

Gıda Güvenliği Açısından Büyükbaş Besi Çiftliklerinde HACCP Sisteminin Uygulanabilirliği

Ali Değirmencioğlu*, Adem Kabasakal, Nurcan Değirmencioğlu

Balıkesir Üniversitesi Bandırma Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı
Bandırma, Balıkesir

*nurcan412004@yahoo.com

Özet

Çiftlikten sofraya (farm to table) gıda güvenliği kapsamında gıda sağlanması amacıyla uygulanan HACCP sistemi, fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin belirlenerek önleyici tedbirlerinin belirlendiği ve alınan önleyici tedbirlerin yerinde doğrulandığı işletmenlerin kendi iç prosedürleri ve tedarikçileri için uyguladığı bir sistemdir. Ancak ana hammaddesini canlı hayvanın oluşturduğu gıda üretimlerinde biyogüvenlik adı altında gerçekleştirilen uygulamalar yetiştiricilik aşamasında hayvan sağlığı korumak ve refahını sağlamak, sürü performansını artırmak açısından yeterli olmakla birlikte, onlardan elde edilecek ana hammadde yani etin güvenilirliğini tam ölçüde sağlayamamaktadır. Bu nedenle, biyogüvenlik uygulamalarının yanı sıra HACCP sisteminin uygulamaya konulması insanların tüketimi için yapılacak canlı hayvan üretimlerinde tehlikelerin çiftlik düzeyinde kabul edilebilir seviyeye indirilmesine ya da ortadan kaldırılmasına katkıda bulunacaktır. Bu çalışmada, çiftlik düzeyinde uygulanacak bir HACCP sistemi ile gıda güvenliği açısından elde edilecek artıların ortaya konulması amaçlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: HCCP, Besi çiftliği, Gıda güvenliği

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum