

G I D A

STANDARTLARIMIZ

Arıçtan TÖNÜK(*)
Ziraat Yüksek Mühendisi

Son günlerde sık sık kullanılan kelimelerden biri olan Standardizasyon, her türlü çalışmada, malların tüm niteliklerinde bir örnekliği ifade eder ve imalâta, anlayışta, ölçüşte ve deneyişte beraberliği sağlar. Standard, bir malın özelliklerini, boyutlarını, içindeki yabancı madde çeşit ve oranlarını, kusur toleranslarını saptayan ve bunların nasıl ölçüleceğini metodları ile birlikte veren bir belgedir. Bu belgede malın durumuna göre kalitesini korumak amacı ile saklama, depolama, taşıma gibi dikkat edilmesi gerekli hususlar da yer alır. Görülüyor ki, standard, özde ve görünüşte, biçim ve boyda, dayanma ve işe yararlıkta bir örneklik anlamına gelmektedir. Standardizasyon ise bu bir örnekliği sağlamaktır. Şunu belirtmekte yarar vardır; Standard mal, en yüksek özellik ve nitelikte mal demek değildir. Standard mal, özellik ve nitelikleri önceden saptanan ve ona göre hazırlanmış bir örnek mal demektir.

Standardlar, üretim ve tüketimin temel unsurlarıdır. Mal ve hizmetlerin en verimli şekilde kullanılması amacı içinde, üretimde kayıp ve artıkların azaltılarak yüksek verim sağlanması, stokların azaltılması, seri üretim yöntemlerinin uygulanabilmesi ve maliyet fiyatlarının düşürülmesi, tüketimde ise kalite, güvenilirlik, değişebilirlik, kıyaslama, fiyat düşüklüğü ve sipariş kolaylıkları yaratır. Standardizasyonu bir bütün olarak ele alırsak üç ana gruba ayırabiliriz: Birinci grubu konu, ikinci grubu görünüş, üçüncü grubu da standartların tatbik edildikleri kademe oluşturur.

(*) TSE Ziraat Hazırlık Grubu Raportörü

1 — Konu olarak standardizasyon ekonomik ve kültürel hayatın bütün dallarını kapsar. Kimya, Tekstil, İnşaat, Makina, Orman, Maden, Metalurji, Elektrik, Ziraat gibi. Bunların herbiri de pek çok standard kollarına ayrılabilir.

2 — Standardizasyonun görünüşü ele alındığında, bir konunun birbirine benzer ve birbirine bağlı hususlarda gruplaştığı görülür. Örneğin, terimler veya tarifler, sınıflandırma, numune alma ve deneyler, değişme limitleri, derecelendirme, uygulama prensipleri, ambalaj gibi hususları bir liste, bir şema, bir metod vazetme, bir kod tesis etmek sureti ile düzenleyen nitelikler, standardizasyonun görünüşünü oluşturur.

3 — Standardizasyon kademesini standartları kullanan gruplar tayin eder. Şöyle ki, ilk olarak ferdi standardizasyon gelir, herkesin kendi yaşantısında tatbik ettiği ve ancak o şahıs için geçerli olan standartlar vardır. Örneğin, orta şekerli kahve içmek, belirli sigarayı içmek, saçını belli bir şekilde taramak gibi.

İkinci olarak şirket standardizasyonu gelir. Bir şirketin veya, bir istihsal ünitesinin çeşitli departmanları arasında, satınalma, imalât, satış ve diğer işlemlerin uygunluğunu sağlamak üzere hazırlanan standartlardır.

Üçüncü kademe birlik veya sektör standardizasyonu gelir. Birbirleri ile ya - kından ilgili bir işletme grubu tarafından belirli bir dalda yapılan standartlardır.

Dördüncü kademe Ulusal Standardizasyon gelir. Bu alanda sorumlu olan millî bir kuruluş tarafından oluşturulan standartlardır. Yasalarla görevlendirilmiş olan kuruluşların ulusal sınırlar içinde geçerli olmak üzere hazırladığı standartları kapsar. Yurdumuzda Ulusal Standartları yapma görevi 18.11.1960 tarih ve 132 sayılı Kanun ile Türk Standartları Enstitüsüne verilmiştir. Türk Standartları Enstitüsü kendisine verilen bu görevi yerine getirme gayreti içerisinde olup, bugüne kadar 2200'e yakın Türk Standardını hazırlayarak yayınlamıştır.

Beşinci kademede bölgesel standardizasyon gelir. Bölgesel anlaşmalar yapan ülkelerin ekonomik çıkarlarını korumak üzere görüş birliğine vardıkları standartlardır. RCD standartları gibi.

Son olarak Uluslararası standardizasyon gelmektedir. Bağımsız ülkeler arasındaki anlaşmalar sonunda oluşan uluslararası standardizasyon, üretici ve tüketici bütün üye ülkelerin katkısı ile hazırlanan standartlardır. ISO (Uluslararası Standardizasyon Örgütü) ve IEC (Uluslararası Elektroteknik Komisyonu) gibi örgütlerce hazırlanan standartlar.

Ekonomisi tarımsal ürünlerin başarılı bir şekilde pazarlanmasına dayanan ülkemizde standardizasyon, ekonomik istikrarın sürdürülmesinde çok önemli katkılarda bulunmaktadır. Piyasaya sunulan tarımsal ürünlerin, bileşimlerinde, sınıflandırma ve derecelendirilmelerinde, ambalajlama ve işaretlemelelerinde bir örneklik sağlayıcı kuralların konulması ve bu kurallara uygunluğun denetimi ile o malda standardizasyona varılmış demektir. Standardizasyonun yalnız etkileri ile değil yaptırımları ile de kendini gösterdiği alan, daha çok marketing alanıdır. Gelişmekte olan mamül gıda maddeleri sanayiimizin sağlam temellere oturtulması, halkımızın gereği gibi beslenmesi ve dış piyasalarda rekabet olanaklarının yaratılması için en önemli faktörlerden birisi de gıda maddelerinde de standardizasyona ulaşmaktır. Türk Standartları Enstitüsü diğer dallar yanında Gıda Maddeleri Standartları üzerinde de çalışmalarını yürütmektedir. OECD, AEK, FAO/WHO gibi uluslararası standardizasyon örgütlerince hazırlanan standartlardan yararlanılarak ve o konuda ülkemizde çalışma yapan, bilimsel, kamu ve özel kuruluşların görüşleri de derlenerek hazırlanan Gıda Standartlarımız aşağıda ana başlıklar altında verilmektedir.

1 — Taze, Kuru, Kurutulmuş ve İşlenmiş Meyveler

2 — Taze ve Kuru Sebzeler

3 — Et ve Mamülleri

TS 666-673 Kasaplık Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Gövde Etleri

TS 978 Kavurma

TS 979 Salam

TS 980 Sosis

TS 1070 Sucuk

TS 1071 Pastırma

4 — Süt ve Süt Mamülleri

TS 591 Beyaz peynir

TS 1018 Çiğ Süt

TS 1019 Pastörize Süt

TS 1192 Sterilize Süt

TS 1329 Süttozu

TS 1330 Yoğurt

TS 1331 Tereyağı

TS 1864 Krema

5 — İçecekler

TS 521 Şaraplar

TS 1535 Portakal Suyu

TS 1536 Altıntop Suyu

TS 1537 Konsantre Portakal Suyu

TS 1595 Domates Suyu

TS 1596 Şeftali Nektarı

TS 1597 Kayısı Nektarı

TS 1880 Sirke

6 — Konserveler

TS 382 Bezelye Konservesi

TS 1446 Domates Salçası

TS 1467 Taze Bamya Konservesi

TS 1468 Taze Fasulye Konservesi

TS 1469 Enginar Konservesi

TS 1470 Türlü Konservesi

TS 1598 Şeftali Konservesi

7 — Turşular

TS 1881 Hıyar Turşusu

8 — Tahıllar ve Baklagiller

TS 1620 Makarna

9 — Muayene ve Deney Metodları

a — Meyva ve Sebze Mamülleri

TS 1225 Asitlik Tayini

TS 1126 Suda Çözünmeyen Katı Maddelerin Tayini

TS 1127 Mineral Yabancı Maddelerin Tayini

TS 1128 HCl de Çözünmeyen Kül Maddelerin Tayini

TS 1129 Toplam Katı Madde Tayini

TS 1594 Etanol Tayini

TS 1128 pH Tayini

b — Tahullar ve Baklagiller	
TS 1134	Rutubet Miktarı Tayini
TS 1135	1000 Dane Ağırlığı Tayini
TS 1136	Kül Tayini
TS 1511	
c — Çay Muayene Metodları	
TS 1561	Kuru madde Miktarının Tayini
TS 1562	103°C'da Ağırlık Kaybı Tayini
TS 1563	Su Ekstraktının Tayini
TS 1564	Kül Miktarının Tayini
TS 1565	Suda Çözünen ve Çözünmeyen Kül Tayini
TS 1566	Asitte Çözünmeyen Kül Tayini
TS 1567	Suda Çözünen Külde Alkalilik Tayini
d — Et ve Mamülleri	
TS 1069	Lâboratuvar Muayene Metodları
TS 1743	Rutubet Miktarı Tayini
TS 1744	Toplam Yağ Miktarı Tayini
TS 1745	Serbest Yağ Miktarı Tayini
TS 1746	Kül Tayini
TS 1747	Klorür Miktarı Tayini
TS 1748	Azot Miktarının Tayini
e — Süt ve Mamülleri	
TS 1332	Tereyağı Süt Yağı Asit Değeri Tayini
TS 1333	Tuz Miktarı Tayini
TS 1334	Süt Yağı Refraktometre İndisi Tayini
f — Yağlar	
TS 1605	Asitlik Tayini
TS 1607	Su ve Uçucu Madde Miktarının Tayini
TS 1608	Çözünmeyen Yabancı Maddelerin Tayini
TS 1674	Katılaşma Noktasının Tayini
g — Baharat	
TS 2130	Yabancı Madde Tayini
TS 2131	Toplam Kül Miktarının Tayini
TS 2132	Suda Çözünmeyen Kül Tayini

TS 2133	Asitte Çözünmeyen Kül Tayini
TS 2134	Rutubet Miktarı Tayini
TS 2135	Alkolde Çözünen Ekstrakt Tayini
TS 2136	Soğuk Suda Çözünen Ekstrakt Tayini
TS 2137	Uçucu Olmayan Eter Ekstrakt Tayini

Hazırlanmış olan bu standartların, Necatibey Caddesi No: 112 Bakanlıklar - ANKARA adresindeki Türk Standardları Enstitüsünden sağlama olanağı olduğu gibi üzerinde çalışmaların sürdürüldüğü konular hakkında görüş bildirmek isteyen meslektaşlarımızın da aynı adresten tasarıları da sağlamaları olanağı vardır.

Türk Standardları Enstitüsü Gıda Maddeleri standartlarından büyük bir kısmını hazırlamıştır, ancak bu standartların uygulamaya konulmaları yeterli değildir. Gıda-Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının standard uygulama konusunda yetki aldığı herhangi bir yasa mevcut değildir. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı, standard uygulamalarını, Gıda Maddeleri Tüzüğü kapsamına alarak yapabilmektedir. Kontrolün etkinliğini sağlamak ve sonuçta tüzüğe aykırılık halinde ceza verilmesi için bu böyle yapılmaktadır. Ticaret Bakanlığı ancak ihracatta standard kontrolü yapabilmekte ve iç piyasa kontrolleri ile ilgilenmemektedir. Bu arada Türk Standardları Enstitüsü, TSE Marka Anlaşmaları ile bir noktaya kadar piyasa kontrollerine katılmakta ancak bugün için bu Gıda Maddelerinde, Makarna ve Yemeklik Bitkisel Yağlar gibi belli bir iki konuyu kapsamaktadır.

Sonuç olarak, büyük emekler ile hazırlanan gıda standartlarının, etkin bir şekilde uygulanabilmesi için yasal mevzuatların günümüz koşullarına göre düzenlenmesi, standard kontrolü ile görevli teknik elemanların yurt sathına yayılması, kontrol birimlerinin kurulması ve bunların gerekli araç, gereç ve ekipmanla donatılması zorunludur.