İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

MUHTARLIKLAR GIDA TARIM
VE HAYVANCILIK DAİRE BAŞKANLIĞI

ÜRÜN VE AMBALAJ STANDARTLARI REHBERİ
ORTAK AKIL KONFERANSI
ET VE ET ÜRÜNLERİ

3 EKİM 2017
TITANIC BUSINESS BAYRAMPAŞA HOTEL

Bimtaş
BOĞAZİÇİ İNŞAAT MÜŞAVİRLİK A.Ş.

İSTANBUL
BÜYÜKŞEHİR
BELEDİYESİ

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

İÇİNDEKİLER

Yönetici Özeti 8

Birinci Oturum – Çevresel Analiz, Değişimler ve Trendler 12

Birinci Oturumun Değerlendirilmesi 16

İkinci Oturum – Sorun Analizi 20

İkinci Oturumun Değerlendirilmesi 30

Üçüncü Oturum – Ürün ve Ambalaj Kriter Analizi 36

Üçüncü Oturumun Değerlendirilmesi 50

Rehber Hazırlama Sürecinin Değerlendirilmesi 56

Dördüncü Oturumun Değerlendirilmesi 62

Genel Değerlendirme 64

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

YÖNETİCİ ÖZETİ

Moderatör
Prof. Dr. Umut Rıfat TUZKAYA

Moderasyon Ekibi

Muhammed Attila SEVİM
Gökçe Zeynep YILDIZ
Soner BORAN
Esra ÇUHADAR
Funda KOCA
İrem YILDIZ
Musa Enes USLU

Tüm ülkelerde olduğu gibi Türkiye açısından da gıda üretimi ve tüketimi hem ekonomik açısından hem de toplum sağlığı açısından büyük önem arz etmektedir. Gıda ürünlerinin yetiştirildiği ya da üretildiği yerlerden tüketildiği noktaya kadar ulaştırılmasını sağlayan tedarik zincirinin her aşamasında yapılabilecek çok sayıda iyileştirme her zaman mevcuttur. Bahse konu olan gıda et ve et ürünleri olduğunda ekonomik değerinin daha yüksek olması ve muhafazasının ekstra özel konular içermesi sebebiyle önemi ve zorluk seviyesini artırmaktadır. İyileştirilecek konuların başında yetiştirici, komisyoncu, taşımacı, depocu, perakendeci ve tüketicilerin yanlış tutum ve davranışları gelmektedir. Bu sebeple zincir içerisindeki tüm paydaşlara belirli sorumluluklar ve görevler düşmektedir. Et ve et ürünlerinin kalitesi ve verimliliği açısından yetiştirme sırasında uygulanması gereken çok sayıda kural bulunmaktadır. Hayvancılık konusunda doğal kaynakları zengin olan ülkemizde elde edilen çıktılara bakıldığında bu kaynaklardan yeterince faydalanamadığımız görülmektedir. Ürünlerin üretim sonrasında tüketiciye ulaştırılana kadar geçen süreçte de dünya uygulamaları ile kıyaslandığında önümüzde kat edilecek bir yolun olduğu söylenebilir. Olası eylemlerin başında ürünlerin uygun şekilde ambalajlanması ve bunun tüm lojistik süreçlerle (taşıma, elleçleme, kısa süreli depolama vb.) uyumlu şekilde gerçekleştirilmesi öncelikli atılacak adımdır.

Et ve et ürünlerinin sınıflandırılması ve sınıflara uygun ambalaj standartlarının oluşturulması meyve ve sebze, su ürünleri, kuru gıda gibi alanlara kıyasla farklı zorluklar içermektedir. Bu ürün gruplarında ürün sayısı ve tipi daha nettir. Et ise ürünün üretildikten sonra zincir içinde karkas, parçalanmış et, işlenmiş ürünler gibi şekil değiştirerek ilerlemesi söz konusudur. Bu sebeple standart oluşturmanın kriterleri ve kapsamının ne kadar derinleştirileceği önemli bir karardır. Zincir sonundaki tüketicilerin kaliteli ürünleri daha uygun fiyatla alabilmesi ve sağlıklı beslenebilmesi için karkas etin elde edildiği noktadan son tüketiciye farklı ad ve özelliklerde satıldığı perakendeciye kadar tüm aşamalarda ambalajın ayrı ayrı düşünülmesi gerekmektedir.

Ambalaj ürünün cinsi, menşei, üreticisi, taşıyıcısı vb. açısından tanıtım özelliklerinin yanında taşıma ve dağıtım süreçlerinde de ürünü koruması ve lojistik süreçleri kolaylaştırması açısından gerekli kriterleri sağlamalıdır. Et ürünlerinde soğuk zincirin kırılmaması ve hijyen koşullarının bozulmaması gereksinimleri ambalajı daha önemli kılmaktadır. Dünyadaki en iyi uygulamalara ve literatüre bakıldığında ambalajların palet, plastik kasa, oluklu mukavva veya köpük kutu, vb. şekilde çok seviyeli kullanıldığı görülmektedir. Ette ise özellikle zincirin başlangıç aşamasında askılı sistemlerin de kullanılması söz konusudur.

Bu aşamada ürünlerin ve ambalajın sınıflandırılıp bu sınıflara uygun standartların geliştirilmesi gereklidir. Dünya ve Türkiye uygulamalarına bakıldığında genel kabul görmüş ve her yerde kullanılan tek bir standardın olmadığı anlaşılmaktadır. Mesafeler, coğrafi koşullar, iklim, ürün özellikleri ve sektörün genel durumu farklı doğruları oluşturmaktadır. Ülkelerin kendi standartları üzerine çalışan kurumları bulunmaktadır. Türkiye'de de bu tip çalışmalar farklı kurumlarca yürütülmektedir. Ancak sektöre bakıldığında yeterli seviyede olumlu sonuçların alınamadığı görülmektedir. İlgili paydaşların bir araya gelip ülke çapında ihtiyaçları ve sorunlu noktaları analiz ederek rehber niteliğinde bir ürün ve ambalaj standartları dokümanı oluşturması stratejik bir faaliyet olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yukarıda belirtilen amaçlar doğrultusunda et ve et ürünleri için Ürün ve Ambalaj Standartları Rehberi oluşturmak üzere bir proje İBB Muhtarlıklar Gıda Tarım ve Hayvancılık Daire Başkanlığı önderliğinde yürütülmektedir. Bu projenin önemli adımlarından biri olan ortak akıl konferansı 3 Ekim 2017 tarihinde Titanic Business Bayrampaşa Hotel'de dört oturumdan oluşan bir tam günlük organizasyon şeklinde gerçekleştirilmiştir. Konferansın moderatörlüğünü Prof. Dr. Umut Rıfat TUZKAYA, 7 kişilik moderasyon ekibinin desteği ile yapmıştır. Konferansa çeşitli üniversitelerden akademisyenler, İstanbul Büyükşehir Belediyesi'nin gıda ürünleri ile ilişkisi bulunan farklı birimleri, İBB iştirak şirketleri, ilgili bakanlıklar, özel sektör ve çeşitli enstitü, vakıf, dernek ve oda temsilcilerinden gelen 72 paydaş katılım sağlanmıştır.

Konferansın dört oturumunda sırasıyla beyin fırtınası, PEST analizi, balık kılçığı diyagramı ve gelecek çemberleri yöntemleri kullanılmış ve şu konular tartışılmıştır (1) Dünyadaki ve Türkiye'deki Gıda Politikaları kapsamında ve et ile et ürünleri odağında **Ürün, Kap ve Ambalaj Sektörleriyle Ilgili Ortaya Çıkan Değişimler, Gelişmeler ve Trendlerin Neler Olduğu**, (2) Toplum sağlığı ve yaşam kalitesini açısından et ve et ürünleri üretim ve ticaretinde karşılaşılan **Ürün, Kap ve Ambalaj Standartlarıyla Ilgili Ana Sorunların ve Alt Nedenlerinin Neler Olduğu**, (3) **Ürün ve Ambalaj Sınıflandırılmaları ile İlgili Dikkate Alınması Gereken Ana ve Alt Kriterlerin Neler Olduğu,** (4) **Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Rehberi'nin Hazırlanması ve Uygulanması Süreci Adımlarının Nasıl Olacağı** belirlenmeye çalışılmıştır.

Et ve et ürünleri için ürün, kap ve ambalaj standartlarının analiz, araştırma ve rehberi çalışmasının yukarıda belirtilen amaçlara hizmet etmesi açısından hayati önem taşıdığı ve tüm paydaş gruplarının da tasarım, uygulama ve yönetim aşamalarında gereken desteği vermeye hazır olduğu sonucu çıkmıştır. Bu kapsamda yol ve yöntemler araştırılmış ve elde edilen sonuçlar karar vericilerin dikkatine sunulmuştur.

BİRİNCİ OTURUM

ÇEVRESEL ANALİZ DEĞİŞİM VE TRENDLER

Et ve et ürünlerine yönelik kamu ve özel sektörde yapılan çalışmaları değerlendirmek, mevcut yasal düzenlemeleri tartışmak, gıda hijyeni ve kamu sağlığı standartları konularında fikir alışverişinde bulunmak ve yaşanan sorunlara çözüm önerileri sunmak amacıyla düzenlenen **Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı** kapsamında gerçekleştirilen birinci oturumda **Beyin Fırtınası** tekniği kullanılmıştır. Karşılıklı bilgi alışverişinde bulunularak **"Dünyadaki ve Türkiye'deki Gıda Politikaları kapsamında ürün ve ambalaj sektörüyle ile ilgili ortaya çıkan değişimler, gelişmeler ve trendler nelerdir?"** sorusunun cevabını arayan katılımcılar, görüşlerini sözlü olarak ve yazılı olarak ifade etmişlerdir. Trendler ve değişimler konuşularak çevresel analizin yapıldığı oturum sonucunda ortaya çıkan fikir görüş ve tespitler örneklerdeki gibidir:

1. Etlerin ambalajlanmadan önce kalitesine göre sınıflanması
2. Ambalajın üzerine kalite, fiyat ve menşei yazılması
3. Tüketiciyi korumaya yönelik hizmet geliştirilmesi
4. Ürünlerin kalitesine göre derecelendirilmesi
5. Etin kalitesi açısından hayvan refahı konusunda çalışmaların yapılması
6. Tedarikçilerin; hizmet iyileştirme projelerine dahil olması, üreticiye kadar inmesi ve denetlenmesi
7. Ürün kap ve ambalajının bozulma derecesini gösteren bir gösterge olması, içerideki ürün bozuldukça bu göstergede renk değişimi olması gibi teknolojilerden faydalanılması
8. Mezbahaların ve kesimhanelerin mutlaka standart altına alınması ve etin kesildikten sonra soğutulmasıyla ilgili standartların geliştirilmesi
9. Çiftlikten tüketime kadar izlenilebilirliğin sağlanması
10. Karkas değerlendirme ve derecelendirme sistemi geliştirilmesi
11. Et ürünlerinin kalite, gramaj ve lojistik ihtiyaçlarına göre ambalaj seçilimi yapılması
12. Et ve et ürünlerinde ambalaj standart uygulaması ile kaliteli üretimin zayi edilmemesi için kesim işleminin başladığı mezbahadan başlayarak etin kalite ve hijyeninin korunması
13. Et ürünleri hammadde girdilerinde fiyatların düşürülmesine yönelik çalışmalar yapılması
14. Kırmızı et arzında, et ırkı çeşitliliğinin artırılmasına yönelik çalışmalar yapılması
15. Hayvanlarda yediği yemi ete çevirme oranı yüksek ırkların tercih edilmesi, hayvan yetiştiriciliğinde uygun yem varyasyonlarının hazırlanması
16. Ürün ve ambalaj malzemesindeki geriye dönük izlenebilirliğin sağlıklı bir şekilde sağlanması
17. Yeni trendleri uygularken tüketiciye masraflı olmayacak yöntemlerin seçilmesi
18. Üretimden tüketime her aşamada çalışan ve bu sistemi denetleyen personelin eğitim seviyesinin artırılması
19. Soğuk zincir devamlılığını kontrol eden özel etiketler kullanılması
20. İzlenebilirliğin artırılması için özel ambalaj kullanımının artırılması
21. Et ve Et ürünlerinde ambalaj malzemelerinin insan sağlığı açısından uygunluğu denetiminin ve uygunsuz ambalaj malzemeleri hakkında yaptırımların uygulanması
22. Porsiyon standartlarının oluşturulması, Karkas sınıflandırması ve satış reyonları standardizasyonu yapılması
23. SCAN kullanımının teşvik edilmesi
24. AB sürecinde; gıda güvenliği politikası, hayvan refahı vb. konuların yer alması
25. Ambalaj sektöründe sınıflandırmaya önem verilmesi
26. Et ve et ürünleri toplam girdilerinde pazar yerlerinin üreticiye yakın olması
27. Et üretimi konusunda Avrupa ile rekabet edilememesi
28. Tüketicinin kaliteli ürün beklentisinin karşılanması için ambalaj standartlarının ortaya konulması
29. Ürünün paket büyüklüğünün belirli standartlarla belirlenmesi
30. Et üretimi ve tedarik zinciri konuların mevzuatların gözden geçirilmesi

31. Ürünün korunması açısından ambalajın doğru seçilmesi
32. Aktif ve akıllı ambalajlamaların yaygınlaştırılması (Ürün kalitesinin nasıl olduğunu, ne kadar raf ömrünün kaldığının görünmesi)
33. Ulusal ve uluslararası kanunlar çerçevesinde ürünlerin ambalajlı sunulması
34. Derecelendirilme sistemine ihtiyaç duyulması (Amerika'da verim düzeyinin karkastan çıkacak etin derecelendirilmesi ile belirlenmesi örneğinden hareketle ürün dönüştürülmesi sırasında karkasın durumuna bakılarak ticari değerinin belirlenmesi)
35. Türkiye'de et arzında üreticilerle ilgili zorlukların olması
36. Et ve et ürünlerin İstanbul dışında kesilerek İstanbul'a getirilmesinde takip sıkıntıları yaşanması
37. Et ve et ürünleri kesimhanelerindeki kesim standartlarının iyileştirilmesi
38. Et ve et ürünlerinin İstanbul'a taşındıktan sonraki süreçte saklama koşullarının kötü olması
39. Et ve et ürünlerinin taşınması, depolanması vb. için standartların belirlenmesi
40. İstanbul'da merkezi bir bölgenin belirlenmesi (Ürün kalitesinin belirlenmesi, denetimlerin sağlanması vb. kolaylığı)
41. Et ve et ürünlerinin taşınması sırasında taşıma araçlarının aynı seviyede ürünü korumaması
42. Yükleme, istifleme, taşıma vb. süreçler için de standartların oluşturulması
43. İstanbul'a kırmızı et girişlerinin belirli günlerde yapılması
44. Mal kabullerinin standartlara göre yapılması
45. Personel eğitimlerinin desteklenmesi
46. Et ve et ürünlerinin kalitesine göre temel bir sınıflandırılmanın olmaması
47. Personel sirkülasyonun yoğun olması nedeni ile standartların uygulanamaması
48. Yağ oranı, et kemik oranı gibi oranların belirlenmesi için laboratuvar altyapısının oluşturulması
49. Et ve et ürünlerinin kalitesinin belirlenmesine yönelik birden fazla testin yapılması
50. Ambalajda kullanılan malzemelerin izlenebilirliğin sağlanması
51. Hükümetin yanı sıra üreticiler tarafından da üründe kullanılacak ambalaj vb. için gerekli denetimlerin yapılması
52. Karkasın et ve et ürünlerinde kalitenin belirlenmesine yönelik değerlendirilmesi
53. Avrupa ve Amerika'da kullanılan derecelendirme sistemlerinin incelenmesi
54. İnsan gözü yerine scannerlar tarafından ambalajların taranması (şekil kriterlerine uygunsuz ambalajların ayrılması)
55. Modifiye ambalajlar
56. Teknolojik gelişmenin takip edilerek yatırımların yapılması
57. Belirli ırkların yetiştirildiği bölgeler için scanner uygulamasının kullanılmasının daha kolay olması
58. Denetimlerin etkin ve etkili yapılmasının sağlanması
59. Tüketici olarak paketli ürünlere karşı ön yargı bulunması ve açık ürüne yönelik arzın yüksek olması
60. Tüketicinin bilinçlendirilmesi

BİRİNCİ OTURUMUN DEĞERLENDİRİLMESİ

Ortak Akıl Konferansı'nın birinci oturumunda Beyin Fırtınası yöntemiyle dünyada ve Türkiye'de ürün ve ambalaj sektörüyle ilgili her katılımcının ifade ettiği görüşler; et ve et ürünlerinin kesim süreçlerinden saklama koşullarına, mevzuatın gözden geçirilmesinden denetimlerde iyileştirmeye ve tüketiciyi korumaya kadar gibi birçok sürece yönelik çözüm ve öneriler sunmaktadır. Bu oturumda ortaya çıkan görüşleri aşağıdaki gibi gruplandırmak mümkündür:

Et Ürünlerinin Ambalajlanması

Etkinlikte; ambalajlama standartları konusunda birçok fikir ve öneri katılımcılar tarafından paylaşılmıştır. Et ürünlerinin ambalajlanması hususunda, kullanılacak ürüne göre ambalaj seçimine karar verilmesi ve ambalaj üzerine bilgilendirme notları yazılması gerekliliği katılımcılar tarafından önemle vurgulanmıştır.

Tüketiciye kaliteli ve güvenilir ürün sağlanabilmesi adına ambalajlamada standartlaşmaya gidilmesi ve ambalaj yapımında kullanılan maddelerin insan sağlığını tehdit etmeyecek özellikte olmasının oldukça önemli olduğu belirtilmiştir. Dünyada ve Türkiye'de ürünlerin ambalajla sunulmasının yasalar çerçevesinde zorunlu kılınması, tüketicilerin ambalajlı ürün konusunda önyargılarının yok edilmesine yönelik bilinçlendirme çalışmalarının yapılması gerektiği de paylaşılan fikirler arasında yer almaktadır.

Kalite

Katılımcılar; ürünlerin kalitesine göre sınıflandırılmasının dikkat edilmesi gereken bir unsur olduğunu dile getirmiştir. Hayvan refahının kaliteli et üretimi açısından önemli olduğu ve buna yönelik çalışmaların yapılması gerektiği ifade edilmiştir. Tüketicinin kaliteli ürün talebini karşılamak ve kaliteli et üretiminin korunması amacıyla ambalaj standardı uygulamasının oldukça önemli olduğu da belirtilmiştir.

Ürünlere; kalite unsurları göz önüne alınarak derecelendirme yapılması ve tüketicinin ürün hakkında bilgi edinebilmesine yardımcı olabilecek aktif ve akıllı ambalajlama tekniğinin yaygınlaşması gerektiği dünya trendi olarak belirtilmiştir. Ürünlerin kalitesine göre sınıflandırılmasının yapılmaması ve et ürünlerinin İstanbul'a getirildikten sonra olumsuz saklama koşulları altında bırakılması; etin kalitesini negatif yönde etkilediği de çalışmada kaydedilen önemli noktalar arasında yer almaktadır.

Ekonomik

Et ve et ürünleri ambalajlarının üzerine fiyat, kalite vb. ürün hakkında bilgi veren içeriklerin yazımının önemli olduğu, tüketiciyi korumaya yönelik hizmet ve fiyat anlayışının benimsenmesi gerektiği fikirleri ileri sürülmüştür. Hayvan seçimi yapılırken tükettiği yemi ete çevirme oranı yüksek olan ırkların tercih sebebi olması ve hayvanların yetiştirilmesi için uygun yem varyasyonlarının hazırlanması gerektiği ayrıca et ürünlerinin üretiminde yararlanılan hammadde girdilerinin fiyatlarında düzenlemeye gidilmesi ve fiyatları düşürecek yönde çalışmaların yapılması da gereklilik olarak ifade edilmiştir.

Katılımcılar; et ve et ürünleri üretiminde yeni trendler ürün paketleri ölçülerinde belli bir standarda uyulması gerektiğini belirtmiş ve ürünlerin dönüştürülmesi aşamasında karkasın durumuna bakılarak uygun bir ekonomik değer belirlenmesi açısından derecelendirme sisteminin olması gerektiğini ileri sürmüşlerdir.

İKİNCİ OTURUM

SORUN ANALİZİ

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı'nın ikinci oturumunda **politik, ekonomik, sosyal ve teknolojik** faktörlerin ele alındığı PEST Analizi tekniği uygulanarak toplum sağlığı ve yaşam kalitesi açısından et ve et ürünleri ticaretinde karşılaşılan ürün ve ambalaj ile ilgili ana sorunlar ele alınmıştır.

Katılımcılar; meslek gruplarına ve kurumlara göre ayrı ayrı yedi gruba dağıtılarak iki saat boyunca çalışma gerçekleştirmiştir. Çalışmalar tamamlandıktan sonra ortaya çıkan sonuçlar, grup sözcüleri tarafından tüm katılımcılara sunulmuştur. Oturum kapsamında gerçekleştirilen çalışmalardan elde edilen çıktılar aşağıdaki gibidir:

GRUP 1

Politik Çevre

1. Yeteri kadar üretim yapılamaması
   - **b.** Üretime katılmanın eksikliği, toplumsal itibar düşüklüğü
   - **c.** Üretimin zorluğu, canlı hayvan ile uğraşmanın zorluğu
   - **d.** Üretim girdilerinin yüksek olması
   - **e.** Devlet teşviklerinin (artırılmasının) eksikliği
2. İstismar edenlerin caydırılması için gerekli düzenlemelerin olmaması (tüketici güvenini artırmak için)

Ekonomik Çevre

1. Ürünlerin pahalı olması
2. Ambalajın sektöre ek külfet getirmesi
3. Ürünlerin bozulabilir olması

Sosyal Çevre

1. Tüketicilerin alışkanlık olarak ambalajlı ürünü tercih etmemesi
2. Hukuki düzenleme ile ambalajlı ürün satılmasının desteklenmemesi
3. Denetim eksikliği veya ülke çapında eşit bir denetimin yapılma zorluğu
4. Mesleki performans standardı olmaması
5. Tüketicilerin bilgi ve davranış eksikliği

Teknolojik Çevre

1. Ülke çapında standart bir üretimin yapılamaması
2. Teknolojik yatırımın ekstra bir maliyet gerektirmesi
3. Teknolojinin her yerde eşit olarak kullanılamaması

GRUP 2

Politik Çevre

1. Üreticinin tüketiciye direkt ulaşabileceği kanalların olmaması
2. Milli hayvancılık politikamızın olmasına rağmen uygulamalarda, duyurularda vb. sıkıntılar yaşanması

Ekonomik Çevre

1. Küçükbaş hayvanlarda arz talep dengesinin bozulması sebebi ile fiyatların yükselmesi
2. Girdi maliyetlerinin ele alınması
3. Paketleme hususunda tüketicinin bilinçlendirilmesinde perakende satıcılarının ekonomik olarak paketli ürünlere yönlendirilmemesi

Sosyal Çevre

1. Kanatlı hayvancılıkta uygulanan modelin (civciv, yem, ilaç, pazar) büyükbaşta uygulanamaması
2. Küçük işletmelerin büyüyebilmesi için kolaylıkların sağlanmaması (teşviklerin geniş kitlelere yapılması)
3. Ambalajlı ürünlerin sağlıklı ürün olduğu konusunda basın ve sosyal medya çalışmalarının yapılmaması

Teknolojik Çevre

1. Hayvanın doğumundan sofraya gelen kadar geçen sürecin izlenebilirliğinin sağlanamaması
2. İmalat aşamasında teknolojik olarak yapılan yatırımların tarımda da etkin hale getirilerek bu takibin sağlanmaması

GRUP 3

Politik Çevre

1. Mevzuat yetersizliğinden dolayı denetim personelinin aktif olarak çalışamamaması
2. Uygulanabilirlikte sorunlar yaşanması
3. Arzın eksikliği
4. Destek ve teşviklerin artırılmaması
5. Kırsaldan göçün engellenmemesi
6. Pazar alanlarına yakın olunmaması
7. Sektör paydaşlarının çözüm arayışına katılmaması

Ekonomik Çevre

1. Et fiyatları için aracı kuruluşların kaldırılmaması
2. İstanbul'da bir gıda üssünün kurulmaması
3. Et maliyetinin yüksek olması (yem maliyetinin yüksek olması)
4. Etin sınıflandırılmasının yapılmaması ve fiyatların buna göre belirlenmemesi
5. Ülke coğrafyasının büyükbaş yetiştiriciliğine uygunluğunun araştırılmaması (bölgelere göre)
6. Kültür ikamesinin doğru olup olmaması sorunu
7. Yerli ırka teşvik edilmemesi

Sosyal Çevre

1. Gıda güvenliği ve hijyen konusunda sektör çalışanlarının eğitilmemesi
2. Ambalajlama konusunda tüketicinin bilinçlendirilmemesi
3. Ambalajlamanın kamu sağlığını öncelik almaması

Teknolojik Çevre

1. Mezbaha ve kesimhanelerin dünya standartlarına getirilmemesi
2. Akıllı etiketleme sistemine geçilmemesi
3. Yenilenebilir ambalajın kullanılmaması

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

GRUP 4

Politik Çevre

1. Hayvancılık politikasının sürekli değişmesi (Bir yıl uygulanan politikanın diğer yıl için uygulanamaması)
2. Kombine ırk geliştirilmemesi (Ülke coğrafyasına uygun)
3. Kesimhanelerin düzeltilmemesi

Ekonomik Çevre

1. Et ücretlerinin yüksek olması
2. Küçük ambalajların yapılmaması ve uygulanmaması
3. Ambalaj maliyetlerinin yüksek olması

Sosyal Çevre

1. Ambalaj konusunda tüketicilerin olumsuz tavrı
2. Akıllı etiket ve ambalajlama olmaması
3. Geleneksel tüketim

Teknolojik Çevre

1. Hazır gıdalara yönelme
2. Kalifiye eleman eksikliği

GRUP 5

Politik Çevre

1. Mevzuatın uygulanabilir olmaması
2. İthal ete karşı önyargıların fazla olması
3. Yetiştiricilik politikalarının eksik olması
4. Belgelendirme, ruhsat, onay ve evrak bazlı süreçlerde sorun olması
5. Resmi kontrollerin zor olması
6. Tüketicilerin ve çalışanların bilinç düzeyinin düşük olması

Ekonomik Çevre

1. Resmi veteriner hekimli ve resmi kontrolleri yapılan onaylı ve kayıtlı tesislerin eksikliği
2. Fiyat politikasının olmaması
3. Sektör ve tüketici davranışlarının olumsuz etkisi
4. Beyaz ette ambalajın fazla maliyet oluşturması
5. Onaylı tesisten kasaplara bulk halinde getirilen etlerin büyük çelik ambalajlarla gelmesi
6. Et fiyatlarının işletmeler arasında fark göstermesi

Sosyal Çevre

1. Tüketici tepkisinin sektörü olumsuz etkilemesi
2. Personelin hijyen alışkanlığının olmaması
3. Sektör çalışanlarının eğitim seviyesinin düşük olması
4. Müşterilerin güvensizliği
5. Paydaş analizi ve tüketici davranışlarının incelenmemesi

Teknolojik Çevre

1. Soğuk zincirin kırılması
2. Taşıma esnasında zaiyat verilmesi
3. Depo alanlarının etkin kullanılamaması

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

GRUP 6

Politik Çevre

1. Yetiştiricilikte özellikle mezbahaların kötü koşullara sahip olması
2. Kesim teknikleri standartlarına sahip olunmaması
3. Lojistik (soğuk zincir) standartlarının belirli olmaması
4. Resmi Kurumların, sivil toplum örgütleriyle birlikte çalışmaması
5. Ambalaj malzeme ve makinelerde ithalatta düzenleme yapılmaması
6. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın vermiş olduğu Avrupa Birliği Kalkınma Hibeleri'nin standart olmaması

Ekonomik Çevre

1. Türkiye'de hayvan arzının az olması
2. İthal edilen etlerin (karkasların) kesim hataları vb. yanlış üretim proseslerinden dolayı kaliteli etin piyasada bulunamaması
3. Küçük ölçekli firmaların kaybolması
4. Ambalaj üzerinde porsiyon standardı oluşturularak tüketiciye avantaj sağlanmaması
5. Hammadde fiyatlarında bir politika olmaması, fiyatların değişken olması

Sosyal Çevre

1. Mevzuat ve tüketici taleplerine uygun üretim yapılamaması
2. Tüketicinin et ve et ürünlerine güvenilirliğinin az olması
3. Ambalajlı ürünler ile ilgili tüketicinin bilgilendirilmemesi
4. Eğitimli personel teminin yapılamaması

Teknolojik Çevre

1. Soğutma sistemi standartlarının belirlenmemesi
2. Teknik şartnamelerin oluşturulamaması, bu şartnameyi hazırlayacak teknik personelin olmaması
3. Yeni ambalaj teknolojilerinin takip edilmemesi

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

GRUP 7

Politik Çevre

1. Kırmızı et politikasının olmaması
2. Hayvancılığın önemsenmemesi
3. Tedarikçinin az olması
4. Standart çalışmalarının yetersiz olması, mevcut standartların önceliğinin olmaması
5. Süt tozu ithalatı yapılması ve süt politikalarının yetersizliği
6. Yanlış hayvan ırkının teşvik edilmesi
7. Türkiye'de et ve ambalaj politikalarının genel olarak arka planda kalması

Ekonomik Çevre

1. Kırmızı et üretiminin az olması
2. Besilik hayvan materyalinin az olması
3. Şehirlere göçlerin artmasıyla aile işletmeciliğinin azalması
4. Vergilerin yüksek olmasıyla tarımsal üretim girdilerinin yükselmesi
5. Üretimde uluslararası pazara göre açık olması
6. Hayvanın üretiminden paketlenmesine kadar olan arz zincirinin tanımlanmamış olması
7. Kaliteli yem üzerine standardın olmaması, yem fiyatlarının yüksek olması

Sosyal Çevre

1. Eğitimsiz ve bilinçsiz tüketicinin sektörü olumsuz etkilemesi
2. Tüketicinin küçükbaş eti tercih etmemesi
3. Kamu spotlarının yetersiz olması
4. Tüketicinin güven sorunu
5. Yem fiyatının yüksek olması, yem politikasının olmaması

Teknolojik Çevre

1. Kırmızı et sektöründe ölçek ekonomisinden faydalanılmaması
2. Teknolojinin uygun kullanılmaması
3. Akıllı ambalaj olmaması
4. Robotik üretim gerçekleştirilmemesi

İKİNCİ OTURUMUN DEĞERLENDİRİLMESİ

Politik

Politik faktörler; ilgili mevzuatları, hükümet politikalarını, mevcut hükümetin konu ile ilgili düzenlemelerini ve devlet müdahalelerini kapsamaktadır. Politik faktörler birçok projede olduğu gibi burada da önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı'nın ikinci oturumunda ortaya çıkan politik faktörler incelendiğinde; devlet teşviklerinin eksikliği, kamuoyu güvenini istismar eden üreticiler hakkında caydırıcı işlemler yapılmaması ve buna bağlı olarak tüketici güvenini kazanmanın zor olması, üretici ve tüketici arasında direkt iletişimde zorluk yaşanması, mevzuattaki yetersizlikler sebebiyle denetimde sıkıntılar yaşanması ve sektör paydaşlarının konu ile ilgili çözüm arayışına katılmayışı da bu alanda önem verilmesi gereken sorunlar arasında yerini almıştır. Üretici göçünün engellenmemesi ve arz eksikliği, hayvancılık politikasında sürekli değişikliğe gidilmesi ve belgelendirme, evrak, ruhsat, onay süreçlerinde sorunların yaşanması, yetiştiricilikte olumsuz mezbaha koşulları ve kesim teknikleri ile ilgili bir standardın belirlenmemiş olması etkinlikte vurgulanmıştır. Et ve et ürünleri bunlarla ilgili ambalaj politikalarına yeteri kadar önem verilmediği de katılımcılar tarafından belirtilen görüşler arasındadır.

Teknolojik

Et ve et ürünleri biyolojik kompozisyonları nedeniyle diğer besinlere göre daha fazla bozulma eğilimi göstermektedir. Etin tazeliği ve raf ömrü sıcaklık, oksijen, ışık vb. birçok farklı unsurdan etkilenmektedir. Et ve et ürünlerinde gıdanın raf ömrünün uzaması, tüketici sağlığının korunması, depolama, ambalajlama vb. alanlarda uygun teknolojilerden yararlanılabilmektedir.

İncelenen konulara bakıldığında teknolojik yatırımların ekstra maliyet gerektirmesi, teknolojinin her yerde eşit şekilde kullanılamaması, hayvanın doğumundan tüketiciye ulaştığı ana kadar izlenebilirliğinin sağlanamaması, mezbahaların sağladığı koşulların dünya standartlarının gerisinde olması ve yenilenebilir ambalajın kullanılamaması et ve et ürünleri ticaretinde karşılaşılan teknolojik sorunlar olarak katılımcılar tarafından dile getirilmiştir. Teknolojileri kullanabilecek kalifiye elemanın varlığı, depo alanlarını etkin kullanabilmeyi sağlayacak teknolojiler üretilmesi de önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Katılımcılar robotik üretim gerçekleştirilememesi ve soğutma sistemlerinde de standartlaşma olmamasının sektörde yer alan önemli sorunlar arasında olduklarını belirtmiştir. Ayrıca teknik şartnamelerin oluşturulmaması ve bunu hazırlayabilecek teknik personelin bulunmaması ve yeni ambalaj teknolojilerinin takip edilememesi de teknolojik sorunlar arasında yer almaktadır.

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

Sosyal

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı'nın ikinci oturumunda et ve et ürünlerini etkileyen sosyal faktörler tartışılmıştır. Katılımcıların sosyal faktörler başlığı altında belirttiği sorunlar; tüketicinin ambalajlı ürüne önyargı ile yaklaşması, ambalajlı ürünlerin desteklenmemesi, konu ile ilgili kamu spotlarının yetersiz olması, gıda güvenliği ve hijyen konusunda çalışanların eğitilmemesi, küçük işletmelere yeterince teşvik verilmemesi ve tüketicilerin bilgi ve davranış eksikliği olarak belirtilmiştir. Ambalajlı ürünlerin sağlıklı olduğu konusunda bilinçlendirme çalışmalarının olmaması da bu alanda var olan sorunlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Çalışanlara hijyen alışkanlığı kazandırılamaması, mevzuat ve tüketim talebine göre üretimin yapılamaması, eğitimli personelin çalıştırılamaması, denetim eksikliği veya ülke çapında denetim yapılmasının zorluğu da katılımcılar tarafından belirtilen sorunlar arasında yer almaktadır.

Ekonomik

Çevresel faktörleri incelememizi sağlayan PEST Analizinin son başlığında, et ve et ürünleri ticaretinde karşılaşılan ürün ve ambalaj ile ilgili sorunlar katılımcılar tarafından belirtilen ekonomik faktörlerle irdelenmiştir. Ekonomik faktörler sektöre yön veren oldukça önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

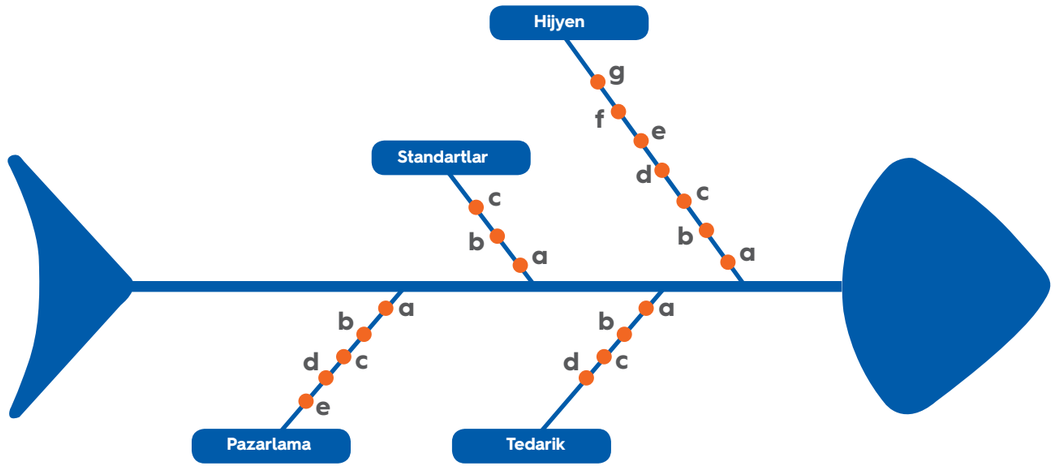
Katılımcılar bu oturumda; ürün ambalajlamalarının üreticiye ek maliyet yarattığını, küçükbaş hayvanlarda görülen arz talep dengesizliğinin fiyatlara yansıdığını ve bu durumun fiyatlara yansımasının tüketici açısından olumsuz bir durum ortaya çıkardığını belirtmişlerdir. Et fiyatları için bir düzenleme yapılması, İstanbul'da bir gıda üssü kurulması gerektiği, ürünlerde küçük ambalajlamaların da yapılmasının gerekli olduğu fikirlerini ileri sürmüşlerdir. Resmi veteriner hekimlerin mevcut olduğu ve düzenli kontrolleri yapılan kayıtlı tesislerin eksikliği, ürünlere yönelik düzenlenmiş fiyat politikasının olmaması ve et fiyatlarının işletmeler arasında farklılık göstermesi sorunlarını dile getirmişlerdir. Hayvan arzının az olması ve bunun fiyatlara yansıması, küçük ölçekli firmaların olmaması, hammadde fiyatları ile ilgili bir politika olmaması buna bağlı olarak fiyatların değişkenlik göstermesi gibi hususlar katılımcılar tarafından değinilen konular arasında olmuştur. Bunlara ek olarak; vergilerin yüksek olması nedeniyle tarımsal üretim girdilerinin fiyatlarının yükselmesi, kaliteli yem standardı olmaması ve yem fiyatları yüksekliği de katılımcılar tarafından önemle vurgulanan ekonomik faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır.

ÜÇÜNCÜ OTURUM

ÜRÜN VE AMBALAJ KRİTER ANALİZİ

Ortak Akıl Konferansı kapsamında düzenlenen üçüncü oturumda **Kriter Analizi** yapılmıştır. Bu oturumda; ana standartları belirlemede etkili olan kriterler ve bu kriterlerin alt başlıkları incelenmiştir. Bu bağlamda yapılan çalışmada **Balık Kılçığı Diyagramı** uygulanmıştır. Katılımcılar meslek gruplarına ve kurumlara göre ayrı ayrı 6 gruba dağıtılarak kendilerinden **Ürün ve Ambalaj Standartlarını Belirleme İle İlgili Ana ve Alt Kriterler** üzerine çalışmaları istenmiştir. Bu çerçevede, ürün ve ambalaj kriterleri göz önüne alınarak ilk dikkat edilmesi gerekenler ve bunların altındaki ikincil faktörler birlikte ifade edilmiştir. Böylelikle ana hatların belirlenmesi ve analiz edilmesi amaçlanmıştır. Çalışmalar tamamlandıktan sonra ortaya çıkan sonuçlar, grup sözcüleri tarafından tüm katılımcılara sunulmuştur. Oturum kapsamında gerçekleştirilen çalışmalardan elde edilen çıktılar aşağıdaki gibidir:

GRUP 1



ÜRÜN

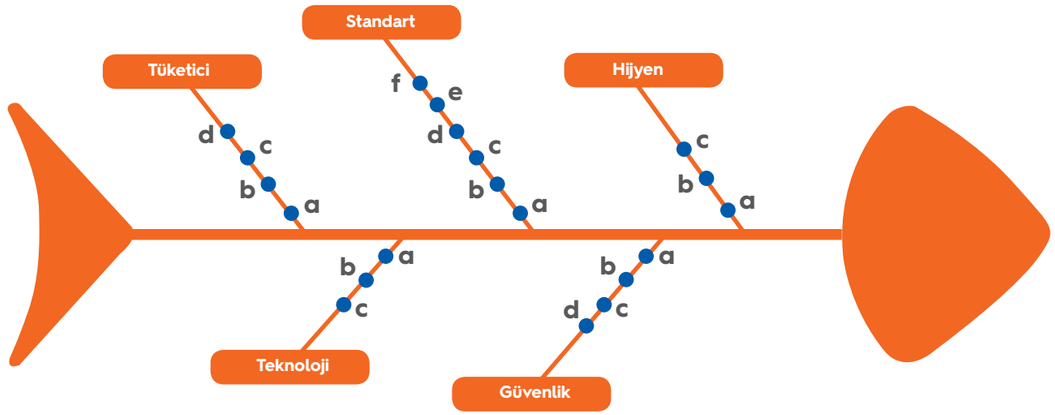
1. **Hijyen**
   - **a.** Soğuk Zincir
     - **i.** Nakliye
     - **ii**. Depolama
   - **b.** Temizlik
   - **c.** Eğitim
   - **d.** Denetim
   - **e.** Ürün Analizi
   - **f.** Tedarikçi Kalitesi
   - **g.** Satış Noktalarının Kontrolü

2. **Tedarik**
   - **a.** Üretici Teşviki
   - **b.** Üretici Eğitimi
   - **c.** Ham Madde (Yem)
   - **d.** Damızlık / Besilik Hayvan

3. **Standartlar**
   - **a.** Sınıflandırma
     - **i.** Karkas (Irk / Cins)
   - **b.** Kalite
     - **i.** Yağ Özelliği
     - **ii.** Yağ Dağılımı
     - **iii.** Et / Kemik Oranı
     - **iv.** Yaş
     - **v.** Yem
     - **vi.** Besi Şekli
     - **vii.** Kesim Şekli
     - **viii.** Hayvan Refahı (Uygun Koşullar)
   - **c.** Lojistik
     - **i.** Taze Sevk
     - **ii.** Dondurulmuş Sevk
     - **iii.** Soğuk Zincir İzlenebilirliği
     - **iv.** Kalibrasyon

4. **Pazarlama**
   - **a.** Ürün Pazarlaması
   - **b.** Tüketici Koruması
   - **c.** İsrafın Önlenmesi
   - **d.** Fiyat İstikrarı

GRUP 1



AMBALAJ

1. **Hijyen**
   - **a.** Depolama
   - **b.** Sevk
   - **c.** Temizlik

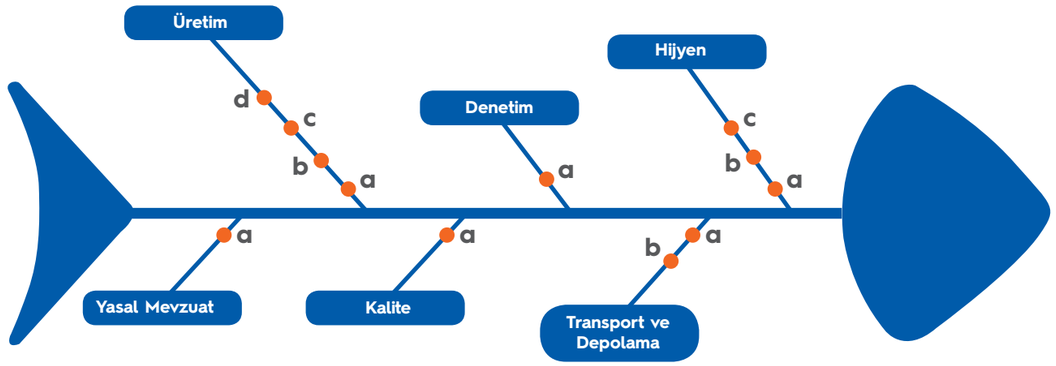
2. **Standart**
   - **a.** Geçirgenlik (Ambalajın Geçirgen Olmaması)
   - **b.** Ağırlık
   - **c.** Ebat
   - **d.** Duyarlılık
   - **e.** Soğuk Sevkin Göre Uygunluk
   - **f.** Ürün Tipine Göre Uygunluk

3. **Güvenlik**
   - **a.** Uluslararası Standartlara Uygunluk
   - **b.** Ulusal Standartlara Uygunluk
   - **c.** Mevcut Mevzuata Uygunluk
   - **d.** İzlenebilirlik

4. **Teknoloji**
   - **a.** Et Paketleme Teknolojisi
   - **b.** Ham Madde
   - **c.** İzlenebilirlik

5. **Tüketici**
   - **a.** Eğitim
   - **b.** Kamu Spotu
   - **c.** Etiket Bilgilendirme
   - **d.** Güven

GRUP 2



ÜRÜN

1. Hijyen
- **a.** Üretici (Perakande tarafında eğitim vb.)
- **b.** Tüketici (Spotlarla destekleme)
- **c.** Kontaminasyon (Çapraz, Dikey, İndirek)

2. Transport ve Depolama
- **a.** Soğuk Zincir Kırılmaması
- **b.** İzlenebilirlik

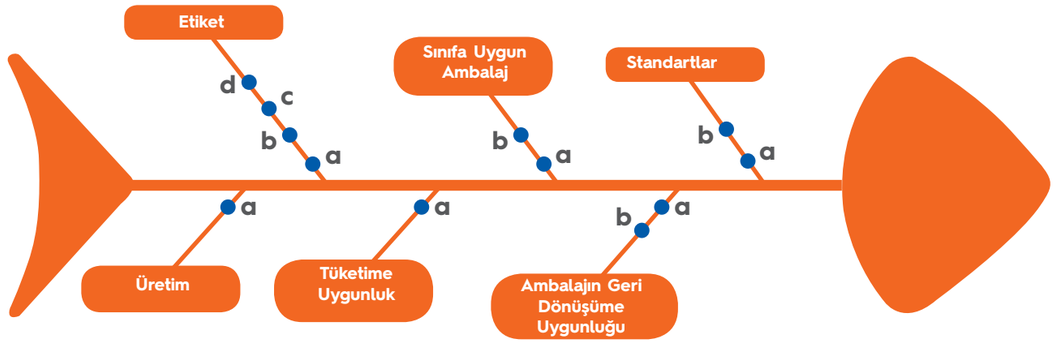
3. Denetim
- **a.** Yasal Mevzuat

4. Kalite
- **a.** Sınıflandırma
  - **i.** EUROP

5. Üretim
- **a.** Kesim Yeri
- **b.** Irk
- **c.** Beslenme Şekli
- **d.** Coğrafi İşaret (Bölgesel Markalaşma)

6. Yasal Mevzuat
- **a.** Denetim ve Ürün Standartlarının Belirlenmesi

GRUP 2



AMBALAJ

1. Standartlar
- **a.** Migrasyon Analizi
- **b.** Bulaşanların Engellenmesi

2. Ambalajın Geri Dönüşüme Uygunluğu
- **a.** Tekrar Kullanma
- **b.** Çevre Dostu

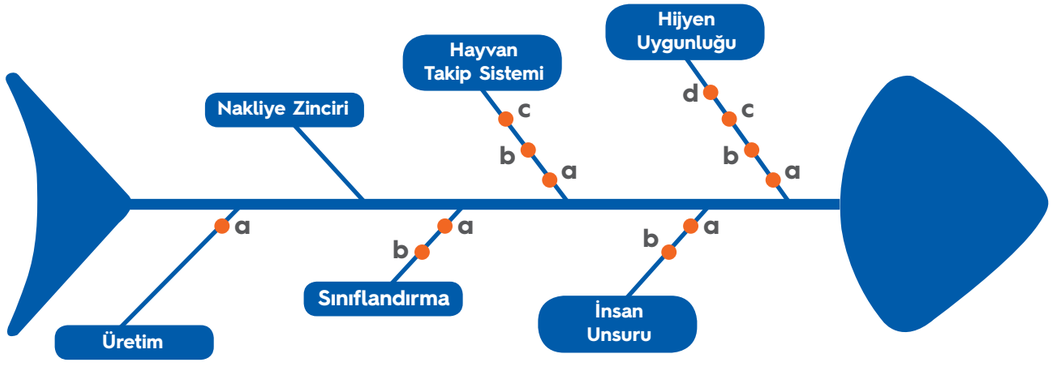
3. Sınıfa Uygun Ambalaj
- **a.** Kemikli / Kemiksiz
- **b.** Paketleme Ortamı

4. Tüketime Uygunluk
- **a.** Fiziksel Olarak Hazır Ürünler (Porsiyon)

5. Etiket
- **a.** Okunabilirlik
- **b.** Fiyat
- **c.** Ürün İsmi
- **d.** Karekod / Küpe Numarası

6. Üretim
- **a.** Standartlaşma Uygunluk

GRUP 3



STANDARTLAR

1. Hijyen Uygunluğu
- **a.** Ekip
- **b.** Ekipman
- **c.** Taşıma
- **d.** Stoklama

2. İnsan Unsuru
- **a.** Pazarlama
- **b.** Tüketiciyi Bilgilendirme

3. Hayvan Takip Sistemi
- **a.** Denetim
- **b.** Küpe
- **c.** Hayvan Kimlik Numarası

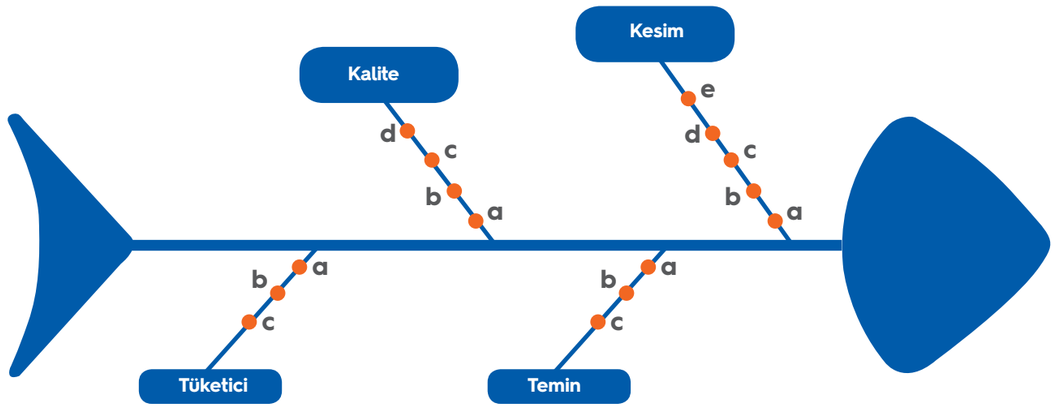
4. Sınıflandırma
- **a.** Ürün Çeşidi
- **b.** Kalite Ölçütleri

5. Nakliye Zinciri

6. Üretim
- **a.** Irk Seçimi
- **b.** Yem Seçimi
- **c.** Besicilik
- **d.** Besi Ortamı
- **e.** İşlenmiş Ürün

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

GRUP 4



ÜRÜN

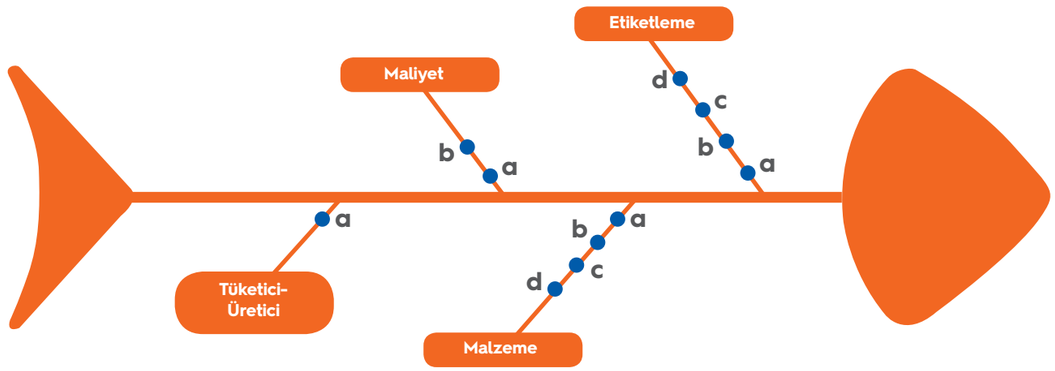
1. Kesim
- **a.** İzlenilebilirlik
- **b.** Hayvan Refahı
- **c.** Mezbaha Kalitesi ve modernizasyonu
- **d.** Hijyen
- **e.** Soğuk Zincir

2. Temin
- **a.** Hayvan Irkları
- **b.** Desteklemeler
- **c.** İşletmelerin Büyütülmesi

3. Kalite
- **a.** Denetim ve Kontrol Sıklığı
- **b.** Kayıt Dışı Üretim
- **c.** Kemik ve Yağ Oranı (Kafkas Et Standardı)
- **d.** İnsan Sağlığı

4. Tüketici
- **a.** Talep
- **b.** Bilgi Kirliliği
- **c.** Fiyat

GRUP 4



AMBALAJ

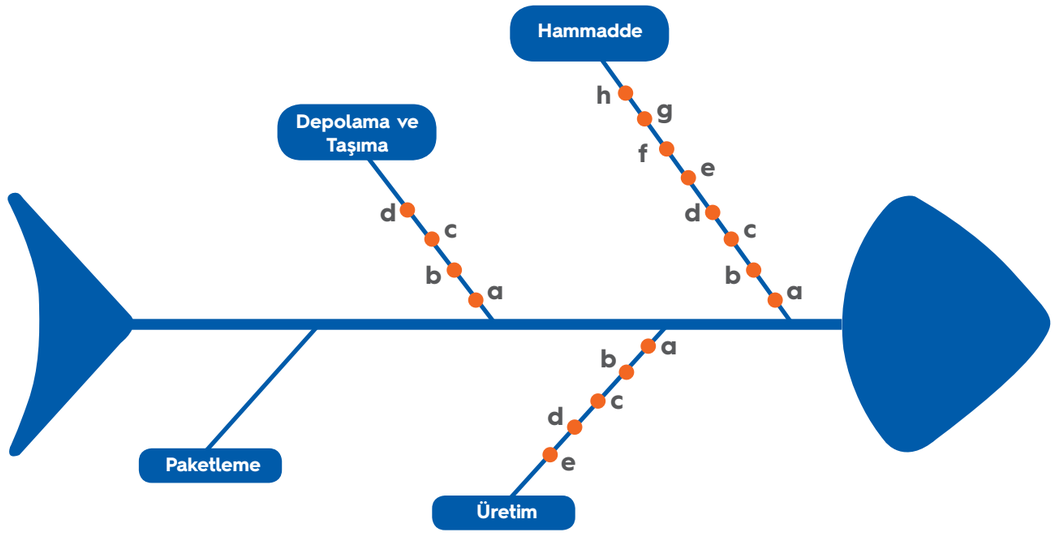
1. Etiketleme
- **a.** İzlenilebilirlik
- **b.** Teknolojik Gelişme (Kare Kod)
- **c.** Etiket Malzemesi
- **d.** Zorunlu Etiket Bilgileri

2. Malzeme
- **a.** Standartlar
- **b.** Taşıma
- **c.** Soğuk Zincir
- **d.** Raf Ömrü

3. Maliyet
- **a.** Ağırlık
- **b.** Boyut ve Fiyat İlişkisi

4. Tüketici – Üretici
- **a.** Alışkanlıklar

GRUP 5



ÜRÜN

1. Hammadde
a. Et yetiştiriciliği
i. Üretim Yeri ve Standartları
ii. Sertifikalı Ürünler
iii. Sınıflar
b. EUROP Standartları
c. Yem Standartları
i. Protein
ii. Karbonhidrat
iii. Yağ
iv. Mineral
v. Su
d. Uygun Irk Seçimi
e. Kayıtlı Köylü ve İşletme
f. Kayıtlı Hayvan
g. Veteriner Sağlık Raporu
h. Bilimsel Kriterler
i. Eğitimler
i. Ahır Hijyeni ve Denetimi
ii. Isı Düzeni
iii. Barınak

2. Üretim
a. Hijyen
i. HÜHT Standartları
ii. Personel Takibi (Kasaplar ve Üretim Personelleri)
b. Kaliteli Personel
i. Ustalık Belgesi
ii. Oryantasyon Eğitimleri
iii. İç ve Dış Laboratuvar
i. Tarladan sofraya kayıt altına alınmalı
c. Teşvik Sisteminde Standardizasyon ve Güvenilirlik
i. Kapsam
ii. Kısıtlar
d. Teknoloji
e. İzlenebilirlik

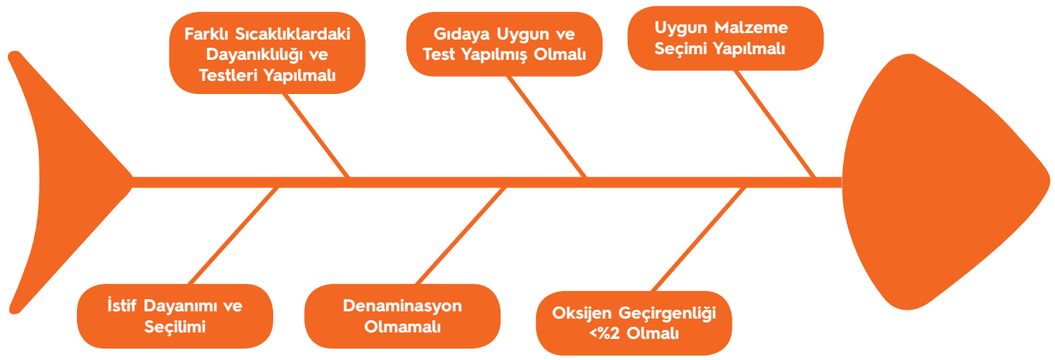
3. Depolama ve Taşıma
a. İzlenebilirlik
b. Fifo
c. Soğuk Zincir ve Süreklilik
d. Transfer

4. Paketleme
a. Otomasyon Sistemi
i. MAP Malzeme
ii. Sıcaklık
iii. Robotik Paketleme
b. İzlenebilirlik
c. Materyal

5. Satış
a. Zincir ve Sürekliliği
b. Sunum Kontrolü
c. Personel Eğitimi
d. Denetim Sistemi
e. Tüketici Bilgilendirme
f. Kamu Spotları

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

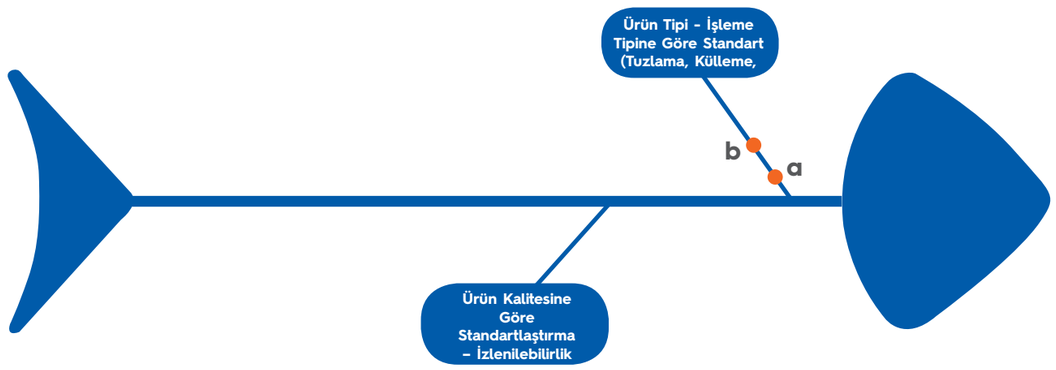
GRUP 5



AMBALAJ

1. **Uygun Malzeme Seçimi Yapılmalı**
2. **Oksijen Geçirgenliği <%2 Olmalı**
3. **Gıdaya Uygun ve Test Yapılmış Olmalı**
4. **Denaminasyon Olmamalı**
5. **Farklı Sıcaklıklardaki Dayanıklılığı ve Testleri Yapılmalı**
6. **İstif Dayanımı ve Seçilimi**

GRUP 6



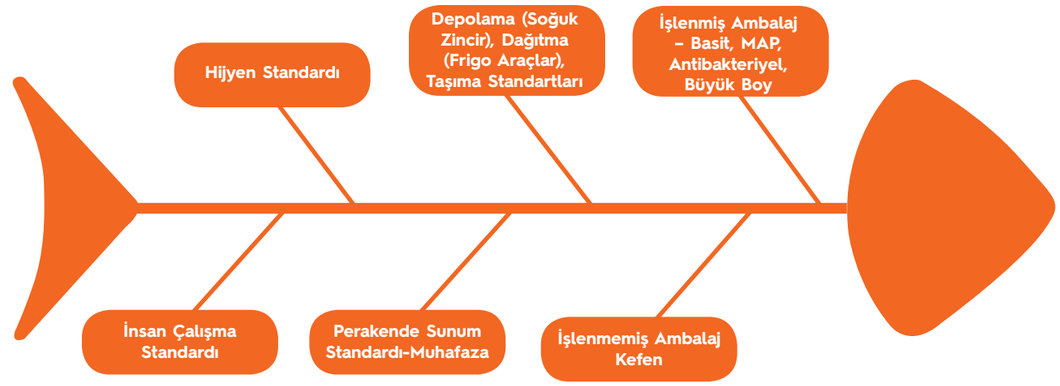
ÜRÜN

1. Ürün Tipi - İşleme Tipine Göre Standart (Tuzlama, Külleme)
a. İşlenmiş
b. İşlenmemiş
i. Hayvan Irkları
ii. Karkas Kalitesi
iii. Son Ürünün Tipi

2. Ürün Kalitesine Göre Standartlaştırma – İzlenilebilirlik

Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı

GRUP 6



AMBALAJ

1. **İşlenmiş Ambalaj – Basit, MAP, Antibakteriyel, Büyük Boy**
2. **İşlenmemiş Ambalaj – Kefen**
3. **Depolama (Soğuk Zincir), Dağıtma (Frigo Araçlar), Taşıma Standartları**
4. **Perakende Sunum Standardı – Muhafaza**
5. **Hijyen Standardı**
6. **İnsan Çalışma Standardı**

ÜÇÜNCÜ OTURUMUN DEĞERLENDİRİLMESİ

Üçüncü oturumda, Ürün ve Ambalaj Kriterlerini etkileyen tüm ana başlıklar ve ana kriterlerle bağlantılı olan alt başlıklar Balık Kılçığı Diyagramı ile ele alınmıştır. Oturum sonucunda bütünsel bir bakış açısıyla durum analizi çıktısı elde edilmiştir. Oluşturulan 6 grubun gerçekleştirdiği çalışmada; sektörde bilgi ve tecrübesi olan katılımcılar **ürün** ve **ambalajı** iki ayrı başlık olarak ele almıştır. Bu oturumun sonucunda elde edilen çıktılardan en sık değinilen kriterler ve alt etkenleri belirtiği gibidir:

ÜRÜN

Hijyen

Hijyen ile ilgili kriterler; ürün belirlenmesinde en çok konuşulan konuların başında gelmektedir. Yükün en başta üreticinin omzunda olduğu hijyen konusu, et gibi bakteri üretme konusunda fazlası ile hassas olan ürünlerde hayati bir önem taşımaktadır. Çünkü bu aynı zamanda ürünün güvenilirliğini artıran bir etkendir.

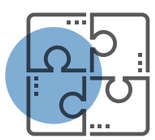
Hijyeni bütün yönleriyle değerlendiren katılımcılar; soğuk zincir sistemlerindeki hijyen durumu (nakliye, depolama), üretim alanı, ekipman temizliği ve bu temizliğin denetimi, ürünün son analizi ve satış noktalarının kontrolü olarak bütün süreci içine alan bir hijyen perspektifi oluşturulmuştur. Personel eğitimi ve personellerin takibi konuları da hijyenin alt başlıklarına eklenerek hem ekipman hem de personel üzerinden değerlendirmeler sunulmuştur.

Üretim Standartları

Ürün kriterlerinin oluşturulmasında öncelikli adım olarak üretim standartlarının belirlenmesinin gerektiğini belirten katılımcılar, alt başlık olarak yine hijyen konusuna değindi. Standartların oluşturulmasında ve korunmasında denetimin eksik kaldığı, sıklaştırılması gerektiği eleştirileri katılımcılar arasında ortak kabul görmüştür. Ayrıca makineleşmenin mevcut bu duruma katkıda bulunacağı belirtildi. Üretim standartları konusunun, sadece ilgili kamu yetkililerinin değil üreticilerin de dikkate alması gerektiği katılımcılar tarafından işaret edildi.

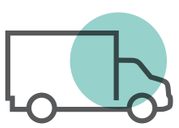
Üretim standartlarının alt başlığı olarak ahır ve hayvanların denetimi, konunun yasal mevzuatlarda daha ayrıntılı yer edinmesi, ürün standartlarını kontrol etmek adına teknolojinin daha çok kullanılması ve izlenilebilirlik katılımcılar tarafından gündeme getirildi.

Kalite



Sorunların ortaya çıkartılmasında her çalışma grubunun farklı ölçeklerde değindiği kalite konusunda mezbaha kalitesi ve modernizasyonu, kemik ve yağ oranı (karkas et standardı), kayıt dışı üretimin engellenmesi konuları alt başlık olarak vurgulandı. Bunun yanında sağlanan kalitenin sürdürülebilmesi için personelin ve ürün laboratuvarlarının gelişmiş olması da altı çizilen konular arasındadır. Ayrıca besi, kesim, yem kullanımında iyi ürün seçimine gitmek ve son olarak bu kriterler dahilinde kaliteye göre sınıflandırmaları gerçekleştirmek katılımcılar tarafında gündeme getirildi.

Lojistik



Ürünlerin kaliteli, hijyenik ve uygun standartlarda üretildikten sonra üretimde ulaşılan kriterlerin tüketiciye ulaşana kadar korunması için vurgulanan diğer önemli bir kriter ise lojistik olarak açıklandı. Nitekim süreç son aşamaya geldiğinde, elde bulunan üründe oluşacak olumsuz bir durum üretici için ekonomik boyutunun yanında marka ismine de önemli ölçüde zarar vermektedir. Dolayısı ile lojistik kriterleri; ürün kriterlerinin belirlenmesinde önemli bir başlık olarak tartışmaya açılmıştır.

Bu minvalde katılımcılar tarafından belirlenen alt kriterler; taze sevk, dondurulmuş sevk, soğuk zincir ve izlenilebilirlik oldu. Böylelikle sürecin son halkasına kadar ürün istenilen kriterleri taşıyarak tüketiciye ulaşabileceği öngörüldü.

AMBALAJ

Ambalaj Standartları

Ambalaj üzerine kriterlerin belirlenmesinde katılımcılar birçok konuya değinmiştir. Özellikle ambalajın hijyeni sağlayabiliyor olması ve ambalaj maddesinin ürüne herhangi bir olumsuz etkide bulmuyor olmaması gerektiği vurgulandı. Ambalajların niteliksel standartlarını belirlerken ağırlık, ebat, duyarlılık, geçirgenlik, soğuk sevke ve ürün tipine göre uygunluk başlıkları incelendi. Bununla birlikte ulusal düzeydeki mevcut standartlar ve mevzuatlara uygunluğun yanında uluslararası standartları da göz önünde bulunarak ambalaj seçimine gitmek gerektiği bildirildi. Ambalajda denaminasyon olmaması gerektiğini belirten katılımcılar, gıdaya uygun ambalaj seçilirken test yapılmalı diye belirttiler.

Ambalaj Kalitesi

Ambalajla alakalı olarak bir diğer önemli faktör ise kalite kriteri olarak belirlendi. Aslında birbiri ile ilişkili olan bu unsurlar ayrı birer sınıf olmaktan ziyade katılımcılar için birbirlerini tamamlayan, ideal ambalajlama için sağlanacak bir bütün değerlendirmenin önemli parçaları olarak düşünüldü. Ürün için uygun, geri dönüştürülebilir çevre dostu bir madde kullanılması gerektiği belirtilerek taşınmaya uygun ve raf ömrü uzun ambalajların tercih edilmesi gerektiği ifade edildi.

Etiketleme

Etiketleme ambalajlı ürünlerin kontrol edilmesi ve izlenebilirliğinin sağlanmasında önemli rol oynamaktadır. Ürün kimliğine ulaşmada araç olarak kullanılan etiket sistemleri katılımcılar tarafından gündeme getirilerek daha da geliştirilmesi gerektiği vurgulandı. Bunun için gelen ortak teklifler karekod uygulamasının etiketlere de getirilmesi yönüne oldu. Zorunlu etiket bilgilerinin girilmesinden taviz verilmemesi gerektiği ve okunurluğunu zedelemeyecek basım şekli belirlemesi gerektiği ifade edilmiştir.

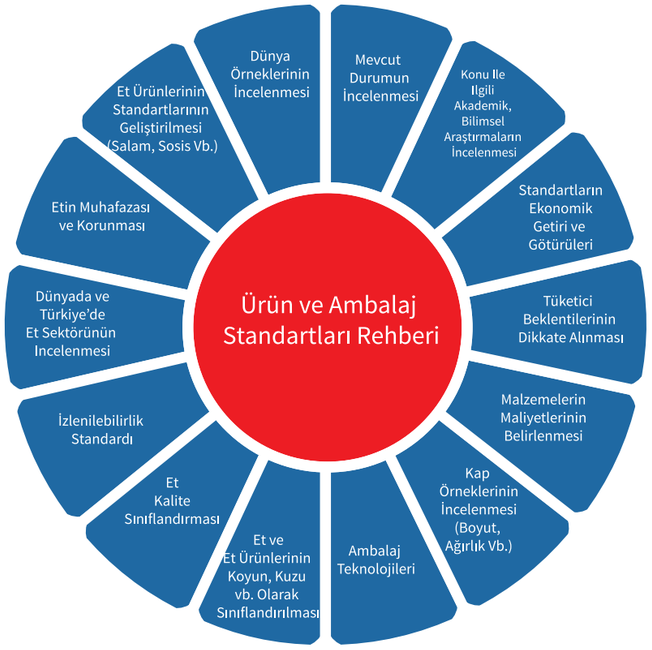
DÖRDÜNCÜ OTURUM

REHBER HAZIRLAMA SÜRECİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

Etkinliğin son oturumunda **Gelecek Çemberleri** tekniği uygulanmıştır. Gelecek Çemberleri, bir konudaki ana hedefi gerçekleştirmek için alınması gereken aksiyon, üzerinde çalışılması gereken konular ve olası çözümleri ortaya çıkarmada kullanılan bir tekniktir. Bu çerçevede son oturumda; belirlenen sorunlar ve kriterler bağlamında geleceğe yönelik bir perspektif çıkarılırmıştır.

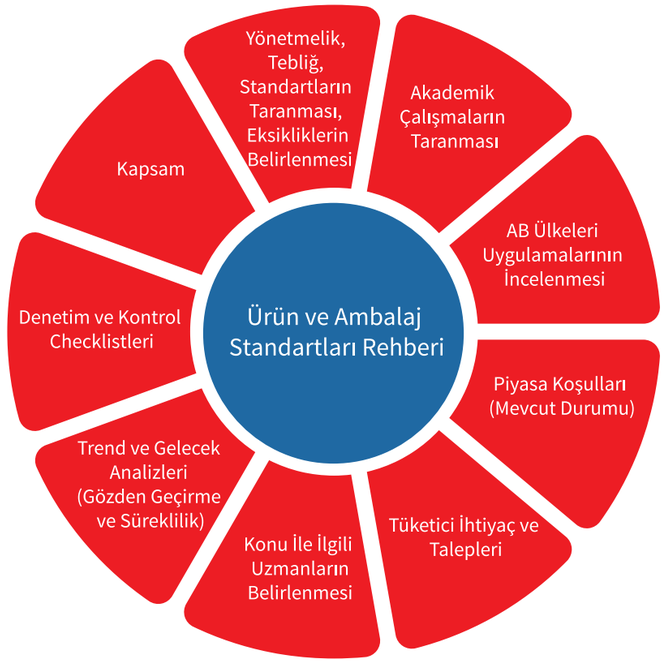
Diğer oturumlarda olduğu gibi farklı meslek grupları ve kurumlardan katılımcılarla gruplar oluşturulmuş, bu gruplar tarafından **"Ürün ve Ambalaj Standartları Rehberi'nin hazırlanmasında izlenecek adımlar"** başlığı dahilinde rehberin hazırlanış süreci belirlenip önerilerin değerlendirildiği analizi çalışması yapılmıştır. Ortaya çıkan fikirler alt aksiyonları ile birlikte adım adım değerlendirip diyagramda çalışılmıştır. Çalışmalar tamamlandıktan sonra ortaya çıkan sonuçlar, grup sözcüleri tarafından tüm katılımcılara sunulmuştur. Oturum kapsamında gerçekleştirilen çalışmalardan elde edilen çıktılar belirtiği gibidir:

GRUP 1



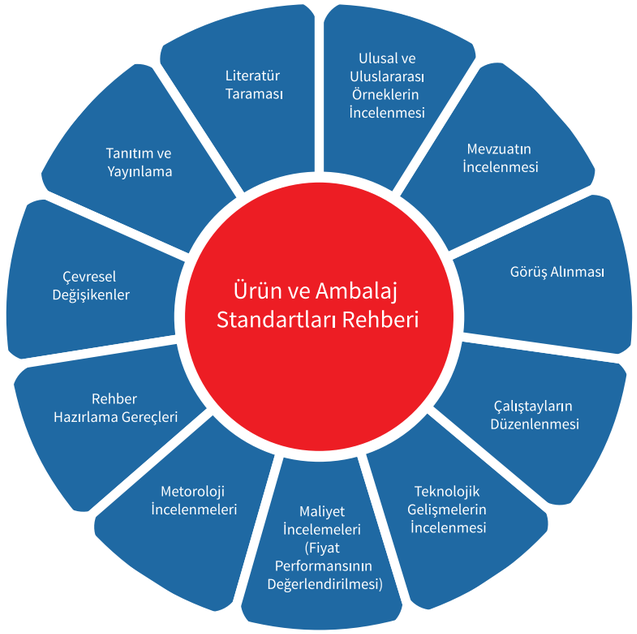
1. Dünya Örneklerinin İncelenmesi
2. Mevcut Durumun İncelenmesi
   - **2.1.** Yasal Mevzuatların Araştırılması
   - **2.2.** TSE Standartlarının İncelenmesi
   - **2.3.** Piyasa Araştırması
   - **2.4.** Sektör Farkındalık Talep Durumunun İncelenmesi
3. Konu ile ilgili Akademik, Bilimsel Araştırmaların İncelenmesi
   - **3.1.** Makalelerin Analizi
4. Standartların Ekonomik Getiri ve Götürüleri
5. Tüketici Beklentilerinin Dikkate Alınması
6. Malzemelerin Maliyetlerinin Belirlenmesi
7. Kap Örneklerinin İncelenmesi (Boyut, Ağırlık vb.)
8. Ambalaj Teknolojileri
9. Et ve Et Ürünlerinin Koyun, Kuzu vb. Olarak Sınıflandırılması
   - **9.1.** Et Türlerinin Belirlenmesi (Köfte, Kavurma vb.)
10. Et Kalite Sınıflandırması
11. İzlenilebilirlik Standardı
12. Dünyada ve Türkiye'de Et Sektörünün İncelenmesi
13. Etin Muhafazası ve Korunması
14. Et Ürünlerinin Standartlarının Geliştirilmesi (Salam, Sosis vb.)

GRUP 2



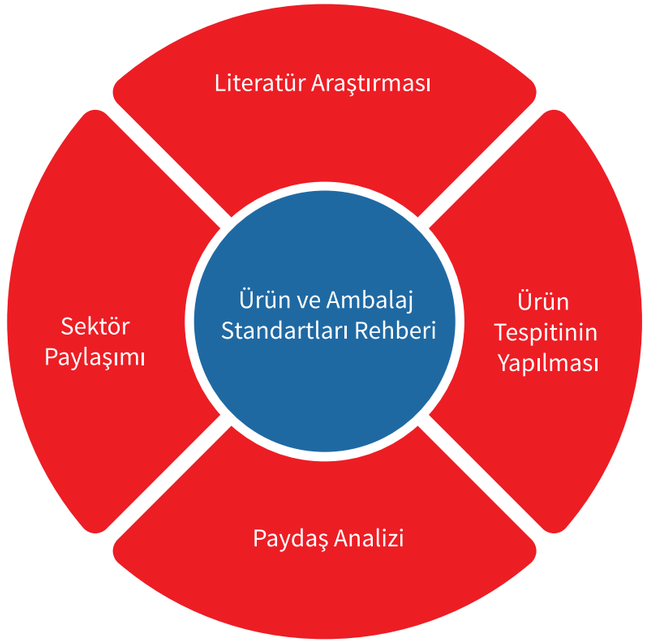
1. Yönetmelik, Tebliğ, Standartların Taranması, Eksikliklerin Belirlenmesi
2. Akademik Çalışmaların Taranması
   - **2.1.** Ambalaj Raf Ömrü Çalışması
   - **2.2.** Ürün İle İlgili Çalışmalar
3. AB Ülkeleri Uygulamalarının İncelenmesi
   - **3.1.** AB Mevzuatının İncelenmesi (Örnek: Fransa)
4. Piyasa Koşulları (Mevcut Durumu)
   - **4.1.** Resmi Kurum
   - **4.2.** Sektör
   - **4.3.** Üniversite
5. Tüketici İhtiyaç ve Talepleri
   - **5.1.** Anketler
6. Konu İle İlgili Uzmanların Belirlenmesi
7. Trend ve Gelecek Analizleri (Gözden Geçirme ve Süreklilik)
8. Denetim ve Kontrol Checklistleri
   - **8.1.** Kırmızı Et
     - **8.1.1.** Karkas Sınıflandırması
     - **8.1.2.** Parçalanmış Et
     - **8.1.3.** İşlenmiş Et ve Et Ürünleri
     - **8.1.4.** Sakatat
   - **8.2.** Kanatlı ve Av Hayvanları
     - **8.2.1.** Bütün
     - **8.2.2.** Parçalanmış
     - **8.2.3.** İşlenmiş
9. Kapsam
   - **9.1.** Ambalaj
   - **9.2.** Muhafaza Koşulları
   - **9.3**. Raf Ömrü
   - **9.4.** Taşıma Depolama

GRUP 3



1. Literatür Taraması
   - **1.1.** Standartların İncelenmesi
   - **1.2**. Akademik Çalışmaların İncelenmesi
2. Ulusal ve Uluslararası Örneklerin İncelenmesi
   - **2.1.** Uygun Örneklerin İncelenmesi ve Belirlenmesi
   - **2.2.** Yurtdışı Mevzuat Örneklerinin İncelenmesi
3. Mevzuatın İncelenmesi
   - **3.1.** Hijyen Yönetmeliği
   - **3.2.** Et ve Et Ürünleri Yönetmeliği
4. Görüş Alınması
   - **4.1.** Teknik
   - **4.2.** Akademik
   - **4.3**. Kamu Bilgilendirilmesi
   - **4.4.** Sivil Toplum
   - **4.5.** Bilimsel
5. Çalıştayların Düzenlenmesi
   - **5.1.** Yabancı Uzman Görüşlerinin Alındığı Çalıştaylar
   - **5.2.** Bölgesel Çalıştaylar
6. Teknolojik Gelişmelerin İncelenmesi
   - **6.1.** Diğer Pazarların Değerlendirilmesi
   - **6.2.** Maliyet Değerlendirilmesi
7. Maliyet İncelemeleri (Fiyat Performansının Değerlendirilmesi)
   - **7.1.** Ürün
   - **7.2.** Ambalaj
   - **7.3.** Depolama
   - **7.4.** Transport
   - **7.5.** Maliyet Düzenleme Çalışmaları
   - **7.6.** Standartlarda Alternatiflerin Oluşturulması
8. Metoroloji İncelenmeleri
   - **8.1.** Uzman ve İlgili Kişilerin Belirlenmesi
   - **8.2.** Rehberin Ana Başlıklarının Belirlenmesi
9. Rehber Hazırlama Gereçleri
   - **9.1.** Rehber Hazırlamanın Faydaları
10. Çevresel Değişikenler
    - **10.1.** İklim Koşullarının Farklılıklarının Göz Önünde Bulundurulması
11. Tanıtım ve Yayınlama
    - **11.1.** Tanıtım Yollarının Belirlenmesi
    - **11.2.** Reklam, Kitap, Kamu Spotu Gibi Yöntemlerin Göz Önünde Bulundurulması
    - **11.3.** Hedef Kitlenin Belirlenmesi

GRUP 4



1. Literatür Araştırması
   - **1.1.** Uluslararası Örneklerin İncelenmesi
   - **1.2** Bilimsel Makalelerin Araştırılması
   - **1.3** Mevzuat Araştırılması
   - **1.4** Uluslararası Standartların İncelenmesi
2. Ürün Tespitinin Yapılması
   - **1.3.1.** Kanatlı Beyaz Et
     - **1.3.1.1.** İşlenmiş
     - **1.3.1.2.** İşlenmemiş
   - **1.3.2.** Kırmızı Et
     - **1.3.2.1.** İşlenmiş (Sosis, Salam, Pastırma)
     - **1.3.2.2.** İşlenmemiş (Karkas, Parçalanmış)
3. Paydaş Analizi
   - **3.1.** Kamu Kurumu
   - **3.2.** Üniversiteler
     - **3.2.1** STK
     - **3.2.2.** Meslek Odaları
     - **3.2.3** Ticaret Odaları
     - **3.2.4** Sanayi Odaları
     - **3.2.5** Esnaf Odaları
     - **3.2.6** Tüketici Derneği
4. Sektör Paylaşımı
   - **4.1** Besici
   - **4.2** Lojistik
   - **4.3** Üreticiler
   - **4.4** Pazarlama
   - **4.5** Tüketici
   - **4.6** Ambalaj Üreticisi

DÖRDÜNCÜ OTURUMUN DEĞERLENDİRİLMESİ

Çalışmanın son oturumunda Gelecek Çemberleri tekniği ile süreç planlamaları gerçekleştirilmiştir. Bu planlamaların başarılı bir şekilde gerçekleşmesi için ele alınan ve en fazla üzerinde durulan konular aşağıdaki gibi gerçekleşmiştir.

Literatür Araştırması

Rehber oluşturmada bütün katılımcılar tarafından ortak bir öngörü ve teklif ile literatür araştırması gündeme getirilmiştir. Türkiye içerisinde var olan kaynakların ayrıntılı bir şeklinde incelenmesi ve daha da ilerisine giderek Ürün ve Ambalaj Standartları oluştururken uluslararası kriterlerin değerlendirilmesi, kaliteyi arttırmak adına global kaynaklar, düzenlemeler ve uygulamaların araştırılması kararlaştırılmıştır. Ulusal ve uluslararası örneklerin incelenmesi, mevzuat ve yönetmeliklerin incelenmesi, bilimsel makalelerin ve standartların araştırılması alt başlıkları ile vurgulanan bu adımın adeta gidilecek yolda paydaşların önünü aydınlatacak bir ışık niteliğinde olacağı dile getirilmiştir.

Paydaşların Belirlenmesi

Hazırlık aşamasının bir diğer önemli adımı olarak çalışılacak paydaşların belirlenmesi konuşuldu. Hazırlanacak olan rehberden kimin yararlanacağı ve bu işin sorumluluğunun hangi gruplar tarafından yükleneceği önemli bir kriter olarak katılımcılar tarafından dile getirildi. Rehber hazırlanırken fayda sağlayabilecek her kişi, her grup, her kurum yani her fikir rehberin nitelik açısından zenginliğine katkıda bulunacağı vurgulandı. Bu kapsamda başvurulacak ve beraber çalışılacak paydaşlar olarak teknik, akademik, bilimsel ve lojistik alanlarında ilgili kişiler, ilgili sivil toplum kuruluşları, kamu kurumları başvurulacaklar kaynak arasına alındı. Paydaşların belirlenmesinin sektörün koordine hareketinde destekleyici bir unsur olacağı da katılımcılar tarafından belirtildi.

Ürün sınıflandırması ve kapsamın belirlenmesi

Katılımcılar tarafında rehberin fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için belli bir açıklığa ulaşması gerekti ve incelediği konuların sınırlarının iyi belirlenmesi gerektiği belirtilmiştir. Dolayısı ile gelecek çemberi tekniğinde öne çıkan bir diğer adım; ürün sınıflandırması ve kapsamın belirlenmesi olmuştur. Katılımcılar öncelikle ana başlıklar olarak et ve et ürünlerini (koyun, kuzu, dana vb.) sınıflandırıp bunlardan gelen ürünleri de köfte, kavurma vb. olarak ayırmıştır. Ürünler arasında daha sonra yağ ve besin değeri gibi kalite özelliklerine göre ayrım yapılmıştır. Sınıflandırmada ilk çember oluşturulduktan sonra ardılı olarak gelen et ürünleri karkas sınıflandırması, sakatat, bütün et, parçalanmış et, işlenmiş et gibi ürün sınıflandırmalarına gidilip bunlar örneklendirilmiştir.
Çalışmada, rehberi tüketici ve üreticiler için gerçek bir sektör haritasına çevirmek adına katılımcılar kapsamın çerçevelerini çizmiştir. Bu çerçevede bahsedilen başlıca konular; ambalaj, muhafaza koşulları, raf ömrü, taşıma ve depolama olmuştur. Böylelikle takip edilecek yollar, dikkat edilecek hususlar, ürün ve hizmetlerde birbiri ile örtüşen ya da tamamı ile ayrışması gereken konular hedef kitlenin önüne açıklıkla konmuş olacaktır.

Metodoloji, Tanıtım ve Yayınlama

Katılımcılar, son aşama olarak rehber hazırlama ile alakalı olarak metodoloji, tanıtım ve yayınlama sürecini değerlendirmiştir. Rehbere sadece hazırlayanlar tarafından değil daha önce belirlenmiş ilgili bütün paydaşlar tarafından şekil verilebilmesi adına; çalıştaylar ve anketler gibi ortak çalışma alanlarının oluşturulmasına karar verilmiştir. Rehberin hazırlanması sırasında üründen ambalaja, depolamadan taşımaya kadar bütün kalemlerin maliyet incelemelerinin rakamsal verilerle çalışılmasının sektöre zenginlik katacağı ifade edilmiştir. Katılımcılar bu süreçleri takiben çıktıların rehberde sunulmasının rehberin tamamlanmasında yeterli görmemektedir. Rehber son hali ile ortaya konulduktan sonra iyi bir tanıtım çalışması ve doğru bir yayın politikası izlemesi gerektiği ifade edilmektedir. Bu kapsamda, tanıtım politikalarının belirlenmesi ve reklamlar, kamu spotları vb. yolların kullanılarak çalışmanın daha çok göz önüne çıkartılmasının önemli bir gereklilik olduğu savunulmuştur. Hedef kitlenin yapılan çalışmadan haberdar edilmesi ve bu çalışmanın ürün ve ambalaj kriterlerini daha iyi bir dereceye ulaşmak adına aktif kullanımına özendirilmesi gerektiği de katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Böylelikle Ürün ve Ambalaj Standartları Rehberi misyonunu tamamlamış olacaktır.

GENEL DEĞERLENDİRME

Ürün ve Ambalaj Standartları Rehberi'nin hazırlanması kapsamında düzenlenen Et ve Et Ürünleri Ortak Akıl Konferansı; bir gün boyunca dört farklı oturumla tamamlanmıştır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı temsilcileri ve bakanlığa bağlı İstanbul il ve ilçe müdürleri, İstanbul Büyükşehir Belediyesi yetkilileri ve çeşitli faaliyet dallarında hizmet veren özel sektör temsilcilerinin katılımlarıyla yapılan çalışmalar son derece verimli ve başarılı bir şekilde gerçekleşmiştir.

Et ve et ürünleri ile ilgili olarak dünyada yaşanan gelişmelerin takip edilerek senkronize bir şekilde ülkemizde de uygulanabilmesi sektör açısından önem taşımaktadır. Hatta ambalaj, paketleme, ürün standartları gibi konularda ülkemizde yapılacak olan geliştirmelerle dünyadaki gıda sektörüne katkı sağlanması amaç haline getirilmelidir.

Et ve et ürünlerinin yetiştiricilikten itibaren tüketicinin sofrasına gelene kadar geçen sürecin tümüyle ele alınması ürünlerin kalite standartlarını yükseltmektedir. Bu kapsamda; doğru yetiştiriciliğin yapılması ve üretimin nitelikli olması için standartların belirlenerek sektörel bazda bilinçlendirme çalışmalarının yapılması gerekmektedir. Gıda ambalajlama yöntemleri geliştirilerek kalite sınıflandırması ve derecelendirme yapılmış ürünlere doğru paketleme sağlanmalı, akıllı etiketleme, künyeleme gibi yöntemlerle de etin niteliği tüketiciye aktarılmalıdır.

Et ve et ürünleri sektöründe yer alan temsilciler, devlet teşviklerinin eksikliği ve kamuoyunun güvenini istismar eden üreticilere yönelik caydırıcı işlemlerin olmaması nedeniyle yasal mevzuat çerçevesinde sorunlar yaşamaktadır. Ambalajlama, belgelendirme konularında yasal standartların oluşturulması gerekmektedir. Ürün ambalajlamalarının ek maliyet getirmesi ve arz talep dengesizlikleri gibi durumların ortaya çıkmasına bağlı olarak fiyatların yükselmesi konuları üreticiler için sorunlara yol açmakta ve konu ile ilgili düzenlemelere ihtiyaç duyulmaktadır. Üretim tesislerinde yüksek teknolojik donanıma sahip otomatik sistemlerin kullanılması da yatırım maliyetlerini arttırmaktadır.

Üretici tarafında sorumlulukların daha fazla olduğu hijyen konusu da et ve et ürünleri gibi hassas ürünlerde fazlasıyla önem taşımaktadır. Üretim alanı, depolama alanı, tedarik zinciri ve ürünün satış noktaları bir bütün olarak ele alınarak yasal güvencelere dayandırılmalıdır.

Yukarıda özetlenen tüm sorunların ve ihtiyaçların etkin şekilde yönetilebilmesi için et ve et ürünlerinin uygun kriterler bazında sınıflandırılması ve bu sınıflandırmaya uygun şekilde ambalaj standartlarının oluşturulması sektörün geleceği ve tüketici faydası açısından hayati önem taşımaktadır. Bu ortak akıl konferansı sayesinde bir araya gelmiş tüm paydaşların görüşleri ve önerileri doğrultusunda et ve et ürünleri tedarik zincirinin tüm aşamalarında gereksinim duyulan ambalaj tiplerinin belirlenmesi ve standartlaştırılması çalışmasına devam edilecek ve bu sayede ülke ekonomisine ve verimliliğine katkı sağlanmaya çalışılacaktır.

NOTLAR

İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

infoloji
smart solutions

ortak akıl
ortakakilkonferansi.com