

standard

ekonomik ve teknik dergi



YIL: 16 SAYI: 191 NOVEMBER 1977
KASIM

“KAVEL DEMEL;”

Yüksek gerilim
enerji kabloları,
(15 kV dahil)
Alçak gerilim
enerji kabloları,
Tesisat kabloları,
Telefon kabloları,
Yuvarlak ve dikdörtgen
kesitli,
Emaye bobin telleri,
(1,5×2,5-5×12 mm kadar)



İLE GÜVEN KAYNAĞI
DEMECTİR,,



KAVEL KABLO ve ELEKTRİK MALZEMELERİ A.Ş. Karaköy-İSTANBUL
TEL: 45 35 05-45 34 94

Türk Standardları Enstitüsü her türlü madde ve mamül ile, usul ve hizmetlerin milli standartlarını hazırlamak görevi ile kurulmuş, bağımsız bir kamu kurumudur. Enstitü, kuruluş kanunu ile verilmiş olan bu ana görevinin yanısıra, ülkemizde standardizasyonu yaymak, standard uygulamalarını teşvik etmek, standartların gerek üretici, gerekse tüketici halkımıza sağladığı çeşitli faydaları tanıtmayı da görev bilmektedir.

TSE'nin aylık yayın organı olan STANDARD Dergisi, yukarıda belirtilen amaçlara uygun olarak, yurt içindeki ve yurt dışındaki standardizasyona ilişkin çalışmalarını ve gelişmeleri milletimize aktarabilme görevini yüklenmiştir.

standard

ekonomik ve teknik dergi

YIL: 16 SAYI: 191 NOVEMBER 91 7
KASIM



TÜRK STANDARDLARI
ENSTİTÜSÜ ADINA

SAHİBİ :

ŞADİ PEHLİVANOĞLU

SORUMLU YAZI
İŞLERİ MÜDÜRÜ :

MUAMMER TAYLAK

YAYIN VE TANITMA KOMİTESİ

ŞADİ PEHLİVANOĞLU

(Başkan)

MUSTAFA ERNAM

AHMET KARACA

YÜCEL HACALOĞLU

TÜRKER SANAL



Telgraf Adresi :

STANDARD — ANKARA

Telefonlar :

17 19 31 — 18 72 40

Posta Kutusu :

73, Bakanlıklar - Ankara

Basıldığı Yer :

Yonca Matbaası

Ankara — 1977

EVLERDE GÜNEŞ ENERJİSİNDEN
YARARLANMADA STANDARD

S. 2

Hasan Tahsin Erol

KALİFİYE ELEMAN PROBLEMİ

S. 3

Sıtkı Lâlik

TSE'DE BELGELENDİRME ÇALIŞMALARI
VE UYGULAMA

S. 7

ELEKTRONİK CİHAZLAR
İMALATÇILARINDAN BİR GRUP
ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ

S. 9

SODYUM LAMBALARI... FLORESANLARDAN
DAHA İYİ

S. 29

HASTA DOMATESLER İÇİN KLOR

S. 32

MASTITİS DUYARLILIĞININ ANLAŞILMASI S. 34

PANEL : TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ S. 36

EVLERDE GÜNEŞ ENERJİSİNDEN YARALANMADA STANDARD

Hasan Tahsin EROL

İngiltere'de İnşaat Araştırma Teşkilatı (*) yıllık raporunda binalara ait çeşitli araştırma konularına özellikle evlerde suların ekonomik bir şekilde yararlanmaya, etkili bir tecrit sistemine, toksik ve patlayıcı gazların sebebiyet vereceği zararlara, evlerdeki kazalar vb. konularına değinilmekte ve bu arada ayrı bir bölüm halinde evlerde güneş enerjisinden yararlanarak su ısıtma tekniklerine ve bu arada giderek gelişen bu tekniğin standardlaştırılmasına ilişkin faaliyetlere yer verilmektedir. Gerek İnşaat Araştırma Teşkilatının yıllık raporu ve gerekse evlerde güneş enerjisinden yararlanarak su ısıtma tekniklerindeki standardizasyon çalışmalarına İngiltere Ticaret Bakanlığının yayın organı «Trade and Industry» nin 23 Eylül 1977 sayılı nüshasında da değinilmektedir. Belirtildiğine göre küçük olmasına rağmen son derece etkili bir su ısıtma tekniğinde son iki yıl içinde büyük gelişme ve aşamalar kaydedilmiştir. Aşağı yukarı otuz firma bu alanda çalışmakta olup, kollektör'lerin mekaniki yeknesaklığı ile çeşitli modellerin su performanslarının standardize edilmesi ihtiyacı doğmuştur. İnşaat Araştırma Teşkilatı aynı zamanda bu konudaki standardlaştırma çalışmaları ile de ilgilenmekte ve AET Ülkelerinde denenilen kollektörlerin mukayeseli muayene metotları çalışmalarına da İngiltere'yi temsilen katılmaktadır.

Güneş enerjisinden yararlanılarak kullanılan su ısıtıcılarının standardında şu konuların yer alacağına işaret olunmaktadır.

Bir panelin levhanın ısı verimliliğinin muayene metotları sistemin performansını bulmada kullanılan hesaplama usulleri gerek inşa ve gerekse sistemin kurulup yerleştirilmesinde (enstalasyonunda) uygulanacak güvenilir standard teknikler ısı toplayıcı levhaların (Collector Panels) verimliliğini tesbit için kullanılan deneyler İnşaat Araştırma Teşkilatınca uygulanagelmektedir. Buna göre tabii olarak güneş ışınlarına mâruz bırakılan levhaların ısı emme oranları ölçülmektedir. Levhalar gerek tabii çevre şartlarında ve gerekse yükseltilen ısı derecelerinde teste tâbi tutulmakta

ve ısı kayıpları hesaplanmaktadır. Bu konular standardla doğrudan ilgili bulunan belli başlı konulardır. Hesaplama yöntemleri güneş enerjisinden yararlanılarak kullanılan su ısıtma sistemlerinin kompüter'lerden sağlanan verilerinden değerlendirilmek suretiyle tesbit edilecektir. Araştırmalarda evler için geliştirilen bir paralel deneyde her biri 3'er m² olan birer güneş paneli ve yine herbiri 160 litrelik ön ısıtma tankı geliştirilmiştir. Uzun süreli bir dönemde otomatik olarak sistemin performansı ve verilerdeki değişimler tesbit edilerek değerlendirilmektedir. Bu arada toplayıcıların kollektörlerin - alüminyumdan yapılanlarla, bakır - alüminyum karışımından yapılanların dayanıklılığı korozyon durumları dizayn ve yerleştirilmesine ilişkin konularda araştırılmaktadır.

(*) Söz konusu rapor Eylül 1977 nin son haftasında adı geçen kuruluş (Building Research Establishment) tarafından hazırlanarak yayınlanmış ve HMSO (Kraliyet Yayınevi) nin yayın listesinde 300 Sterlin fiyatla satılmaktadır.

ENERJİ TASARRUFU KONUSUNDA YENİ YOLLAR

Yeryüzünün, özellikle Türkiye'nin içinde bulunduğu enerji bunalımı, eldeki enerjiden en verimli biçimde yararlanılmasını zorunlu kılmaktadır.

Günlük yaşamımızda ilk bakışta göze çarpmayan, ancak her birinin yol açtığı enerji kayıpları büyük miktarlara erişen bir takım yerler, yıl sonunda enerji faturasının yüksek rakamlara ulaşmasına neden olabilmektedir. Durum, tükettikleri enerji miktarı bakımından ön planda gelen fabrikalar için özellikle önem taşımaktadır.

Hong Kong Verimlilik Örgütü, küçük ve orta boy işletmelere enerji faturalarını düşürebilmeleri için kolayca uygulayabilecekleri bir dizi tedbirleri aylık dergisinin son sayısında sunmuştur. Türkiye bakımından da geçerli olabilecekleri anlaşılan bu tedbirleri aşağıda okuyucularımıza sunuyoruz.

1. Bacalardan ve proseslerden atmosfere atılan ısıyı kullanmanın birçok yolları vardır. Örneğin ufak bir firma, daha önce bacadan dışarı atılan gazdaki ısı ile, gazı bir su kazanı içindeki yarım parmaklık borulardan yapılmış bir eşanjörden ge-

çirerek 30 x 70 metre boyutlarındaki bir depo ile toplam 700 metre karelik büro alanını kolayca ısıtılmaktadır.

2. Talaş ve yanık yağ gibi artıklardan ek yakıt olarak yararlanılabilir. Örneğin bir boya fabrikası, vernik ve boya kazanlarından çıkan ve eskiden atmosfere verilen yanıcı 200 beygir gücünde bir buhar kazanını çalıştırmak için kullanmakta, artık gazlardan da yukarıda belirtildiği gibi yararlanılarak ek bir tasarruf sağlamaktadır.

3. Kazan bakımına daha çok önem verilmelidir. Gerek su ve gerekse ateş yönündeki boru yüzeylerinin temizliği ve brülörde uygun yakıt/hava karışımı oranının korunması, kazan verimliliğini etkileyen faktörler arasında en önemli ilişkidir. Yakma prosesi sonucunda ortaya çıkan baca gazındaki CO₂, O₂ ve CO oranları sürekli olarak izlenmelidir. Aşırı bir bacagazı sıcaklığı boşuna yakıt kullanıldığını işaret eder. Bunun gibi, gazda CO oranının yükselmesi yanmanın olduğunu gösterir. Baca gazında O₂ oranı yüzde ikiyi ve CO₂ oranı da yüzde 14 - 16'yı aşmamalıdır.

4. Buhar ve sıcak su boruları ile depolarını izole ediniz. Modern plastik köpük izolasyon malzemeleri, kendi kendilerini yakıt giderlerinden yapılıcak tasarruf ile dört ay içinde amorti edebilmektedirler.

5. İşlerin bir bölümünün aşırı elektrik enerjisi çekilmeyen saatlere kaydırılması enerjiden önemli tasarruflar sağlamaktadır.

6. Proseste kullanılan buharın mümkün olduğu kadar fazlasını atmosfere verecek yerde yeniden kazana gönderme olanaklarını arayınız.

7. Mümkün olan durumlarda daha yüksek voltajla çalışan elektrik donanımlarını tercih ediniz.

8. Voltaj düşüşlerinde kritik makinelere tam gerilim verebilmek için, daha az önemli gereçleri otomatik olarak devreden çıkaran kesiciler kullanınız.

9. İşletmede güç faktörünü izleyip en yüksek düzeye ulaştırma yollarını arayınız. Atelyelerdeki kapasitörlerin, güç faktörünü yükseltmek amacıyla, yeterli güçte ve sayıda olup olmadıklarını araştırınız.

10. Buhar sistemlerini, herhangi bir sızıntı veya kaçak olup olmadığını saptamak amacıyla belli aralıklarla inceleyiniz.

KALİFİYE ELEMAN PROBLEMİ

Sıtkı Lâlik

İleri ülkeler, kalifiye elemana sahip olanlardır. İmparatorluğumuzun düşüş devrinden beri bizde bunun eksikliği, kendini daima hissettirmiştir. Bu sebeple önem verilen sektörler için yabancı uzmanların yardımı her zaman istenmiştir.

Endüstrinin yani bir çağ açtığı Dünyamızda : bilgilerin ve tekniklerin bu hedefe yönelmesini becerenler ülkelerini ileri seviyeye ulaştırmışlar, beceremeyenler ise, bahaneleri ne olursa olsun, geri kalmışlardır.

Şüphe yok ki, gelişmeyi sağlayacak tek güvenilir yol, **Milli Eğitim**'den geçer. bütün ulusların bu gerçeği kavramış görünmelerine rağmen, elde edilen sonuçlar farklı olmuş ve birçoğu gerilikten gene de kurtulamamıştır.

Cumhuriyet'den beri yurdumuz yetişmiş eleman potansiyeli bakımından hayli zengin görünüm kazanmıştır. Fakat, istatistiklerin belirttiği uzman sayısına, varılan sonuçlar arasında, ileri ülkelerdeki ile, bir benzerlik göze çarpmamaktadır. Bugünlerin çok sıkıntılı ekonomik dar boğazlarından kurtulmak için çareler aranırken, ne yazık ki eğitimin kazandırması umulan ihtisaslar ortada yoktur. Adı sanı yurdumuzda saygı ile anılan Yüksek Öğretim Kuruluşlarının temsilcilerinden herbirinin «En İyisini Biz Yetiştiriyoruz» diye seslenmeleri, ilmin tevazuuna, uygulamanın da esasına ters düşmektedir. Eğitimin daha ağır başlı ve birbirine saygılı bir ortam yaratabilecek ıslahata muhtaç olduğunu acı da olsa bir gerçektir.

Kalkınma için ümitler artık sanayileşmededir. Realite ve ihtiyaçlar, laf kalabalığı arasında, yine bu gerçeği teyit etmektedir. Bu zorunlu teşebbüsün üstesinden gelebilmek için, ileri ülkelerin standartlarına her alanda yaklaşan elemanları yetiştirmek şarttır.

Batı ülkelerinin, geri kalmış ekonomilere, sağladığı imkânlar ölçüsünde, ileri teknolojilere dayalı en modern tesisleri döviz karşılığında temin etmek mümkün olabilir. Fakat bunları tam verimle aksaksız işletebilecek kalifikasyona sahip elemanları bulmak çok zordur. Hattâ bol para vererek yabancılardan tedâriki düşünülse bile.

Örneğin bir petrol ülkesi olan **İran**'ın elektrik sıkıntısı çekeceği kimin aklının köşesinden geçerdii! Yabancı Şirketlere kurdurulan Elektrik Santrallerinin işletilmesinden sorumlu yabancı uzmanlara rağmen, öylesine büyük arızalar ve aksaklıklar olmuş ki, İran Hükümetini bile düşürecek boyutlara ulaşmıştır. Bunun bilinen ve bilinmeyen birçok nedenleri olabilir. Fakat, problem, ister yerli ister yabancı olsun, kalifiye elemanda düğümlenmektedir. Bu kalifikasyon sadece kurulmuş hazır tesisin işletilmesi için değil,

konstruksiyonu esnasında aranacak özellikleri tespit edebilmeği de içersine alır.

Sınai kuruluşları, herkesin bildiği gibi, mühendisinden sıra işçisine kadar iyi yetiştirilmiş elemanları ayakta tutar. Bizde çekilen sıkıntıların sebebi, bu eksiklikten doğmaktadır. Organizasyon ve koordinasyon bozukluğu da aynı sebebe dayanmaktadır. Kabaca belirtmek gerekirse : görevlerin gerektirdiği bilgi ve meharetler nitelikleriyle tanımlanmamış ve sınırlanmamıştır. Çeşitli görev bölümleri arasında uyum sağlayacak bir sistem de yoktur.

Bu organizasyonun günün birinde mutlaka sağlanacağı varsayımından giderek sırası ile : Mühendis, Teknisyen ve İşçilerin nasıl yetiştirildiklerini ve hangi yollardan uzmanlaşabileceklerine değinelim.

MÜHENDİSLER :

Yurdumuzda mühendisler, genellikle Kıta Avrupası ile Anglo - Amerikan sistemlerinin karmaşık türüne göre yetiştirilmektedir. Her iki sistemin özüne sadık kaldığı takdirde, ayrı ayrı başarılı olduğu aşıkârdır. Her iki formasyonda bu ünvanın haklarını koruyan yasal tedbirler vardır. Bunlar birbirinden son derece farklıdır. Bu konuya gerekirse ileride belgeler ile temas edilebilir.

Bilindiği üzere, şimdiki uygulamada mühendisler 4 yıllık bir öğrenimle, Üniversitelerde, Akademilerde ya da bunlara bağlı Yüksek Okullarda yetiştirilir. Hepsinde aşağı yukarı, aynı konular katılaştırılmış bir kalıba göre gösterilir. Lisans düzeyinde derecelendirilen bu öğretime : 1,5 - 2 yıllık munzam bir süre ilâve edebilenlere Yüksek Mühendis denir. Ancak bu ilâve tahsili, amacı doğrultusunda değerlendirmek imkânı, serbest hayatta, pek fazla değildir. Çünkü : henüz sanayiini yeni kurmağa başlamış bir ülkede prototip den eser yoktur. Lisansı satın alınmış makine ve tesislerin hazırlığı teçhizatı ve imalatı bu formasyonun işi değildir. Esasen yeni kurulan ve dışardan satın alınan bir fabrikanın, mühendislik hizmetleri yani teknolojisini de idhal edilmiştir. Hazır bir fabrikayı iyi işletilebilmekte de mühendislik görevleri vardır. Ama ne çeşit bir mühendis...

Halen yetiştirilen mühendislere : Kıta Avrupası Ülkelerindekine göre hayli farklı bir formasyon verilmektedir. Bu memleketlerde ilk veya orta okullardan itibaren usta adayı yetiştiren Sanat Liselerinden mezun olanlar Devlet Mühendislik okullarına yarış sınavı ile alınırlar. Bunun içinde ön lisans okullarında iki yıllık özel bir hazırlık devresi geçirilir.

Bu tip okullarda teorik dersler kadar atelye ve laboratuvarlarda mühendislik görevleri bakımından önem taşıyan uygulamalara büyük bir yer ayrılır. Hattâ bu hususta daha da ileri gidilerek, okul atel-

yelerinin gerçek fabrika hüviyeti taşıyamayacağı göz önünde tutularak, uygun sömestrielerde öğrenciler belli ihtisas program ve planları içersinde ve çok ciddi gözetim altında fabrika stajına tâbi tutulurlar. Çok kez fabrika işletmeleri bunların arasından geleceğin mühendislerini seçer ve angaje ederler. İngiltere'de bu sisteme *sandviç* adı verilmiştir. Örnekleri Fransa, Belçika ve Almanya da vardır.

Bu açıklamalardan da anlaşılacağı gibi mühendis-okullarımızda fabrika işletmeciliğine yatkın elemanlar yetiştirildiği pek söylenemez. Bütün okullarımızda klâsikleştirilmiş bir sistemin uygulanmış olması, sanayileşmemiş bakımından, elverişli görülemez. Her şeye rağmen kurulan fabrikalarda görev alan mühendislerimiz ithal edilmiş teknolojinin organizasyon bölümlerinde zamanla eksiklerini tamamlayarak, üretim katkısında bulunmaktadırlar.

Bu kanaldan geçen mühendisler yetişkin teknik eleman olarak, ya bahası değerinde özel sektöre intikal etmekte ya da birleşerek atelye işletmektedirler.

Kamu iktisadi kurumlarında görev alan mühendislerin çoğu yönetim kadrolarını doldurmaktadırlar. Bunların üretimle ilgileri, ancak kırtasi işlemlerin zorlanması kadardır. Mühendislik sanatının gelişmesine fırsat verecek faaliyetler çok cüzi kalmaktadır.

Bu durum, fabrika işletmeciliğinin yükünü çekenlerce anlaşılmış olmalıdır ki, bundan hayli zaman önce okullardan yeni çıkmış mühendislerle fabrikalarda göre almış ağabeylerinin hizmetlerindeki eksikleri giderecek tedbirlerin alınması gerekmişti. Bunun için Avrupa Konseyi'nin teknik ve mali desteğini sağlayacak planlar, programlar ve anlaşmalar da hazırlanmış bulunuyordu. Bu proje Sanayi Bakanlığının yönetimi altında Milli Eğitim, Ankara Sanayi Odası, Sümerbank, Makine ve Kimya Endüstrisi ve Devlet Planlama Teşkilatından seçilmiş birer temsilcinin oluşturduğu bir Müdürlük Kurulunca yürütülmeğe başlanmıştı.

Belirtmek istediğim bu teşekkülün halen ne yapmakta olduğu değil de, sınaî kuruluşların rantabl bir çalışma sistemi içersinde yürütülebilmesi için, mühendislik formasyonunda duyulan eksikliklerin tâ o zamanlarda bilinmiş olduğudur.

DiĞER TEKNİK KADROLAR :

Sanayileşmede en önemli görevin Teknik Öğretim'e düşmesi gayet normaldir. Sanayileşmenin gereği Mesleki ve Teknik Öğretim Müsteşarlığının kuruluş tarihine kadar uzanır. II. Dünya Savaşının Milli Savunmamız ve Ekonomik gelişmemiz bakımından açığa vurduğu gerçekler, Teknik Öğretimi daha fazla ihmal etmenin bilicesizliğini ortadan kaldırdı. Bu alanda gelişmek için yasal tedbirler alındı ve hamleler yapıldı. Bu devre kendimize güvenmekten başka çare olmadığının zorlaması içinde hummalı çalışmaları gerektirdi. Bu sayede yetenekleri ve nitelikleri yükselen feragatlı bir teknik elaman kuşağı ortaya çıktı.

Teknik Öğretmenler :

Yurdun çeşitli bölgelerinde belirtilen sanayileşme amaçlarına göre pek çok Sanat Enstitüleri açılmakta gecikmedi. Teorik ve pratik çalışmaların uyumlu olarak yürütmek istendiği bu okullarda; Ankara Erkek Teknik Yüksek Öğretmen Okulundan çıkanlar persone-

lin esasını oluşturdu. Dokuz yılı aşkın bir atelye tabikası olan bu Teknik Öğretmenler: benzeri formasyon veren başka hiçbir kuruluş bulunmadığı için, gerek kamu gerekse özel sektör tarafından adetâ kapışıldı. Buralarda yüklendikleri görevler kuşkusuz mühendisliğin tâ kendisi idi. Bu elemanlara duyulan ihtiyacın baskısına rağmen, bu yoldaki istekler polemik dağdağası içersinde eriyip gitti. Fakat, üvansız da olsa, bu formasyonu kazanmış olanlar Türk Endüstri hayatında mevkilerini şerefle korumaktadırlar.

Teknisyenler ve Ustalar :

Çoğu Fabrika ve iş hayatının dışında kalmış yüksek yönetim elemanlarının Sinaî kuruluşlarda başarılı olabilmelerinde en önemli faktör, orta kademe-yi oluşturan teknisyenler ve ustalardır. Bunlar da Sanat Liselerinde yada pratik okullarda yetiştirilmektedir. Bu elemanlar pratiği iyi kavramış mühendislerin gözetimi altında, fabrikanın iskeletini oluştururlar. Mühendislik Sanatı için ileri teknik bilgiler çok gerekli fakat yeterli değildir.

Yeterlilik sorunu ancak çeşitli bölümlerin özü niteliğindeki teknisyen ve ustaların hünerli ellerinde çözüme ulaşabilir. Demek oluyor ki: Fabrika tabanının köşe bağlantıları, ancak bu vasıflı insanların iyi yetirilmiş olmaları ile sağlanabilir.

Atelyelerde tezgahların kurulması, ayarı ve rasyonel yöntemlerle çalıştırılması, elini ayağını pratik atelye çalışmalarından çekmemiş ve birbirinin dilinden anlayan mühendis teknisyen, usta ve işçilerin ahenkli işbirliği ile sağlanır.

Örgün Teknik Öğretim'de, ileri teknolojiye göre çalışan bir model okul yaratılmalıdır. Bu teşebbüs için kaybedilecek zaman pek kalmamıştır. Çeşitli seviyelerde teknik elemanların oluşturduğu bir bütün halinde organize edilmemiş atelye faaliyetleri düşünülemez. Usta yerine mühendis yada bunun tersi bir uygulama anlamsızdır. Okul atelyelerinin bir örnek Genel Makine fabrikasına göre düzenlenmesi gerekir. Hazırlık ve imalat kısımları birbirinden ayrı olarak görevlerini yerine getirmelidir. Organizasyonun sırrı **Tayler**'un bu öğütü içersindedir.

Yapım sürekliliği, ölçü sistemi, takım ve bakım hizmetleri disipline edilmeden makine imalatçılığın-dan söz edilemez. Ancak bu sayede, Teknik Öğretim Okullarımız amacına ulaşabilir. Çünkü, gerçek iş üzerinde eğitilmeden kâlıfiye eleman yetiştirilemez. Bir yandan öğrenciler elinde üretim sağlanırken öbür yandan da öğrenciye güven veren kazanç yolu açılmış olur.

Teknik Öğretim Okullarının Kuruluşu büyük harcamaları gerektirir. Bu bir gerçektir. Fakat harekete geçirildikten sonra, sık sık ileri sürüldüğü gibi, pahalı bir üretim sistemi değildir. Yeterki, iyi organize edilerek, üretime katkıda bulunsun.

Küçük Sanayi Erbabı :

Bu ad altında çalışanların sayısı milyonlarla ifade edilebilir. Resmi ağızların 7,5 milyon dan söz ettiği hatırlanırsa, sorunun önemi ve büyüklüğü kolayca anlaşılır. Çeşitli kuruluşlar bu dağınık sektörün eğitim ihtiyacı için kurslar yolu ile yararlı olma çabası içindedirler. Kazançları pek de imrendirici olmayan bu zümrenin sigorta primi yükü taşımadaki zorluklardan ve sendikal işlemlerdeki karmaşıklıktan ürktüğü bir gerçektir. Bu durum gelişme vaad edenler-

de bile tereddütler uyandırmakta ve bu yüzden kendi kabuğu içerisinde kalmalarına neden olmaktadır. Yardımcısız işleri yürütmeye imkân olmadığından sigorta kapsamı dışında kalan küçük çocuklardan yararlanmaktadırlar. Ancak bun küçükler büyüyüp tam verimli hale geldiklerinde yerlerini küçüklere bırakarak kendilerini dışarda bulmaktadırlar.

Yıllardan beri sürdürülen bu anormal uygulamaların Çıraklık Yasası ile bir düzene sokulması şimdilik tek ümit kaynağıdır. Herhalde kanunun makul ve makbul ölçüler içerisinde uygulanmasıyla iş veren ve işçi ilişkileri sağlığa ve milyonlarca çırak mutlu geleceklere hazırlanmış olur.

Kanunun kamu iktisadi sektörlerinde, resmi, yarı-resmi ve ciddi özel kuruluşlarda çabuk ve kolay uygulanması beklenmelidir. Yeni koşulların yeni bir anlayış ve rasyonel bir yöntem getirmesi tabii sonuç olmalıdır.

Teknik Öğretim Kurumlarımızın Akşam Okulları ile şimdiye kadar, dar imkânları ile, bu yolda şükran değer hizmetleri olmuştur. Çıraklık kanunu ile bu müesseselerin herkesce anlaşılır ve görülür gelişme göstermeleri ümit edilir. Milli Eğitim Bakanlığı çok yaygın olan bu kütlenin sorunlarına en az örgün öğretim kadar hattâ ondan daha fazla eğilmelidir.

Son yılların sosyal eğilimi, ünvan cazibesi altında, teknik öğretim okullarını da etkileyerek klâsik bir mecraya zorlamıştır. Bu nedenle yetişenlerin çoğu tüketici mesleklerle kayma zorunda kalmışlardır.

Kamu iktisadi kuruluşlarının kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzere açmış oldukları okullar ve kurslar Yeni Çıraklık Yasasına göre daha büyük bir gelişme göstereceklerdir. Ancak okul açıp kapama Milli Eğitim Bakanlığı'nın sorumluluğuna girdiği için, tasvip koşulu da bundan ileri gelmektedir. Bu hususta kanunun ruhuna uygun isabetli kararlar verebilmek için Bakanlığın kendi bünyesindeki çeşitli okulları üretime dönük ve bilimsel iş organizasyonuna kavuşturması gerekir.

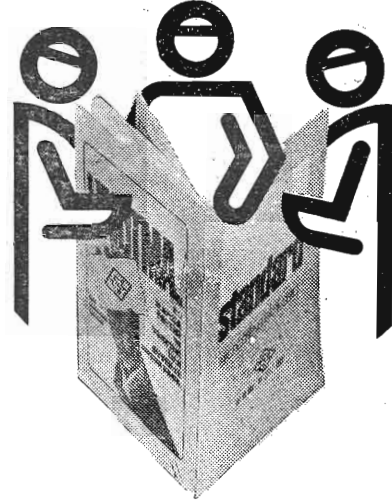
Terk edilişi bir asrı aşkın klâsik temrinciliğin, çağdaş sözcüğünün her fırsatta tekrarlandığı yurdumuzda artık geçerliliğini yitirdiği herkesce anlaşılmalıdır.

Teknik Öğretim Meslek ve Sanatlarla kazanç sağlayan bir eğitim biçimi olduğunu daha yaygın olarak göstermelidir. Bu öğretimde yenilik ve dinamizm esastır. Söz değil iş ispat aracı olmalıdır.

Niteliği hangi kişiliğe sahip olursa olsun, tüm çalışanların ekonomik ve sosyal yaşantısını iyileştirmek produktiviteyi yükseltmekle mümkündür. Bu da bir bütün teşkileden kuruluş elemanlarının kalitesi ve rekabet gücü bulunan ürünler verebilmesiyle gerçekleşebilir.

Yasalar makul ölçülerde işvereni ve işçiyi zahiri bir külfete sokabilir. Fakat sonucu herkes için mutluluk ve rahah getirir. Karşılıklı saygı ve sevginin telkin ettiği nizâm içinde bir denge kurulması huzurun başlıca güvencesi olacaktır.

Önemli olan; bir işin ve bir mamulün gerçekleşmesindeki türlü işlemleri, bilimsel analizlerle, ortaya koymaktır. Bu işlemlerin hangi bilgi ve becerilerle yerine getirilebileceğini iyi tanımlayarak sınırlarını çizmek, eğitimi ve değerlendirmeyi bu esaslara göre yapmaktır. Bunun kısa adı : **Bilimsel İş Organizasyonu** dır. Mühendisden işçisine kadar herkes bunun kapsamına girer.





927 FİRMA TSE'YE BELGE ALMA AMACIYLA BAŞVURMUŞTUR

Türk Standardları Enstitüsü, Kuruluş - Görev ve Yetki Kanunu olan 132 sayılı Kanuna göre, Türkiye'de her türlü madde ve mamul ile usul ve hizmetlerin standardlarını hazırlamakta ve standardları olan her türlü madde ve mamulün standardlarına uygunluğuna dair belgeyi ve TSE Markası kullanma hakkını vermekte idi.

Üçüncü Beş Yıllık Kalkınma Planının 1977 yılı Programının Uygulanması, Koordinasyonu ve İzlenmesine dair; 11.12.1976 tarih ve 15786 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan;

(«İhale edilecek kamu yatırım - onarım ve satınalmalarında Türk Standardlarına Uygunluk asıldır. Söz konusu ihale - onarım ve satınalmalarda TSE markasını taşıyanlar tercih edilir. Madde ve Mamullerin standardlarına uygunluğuna dair her türlü belge Türk Standardları Enstitüsü tarafından verilir. Kamu İktisadi Teşebbüsleri üretimde kullandıkları hammadde, yarı mamul ve mamul ile nihai ürünlerinin standardlarını Türk Standardları Enstitüsüne tesbit ettireceklerdir.») İcra Planı tedbirleri, devamlı tedbirler olarak kabul edilmiş ve yürürlüğe konmuştur.

Enstitümüz 1 Ocak 1977 tarihinden itibaren fiilen belgelendirme işlemine başlamıştır.

Bugüne kadar 927 firma imalat yeterlilik, kalite, özel şartlara uygunluk ve Türk Standardlarına uygunluk belgelerinin müracaat formlarını almışlardır. Bunlardan 188 Firmanın durumu incelemeye alınmış ve bu firmalardan 11 firmanın belgeleri kendilerine verilmiş 30 firmanın ki belgelendirme safhasında, 47 firma ise müracaatlarındaki eksiklikleri ikmal safhasındadır.

Bugüne kadar 168 kalite belgesi, 21 imalat yeterlilik belgesi, 24 özel şartlara uygunluk belgesi verilmiştir.

66 Firmanın diğer müesseselerden alınan 275 adet imalat yeterlilik ve kalite belgelerinin vizesi yapılmıştır.

BUGÜNE KADAR 113 FİRMA İLE TSE MARKASI SÖZLEŞMESİ İMZALANDI

Bugüne kadar Enstitü'ye 452 Firma TSE Markası alma amacıyla müracaat etmiştir. Bunlardan 113 firma incelemeye alınmış, sonuçların olumlu olması nedeniyle de bu firmalarla 165 sözleşme imzalanmıştır.

TSE ARAÇLARIN İMAL MONTAJ VE TADİL İLE İLGİLİ PROJELERİN TEKNİK BELGELERİN TETKİK VE TASDİKİ İŞLERİNİ YÜRÜTECEK OLAN BİR BÜROYU İZMİR'DE FAALİYETE GEÇİRDİ

İzmir merkez olmak üzere İzmir, Uşak, Kütahya, Denizli, Muğla, Aydın ve Manisa illerine ait araçların imal, montaj ve tadil ile ilgili projelerin, teknik belgelerin tetkik ve tasdikini yürütecek olan TSE İzmir İrtibat Bürosu kurularak faaliyete geçmiştir. İzmir Bölgesi dışında kalan illere Ankara'da Türk Standardları Enstitüsü bakacaktır.

Şimdilik Türkiye'nin seri imalatı ile ilgili proje ve teknik belgelerin tetkik ve tasdiki yalnız Ankara'da Türk Standardları Enstitüsü'nde yapılmaktadır.

TSE Türkiye'nin bütün vilayetlerine kuruluşu götürme çabası içindedir.

EKMEK STANDARDI HAZIRLANIYOR

Gıda ve beslenme sorunu dünyanın her yerinde olduğu gibi ülkemizde de yeni ve büyük boyutlar kazanmaktadır. Türk Standardları Enstitüsü, halkın beslenmesinde önemli yer tutan Gıda maddelerinin standardlarını hazırlama çalışmalarına bu nedenle hız vermiştir. Bu amaçla, insanların başta gelen gıda maddeleri arasında yer alan ekmeğin standardlaştırılmasına başlanılmıştır. İnsan sağlığına uygun ve beslenme gücü yerinde, çabuk bayatlamayan bir ekmeğin alabilmek için standardın şart olduğu bir gerçektir. Standard ekmeğin tiplerini tespit etmek için, onun hammadde si olan un, su, tuz ve mayanın da öncelikle standardlaştırılması gerekmektedir. Su ve Tuz için Türk Standardları daha önce hazırlanmıştır. Şimdi, ekmeğin hammaddelerinden un ve mayanın standardları da tamamlanmak üzeredir. İleri ülkelerde olduğu gibi, ülkemizde de halkın değişik çeşit ve tatta, standardlaştırılmış ekmeğin yeme zevkini sağlamak düşüncesinden hareket edildiğinde hizmetin önemi kendiliğinden ortaya çıkmaktadır.



TSE de BELGELENDİRME

ÇALIŞMALARI

ve

UYGULAMA

Türk Standardları Enstitüsü, Kuruluş - Görev ve Yetki Kanunu olan 132 Sayılı Kanuna göre, Türkiye'de her türlü madde ve mamül ile usul ve hizmetlerin standardlarını hazırlamakta ve standardları olan her türlü madde ve mamülün standardlarına uygunluğuna dair belgeyi ve TSE Markası kullanma hakkını vermekte idi.

Bu kerre, Üçüncü Beş Yıllık Kalkınma Plânının 1977 Yılı Programının Uygulanması, Koordinasyon ve İzlenmesine dair; 11.12.1976 tarih ve 15786 sayılı Resmi Gazete (sahife: 92 «Tedbirler» madde: 5 ve sahife: 116 «Tedbirler» madde: 2) de yayımlanan;

«İhale edilecek kamu yatırım - onarım ve satınalmalarında Türk Standardlarına Uygunluk asıldır. Söz konusu ihale - onarım ve satınalmalarda TSE markasını taşıyanlar tercih edilir. Madde ve mamüllerin standardlarına uygunluğuna dair her türlü belge Türk Standardları Enstitüsü tarafından verilir.»

«Kamu İktisadi Teşebbüsleri üretimde kullandıkları hammadde, yarı mamül ve mamül ile nihai ürünlerinin standardlarını Türk Standardları Enstitüsü'ne tesbit ettireceklerdir.»

İcra Plânı tedbirleri, devamlı tedbirler olarak kabul edilmiş ve yürürlüğe konmuştur.

Enstitümüz, yurdumuzda her türlü hizmet - madde ve mamülün belgelendirilmesinde resmen görev ve yetkiyi haiz tek kuruluştur.

Bu hizmetin zamanında ve gereken şekilde yürütülmesini temin için Enstitümüzde;

1. Milli Savunma Bakanlığı,
2. Bayındırlık Bakanlığı,
3. Ticaret Bakanlığı,
4. Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı,
5. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,
6. Ulaştırma Bakanlığı,
7. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı,

8. İmar ve İskân Bakanlığı,
9. Orman Bakanlığı,
10. Enerji ve Tabii Kaynaklar Bakanlığı,
11. Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları Birliği.

Yetkili ve uzman temsilcilerinden oluşan «Standard ve Kalite Kontrol Özel Daimi Komitesi» adı altında bir karar organı ve ayrıca uygulamacı ünite kurularak 1 Ocak 1977 tarihinden itibaren fiilen belgelendirme işlemine başlanılmıştır.

Buna paralel olarak Bakanlıklar dahil, bütün resmi ve yarı resmi kuruluşlar, Türkiye Ticaret Odaları, Sanayi Odaları, Sanayi Odaları ve Ticaret Borsaları birliği ile Türk Standardları Enstitüsü tebliğ, tamim ve muhtelif duyuru vasıtasıyla ilgililere madde ve mamül standardlarına dair geçerli bütün belgelerin yalnızca Türk Standardları Enstitüsü'nden alınabileceğini ve şartnamelerde bu hükmün konmasını ve uygulamanın titizlikle takip edilmesini duyurmuşlardır.

I. Enstitümüzden verilen belgeler:

a) TÜRK STANDARDLARINA UYGUNLUK BELGESİ:

Bu belge, Türk Standardları bulunan her türlü madde ve mamüllerin bu standartlara uygun olmaları halinde düzenlenen belgedir.

b) KALİTE BELGESİ:

Bu belge, her türlü madde ve mamüllerin Komite tarafından kabul edilecek kalite faktör ve değerlerine uygun olmaları halinde düzenlenen belgedir.

Türk Standardları bulunan madde ve mamüller için verilecek kalite belgesinde bu standartlardaki kalite faktör ve değerleri esas alınır.

— Türk standartları bulunmayan madde ve mamüller için verilecek Kalite Belgelerinde, Komite tarafından uluslararası ve yabancı standartlar ve ayrıca yurt içinde cari olan teamüller gözönün-

de bulundurulmak suretiyle kabul edilecek olan objektif kalite faktörleri ve değerleri esas alınır.

c) ÖZEL ŞARTLARA UYGUNLUK BELGESİ

Bu belge, her türlü madde ve mamüllerin, alıcıların şartnamele- rindeki esaslara veya satıcıların kendi koydukları esaslara uygun olmaları halinde üreticiler için düzenlenen belgedir.

d) İMALÂT YETERLİLİK BELGESİ:

Bu belge; her türlü madde ve mamülleri üreten kuruluşların arazi, bina, tesisler, personel, makina, teçhizat, araç ve gereçler, kalite kontrolu imkânları vb. üretimi etkileyen unsurlar yönünden yeterli olmaları halinde verilen belgedir.

İmalâtçılara a, b ve c'deki belgelerin verilebilmesi için önce İmalât Yeterlilik Belgesi alınması zorunludur.

İmalâtçı olmayan satıcılara a, b ve c deki belgelerin verilebilmesi için İmalât Yeterlilik Belgesi alınması zorunluluğu yoktur.

2. MÜRACAAT ŞEKLİ ve İNCELEME:

a) Belge almak isteyenler, TSE'ye yazılı olarak başvururlar. Bu yazılara TSE tarafından hazırlanan başvurma formülerleri eklenir.

Formülerlerin gerçek durumu yansıtmaması ve eksiksiz olarak doldurulmaları gerekir. Ayrıca; varsa, taitıcı broşürlerini, kataloglarını, ilişkili bulunduğu kuruluşların düzenlediği referans mektuplarını ve daha önce alınmış laboratuvar raporlarını veya fotokopilerini, başvurma yazısına ekleyecektir.

b) Müracaatın incelemeye alınabilmesi için müracaat formülerlerinin eksiksiz doldurulması ve müracaatçının kesin hesabı belge verilirken görülmek üzere, aşağıdaki kalemlerden oluşan Belgelendirme ücretini, Enstitü tarafından bildirilecek Banka hesap numaralarından birisine yatırmaları lâzımdır.

BELGELENDİRME ÜCRETİ :

Belgelendirme iş ve işlemleri için ödenecek ücret; aşağıdaki Hesap Kalemlerinin toplamıdır :

- a) Müracaat ve İnceleme Komisyonu ücreti (maktu 22.500.— TL)
- b) Laboratuvar Giderleri (Fatura karşılığı)
- c) Ara Kontrol Giderleri (Fatura karşılığı)
- d) Belge ücreti (Maktu, belge başı : 5.000.— TL)
 - Kalite Belgesi : her bir imalat çeşidi için ayrı olarak tanzim edilir.
 - İmalât Yeterlilik Belgesi müesseseye verilen tek bir belgedir.
- e) Nisbi Ücret (Son üç yıllık ciro ortalaması üzerinden % 5 onbinde 5 olarak alınır.)

1. 2.500.000.— TL (İKİBUÇUK MİLYON TL) yıllık ciroya kadar nisbi ücret alınmaz.

2. 600.000.001 TL'dan sonraki ciro miktarı ne olursa olsun, alınacak nisbi ücret 300.000.— TL.yı geçemez. Tavan 300.000.— TL. dir.

Belge çeşitlerine göre TSE tarafından alınacak belge ücreti, aşağıdaki şekilde hesaplanır;

- a) İmalât Yeterlilik Belgesi Ücreti :
Müracaat ve İnceleme Komisyonu Ücreti
- b) Türk Standardlarına, Özel Şartlara Uygunluk ile Kalite Belgesi ücretleri aynı ücret çeşitlerinde oluşur :

Toplam Belge Ücreti = Müracaat ve İnceleme Komisyonu Ücreti + Belge Ücreti + Laboratuvar Giderleri + Ara Kontrol Giderleri + Nisbi Ücret.

NOT - İmalât Yeterlilik Belgesi ücretini ödeyen bir kuruluş veya firma, diğer belgeleri almak için, ayrıca bir «Müracaat ve İnceleme Komisyonu» ücreti ödemez.

PARTİ MALLARI BELGE ÜCRETİ HESAPLAMASI :

Yukarıda belirtilen esaslara göre yürütülür. Ancak; nisbi ücret % 00 2,5 (onbinde ikibuçuk) üzerinden hesaplanır ve tavan 150.000.— TL. yı geçmez. Yıllık ciro tutarı 1 - 2.500.000.— TL ye kadar olan par-

tilerin belge ücretlerinin hesaplanmasında nisbi ücret hesaba katılmaz.

c) İncelemeye almak için gerekli dökümanı hav-i yazılı müracaatın yapılması ve belgelendirme ücretinin yatırılması sonunda, Standard ve Kalite Kontrol Özel Daimi Komitesi'nin tasvibi ile müracaat, incelemeye alınmakta ve o konuda uzman ve tarafsız kişilerden müteşkil İnceleme Komisyonu teşkil edilmektedir.

d) İnceleme Komisyonunun müracaat dökümanını inceleyip, ön hazırlığını yaparak inceleme planını Enstitümüze vermesi üzerine, gerek müracaatçıya ve gerekse inceleme komisyonu üyelerine hitaben tanzim edilmiş olan Enstitümüz görevlendirme ve yetkilendirme yazısı verilmekte ve İnceleme Komisyonunun mahalline hareketi temin edilmektedir.

e) Mahalline giden İnceleme Komisyonu, üretim yeri ve belgelendirilmesi istenen madde ve mamüllerin incelemekte, gerekli şahit ve deney numunelerini alıp, mühürlemekte, duysal muayeneleri yapmakta, deney numunelerini tesbit edilmiş olan laboratuvarlara gönderilmek ve şahit numuneleri muhafaza etmek (istendiğinde Enstitü'ye göndermek) kaydıyle firmaya (kuruluşa) teslim etmekte ve Enstitü'ce verilmiş olan Tutanak formunu müştereken imzalayarak bir nüshasını firmaya, diğer nüshaları Enstitümüze vermektedir.

Nakliye ve sevk ücreti dahil Numune ev Deneylerle ilgili bütün ücret ve giderler firmaya ödenmektedir.

f) Laboratuvarlarla ilgili deneylerin yapılması ve buna ilişkin her türlü rapor tanzimi sorumluluğu ve yetkisi laboratuvar yetkililerine aittir. Deneyle ilgili değerlendirmeler ve raporlar yetkili kişilerin isim ve imzasını müteakip İnceleme Komisyonu'na intikâl ettirilmek üzere Enstitü'ye gönderilmektedir.

g) İnceleme Komisyonu gerek kendi incelemeleri ve gerekse laboratuvar neticelerini birlikte mütalâa ederek, ilgili belgelerin verilip, verilemeyeceği hususunu müstenitleriyle birlikte Enstitü'ye takdim etmektedirler.

h) İnceleme Komisyonu Raporu «Özel Daimi Komite»nin kararına arz edilmekte ve Komite kararı gereği, belgelendirmeye hak kazanan müracaatçıya; bir sözleşme yapılarak verilmektedir.

Belge alma yeterliliğini haiz olmayan talep sahiplerine ise, durum yazılı olarak tebliğ edilmektedir.

1) Belgelerin geçerlik süreleri parti malları hariç, bir yıl olarak tesbit edilmekte olup, herhangi bir feshi gerektire durum mevzu bahis olmadığı hallerde, belgelerin geçerlilik süreleri temdi edilebilmektedir.

i) Geçiş süresine has olmak üzere 1 Ocak 1977 tarihinden evvel başka kuruluşlar tarafından verilmiş ve henüz geçerlilik süresi dolmamış belgelere belli bir ücret karşılığında Enstitümüz tarafından yapılan vize ile doğmuş hakların zayı olmaması imkânı sağlanmaktadır.

j) Verilen belgelerin geçerlilik şartlarını Enstitü'ce yapılacak Ara Kontrollarla denetimi yapılmakta olup, bunun için gerekli ödenek müracaatçıdan mahsubu bilâhare yapılmak üzere peşin alınmaktadır.

Ara kontrol için istenen bu ödenğe karşılık, müracaatçı süresiz Banka Teminat Mektubu veya Devlet Tahvili verebilir. Enstitü'ce talep edildiği halde zamanında ödeme yapmayan belge sahiplerinin Teminat Mektubunu Enstitü nakde çevirtip irat kaydetmek hakkını mahfuz tutmaktadır.

k) Enstitümüzle TSE Markası Kullanma Hakkına Dair Sözleşme'si olan firma ve/veya kuruluşların talepleri halinde, İmalât Yeterlilik Belgesi ve Kalite Belgesi gibi belgeler (belge başına 2.500.— TL.) belirli bir ücret alınarak verilmektedir. Bu belgelerin verilebilmesi için TSE Sözleşmesinde belirlenen faktör ve değerlerde değişiklik olmaması esas alınmıştır.

l) İmalât Yeterlilik, Özel Şartlara Uygunluk, Kalite, Türk Standardlarına Uygunluk Belgelerini almış olan firma ev kuruluşların TSE Markası Sözleşmesine geçiş taleplerinde izlenecek ve riayet edilecek gerekli esaslar tesbit edilmiş ve uygulanmasına başlanmıştır. Bu geçişte, evvelce alınmış olan ücretler arasında, tahsil veya iade ile ilgili prensip ve hükümler yürürlüğe konmuştur.



ELEKTRONİK CİHAZLAR İMALATÇILARINDAN BİR GRUP ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİ

4 Kasım 1977 günü elektronik alandaki standartlar hakkında görüşmeler yapmak üzere; Ugurgül Firmasından Esat Evola, Emin Babacan, Ahmed Şahinkaya, RA-TAL San. Tic. Koll. Şti'den Aydın Yılğör, Ziya Alsan, BeBelo teknik Sanayi A.Ş.'den Kaya Kotan, Kaya Demirtaş, Elektro Akustik San. Tic. A.Ş. Telefunken TV Fabrikasından Metin Yetkin, TELRA-ELAKS Firmasından Sedat Tunç, Profilo Holding'den Hamit Gündoğdu, Cüneyt Tunca Enstitümüşe gelmişlerdir.

Genel Sekreter Mahir Kocaoğlu'nun başkanlığında yapılan toplantıda, katılanlar adına söz alan Beko-teknik Sanayi temsilcisi, televizyon ihracı sırasında Avrupa'da DIN, JIS standartlarının geçerli olduğunu, bizde de bu konuda standartlar mevcut olmadığından zorluklarla karşılaşıldığını belirtmiştir. Bu nedenlerle de öncelikle TV tüpü, ekran lambası, tüner, refleksiyon, sap-tırma bobini, çizgi trafosu (20.000 V mertebesinde), tuş takımı, bakırlı lamba, emaye tellerin standartların Alman ve Japon standartlarından yararlanılarak biran önce hazırlanmasını istemiş ve kendilerinin bu konuda her türlü yardıma hazır olduklarını ifade etmiştir.

Toplantıda ayrıca 1964 yılından bu yana 2.000.000 adet televizyon imal edildiği ve bunlardan ancak 2 - 3 tanesinin patlamasına rağmen büyük tepkilerle karşılaşıldığı, bu nedenlerle yapılan standartlarda emniyet faktörü (özellikle yaygın) nün dikkate alınması istenilmiştir.

Toplantıda TSE Standard Hazırlama Daire Başkanı Dr. Rahmi Toker 200'ü aşkın elektronik standardının hazırlandığını ve 180 konunun da çalışma programı içinde olduğunu belirtmiştir.

Programdaki konuların hazırlanması sırasında Elektronik Cihazlar İmalatçıları Derneği ile işbirliği yapılması kararlaştırılmış ve bu amaçla öncelikle ele alınacak konuların tesbiti amacıyla 9 Kasım 1977 günü adı geçen Derneğin 3 teknik elemanın Enstitümüşe gelerek çalışmalarına yardımcı olması uygun görülmüştür.

Televizyon yapımında yan sanayi ürünlerinin standardlaştırılmasının, teknoloji ve hammadde sorunlarını gidermek amacıyla zorunlu olduğu açıklanan toplantı Kalite ve Belgelendirme Dairesi Başkanı Dr. Hasan Selçuk'un kalite ve imalat yeterlilik belgeleri konusundaki açıklamalarıyla son bulmuştur.

ELEKTRONİK CİHAZ İMALATÇILARI DERNEĞİ ÜYELERİ İLE TSE ELEKTRONİK HAZIRLIK GRUBU ÜYELERİ ARASINDA BİR TOPLANTI YAPILDI

9 Kasım 1977 günü Elektronik Cihaz İmalatçıları Derneği Üyeleri ile TSE Elektronik Hazırlık Grubu Üyeleri arasında bir toplantı yapılmıştır.

Elektronik Cihaz İmalatçıları Derneği Üyelerinden Lütfü Yenel, Ali Gündüz, Kudret Aras, Saadettin Fehimoğlu, TSE Elektronik Hazırlık Grubu Üyelerinden M. Eraslan, Sami Gürel in katıldığı toplantıda aşağıdaki hususlar karara bağlanmıştır.

- Dernek Üyeleri TSE Elektronik Standartlarına abone olacaklar ve kısa sürede incelemeleri sonucu eksik buldukları ve ihtiyaç duydukları konuları Enstitümüşe aşağıdaki bilgilerle bildirecekler;
- Konu,
- Konu ile ilgili kendi kullandıkları standartlar,
- Mümkünse ölçme yöntemleri, cihaz tipleri, cihaz hassasiyetleri,
- En kısa zamanda «Acceptable Quality Level» (numune alma ile ilgili) ile ilgili bir standard hazırlanacak,
- Baskı Devre Kartlar ve Plastikler için Aleve Dayanıklılık (DIN - 40802 IEC - 331, IEC - 332) konusunda kısa sürede standard hazırlanacak,
- TV alıcılarında ölçme yöntemleri; IEC - 107 nin IEC tarafından revizyonu bitince öncelikle TS olarak hazırlanacak.

- Baskı Devre Kartlar için IEC - 249 un hazırlanması kısa sürede bitirilecek,
- Tuş Takımı, Çizgi Trafosu, Deflection Coil konularında imalatçılardan gelecek bilgilerden de faydalanarak standartlar hazırlanacak,
- Resim Tüpleri Emniyet Kuralları ile ilgili konularda standartlar hazırlanacak,
- Tunerler için duran dalga oranı ölçme yöntemi ve sınırları konusunda standard hazırlanacak,
- Thermoplastic Wire konusunda standard hazırlamaya çalışılacak.



FİKRET BÜYÜKLİMANLI ARAÇ, İMÂL TADİL MONTAJ PROJE TASDİK MÜDÜRLÜĞÜNE ATANDI

1923 yılında Bayburt'da doğan Fikret Büyüklımanlı, ilk ve orta tahsilini bu ilçede, lise tahsilini İstanbul'da tamamlamıştır.

1943 yılında Ankara Tarım, Alet ve Makineleri Yüksek Uzmanlık Okulundan mezun olan Büyüklımanlı, 1946 yılında Tarım Bakanlığında göreve başlamıştır. 1954 yılında mesleki bilgi ve görgüsünü artırmak üzere 13 ay süre ile Amerika Birleşik Devletlerine gönderilmiştir.

Tarım Bakanlığının çeşitli kuruluşlarında 30 yıl fiili hizmet yaptıktan sonra en son çalıştığı Ziraî Mücadele ve Ziraî Karantina Genel Müdürlüğünde Fen Kurulu üyeliğinden 5 Mayıs 1977 tarihinde emekli olmuştur.

30 Eylül 1977 tarihinde Enstitümüş araç, imâl tadil montaj proje tasdik Müdürlüğü'ne atanan Fikret Büyüklımanlı'ya başarılar dileriz.

TSE' den Belge Alan Firmalar

TEZSAN TAKIM TEZGAHLARI SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Firmanın ürettiği SM 35 Sütunlu Matkap (en büyük delme çapı 35 mm), MAS. 165. S Mekanisyen Torna Tezgahı (en büyük tornalama çapı ve punta arası 800 mm), SN (40 C, 45 C, 50 C) x (1000, 1500, 2000) Universal Torna Tezgahı, Universal Torna Tezgahı (SN 55 B, 63 B, 71 B) x (1500 x 3000) imalat yeterlilik ve kalite belgeleri almıştır.

YAZAR POMPA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Firmanın mamullerinden KD Serisi Pompalar, OD Serisi Pompalar, BD Serisi Pompalar, N Serisi Standard Stanrifuj Pompalar imalat yeterlilik ve kalite belgeleri almıştır.

DATA OTO ELEKTRİK - ELEKTRONİK

Kuartz Kristal Kontrollü Zaman ve Sayı Bildiren Kumandalı. Çeşit ve Elektronik Özel Alet ve Cihazlar imalat yeterlilik belgesi almıştır.

İSMAK İSTİF MAKİNELERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Firmanın mamullerinden olan 1 Tonluk İstif Makinesi EV 676,2 Tonluk İstif Makinesi EV 717,3 Tonluk İstif Makinesi DV 1733, Tonluk İstif Makinesi DV 1737 imalat yeterlilik ve kalite belgeleri almıştır.

DEMMA DEMİR MAMULLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Çelik Hasır (Bst 50/55 ek-Stıvb) Türk Standardlarına Uygunluk Belgesi almıştır.

Dr. NEJAT F. ECZACIBAŞI SERAMİK FABRİKALARI A.Ş.

TS 800'e uygun Alafranga Hela Taşları, TS 799'e uygun Alaturka Hela Taşları, TS 698'e uygun Eviyeler, TS 605'e uygun Seramik Lavabolar İmalat yeterlilik ve kalite belgeleri almıştır.

E.C.A. PRES DÖKÜM SANAYİ A.Ş.

TS 15 Valfler (Su Tesisatı için) uygun anma boyutları 15, 20, 25, 32, 40 ve 50 olan su tesisatı için; düz, giriş ve çıkışı iç vidalı valfler TS 15/1, Anma boyutları 15, 20, 25, 32 ve 40 olan su tesisatı için, eğik, giriş ve çıkışı iç vidalı, boşaltma musluklu valfler TS 15/6

TS 579'e uygun Kalorifer radyatörleri için anma boyutları 15, 20, 25 olan; düz valfler TS 579/1 köşeli valfler TS 579/2 düz rakorlar TS 579/5 ve köşeli rakorlar TS 579/6

TS 325'e uygun anma boyutları 15 olan; banyo bataryası TS 325/1 döner evye bataryası TS 325/3 ve sabit evye bataryası TS 325/4 TS 366'ya uygun anma boyutu 20 olan hela yıkayıcısı TS 366/1

TS 549'a uygun anma boyutları 15, 20, 25, 32, 40 ve 50 olan geri tepmeli, düz, giriş ve çıkışı iç vidalı, çalışması durdurulamayan valfler, TS 549/3

TS 6'ya uygun anma boyutu 15 olan; kaplamasız ve krom kaplanmış adi musluklar TS 6/1, krom kaplanmış rakorlu muslukla TS 6/2 ve kaplamasız ve krom kaplanmış rakorlu musluklar TS 6/3 kalite belgeleri verilmiştir.

E.C.A. ya bağlı Valf Sanayii A.Ş., Valf Sanayii A.Ş. Manisa Şubesi, Emas Makine Sanayii A.Ş., Eltor Sıhhi Tesisat Armatörleri A.Ş. imalat yeterlilik belgesi almıştır.

EL DOKUSU HALILARIN HAV BOYU VE DÜĞÜM TİPLERİNİ TAYİN EDEN TÜRK STANDARDLARI

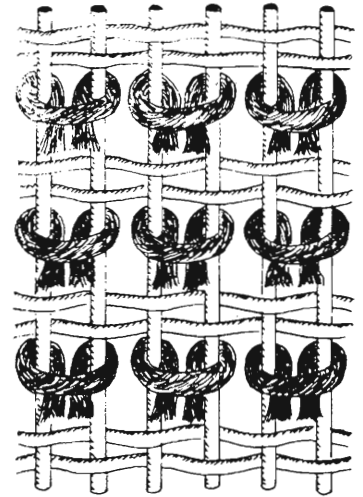
TSE Teknik Kurulu El Dokusu Halılarda hav boyu ve düğüm tiplerinin tayinini belirten standartları kabul etmiştir.

EL DOKUSU HALILARDA HAV BOYU TAYİNİ

Bu standard, el dokusu halılarda, hav boyunun tayinine dairdir ve hav, kendisini oluşturan ipliklerin halı zemini üzerinde kalan ucu kesilmiş kısımdır.

EL DOKUSU HALILARDA DÜĞÜM TİPLERİNİN TAYİNİ

Bu standardda, el dokusu halılarda kullanılan çeşitli düğüm tiplerinin tayini, Türk (Gördes) Düğümleri, İran (Sine) Düğümleri şekillerle gösterilmiştir.



Türk (Gördes) Düğümü



İran (Sine) Düğümü



OTOMARSAN

Türk Standardları
Enstitüsü'nden

1978-79 dönemi iş programında motorlu nakil vasıtalarında kullanılan fren hava depoları ile çeşitli çeliklerin standardlaştırılmasını istemektedir.

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

Necatibey Cad. 112
Bakanlıklar Ankara

Özü : 28.10.77 tarih ve 11091 Dosya Nolu yazınız.

Enstitünüzün 1978 - 1979 dönemi iş programına alınmasını teklif ettiğimiz hususlar aşağıdaki gibidir :

1. Motorlu Kara Nakil Vasıtalarında kullanılan fren hava depolarının standardlaştırılması

Fren hava depolarının behemehal TSE'de kontrol edilmesi ayrıca imalatçıların TSE tarafından devamlı kontrol altında tutulması, depoların üstlerine kaynak edilecek etiketlerde TSE tarafından serbest bırakıldığına dair rümuз bulunması gereklidir.

Bu standard, depo ölçü, basınç, malzeme kalınlık ve cinslerini de ihtiva etmelidir.

2. Çeşitli çeliklerin (genel yapı çelikleri, ıslah çelikleri, otomat çelikleri, sementasyon çelikleri, cıvata çelikleri, takım çelikleri vs.) rümuз, analiz, mukavemet, kaynak edilebilirlik ve sertleştirilebilmelerinin standardlaştırılması ve böyle Türkiye'de kullanılan, çelik hakkında kesin bilgi vermeyen çeşitli rümuзların önüne geçilmesi bakımından gereklidir. TSE 1111 yalnız çeliklerin sınıf ve işaretlerini içermekte ve yeterli kalmamaktadır.

Saygılarımızla.

OTOMARSAN

OTOBÜS VE MOTORLU ARAÇLAR
SANAYİİ A.Ş.

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ YÖNETİM KURULU BAŞKANI ŞADİ PEHLİVANOĞLU KIBRIS TÜRK FEDERE DEVLETİ TEMSİLCİLERİ İLE GÖRÜŞMELER YAPTI

Türk Standardları Enstitüsü Yönetim Kurulu Başkanı Şadi Pehlivanoglu, 25 Kasım 1977 günü Kıbrıs Türk Ticaret ve Sanayi Odasının davetlisi olarak Kıbrıs ziyaret etmiştir.

Şadi Pehlivanoglu, Kıbrıs'da Federe Devlet Başkanı Rauf Denктаş, Başbakan Nejat Konuk, Ticaret ve Sanayi Odasının mensupları ve Hükümet üyeleri ile temaslarda bulunmuştur.

TSE Yönetim Kurulu Başkanı Şadi Pehlivanoglu'nun, Kıbrıs Türk Federe Devleti Yöneticileri ile yaptığı bu temaslarda özellikle, Kıbrıs'da kurulması istenen Milli Standardlar Enstitüsü üzerinde durulmuştur.

Kıbrıs Türk Federe Devleti Yetkilileri, Türk Standardları Enstitüsünden gelen bu öneriyi olumlu karşılamışlar ve sözü edilen Enstitünün en kısa sürede kurulması için ilgililere gerekli emirleri vermişlerdir.

Türk Standardları Enstitüsü'nün yakın işbirliği ile kurulacak olan Kıbrıs Türk Federe Devleti Standardlar Enstitüsü'nün sınai ve ticari hayatında önemli değişiklikler yapması beklenmektedir.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ EV EKONOMİSİ III. SINIF ÖĞRENCİLERİ ENSTİTÜMÜZÜ ZİYARET ETTİLER

11 Kasım 1977 günü Hacettepe Üniversitesi Ev Ekonomisi III. Sınıf öğrencilerinden bir grup Enstitümüze standardlar hakkında bilgi almak amacıyla gelmişlerdir.

Öğrencilere Enstitümüzün çalışmaları, Türk Standardları, Laboratuvarlar hakkında aydınlatıcı bilgiler verilmiş ve Enstitü Laboratuvarları gezdirilmiştir.

YÜKSEL SAYMAN İNŞAAT HAZIRLIK GRUBU ÜYESİ OLDU

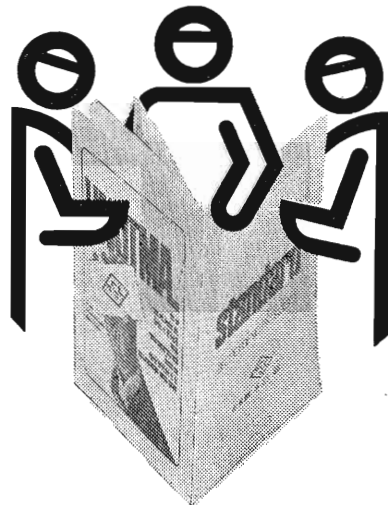
1933 yılında Ankara'da doğan Sayman 1955 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi İnşaat Fakültesinden mezun olmuştur.

1957-1959 yılları arasında Etibank İnşaat Şubesinde 1959-1960 yılları arasında da DSİ Araştırma Dairesi Hidrolik Lab. görev almıştır.

1960 yılında Federal Almanya Karlsruhe Devlet Lab. ihtisas yaptıktan sonra DSİ Araştırma Dairesi Hidrolik Baş Müh. Fen Heyeti Müdürü görevine atanmıştır.

1965 - 1967 tarihleri arasında Fed. Almanya Berlin Teknik Üniversitesinde araştırma çalışmaları yapan Yüksel Sayman halen DSİ Araştırma Dairesi Başkan Yardımcısı görevinde olup almanca ve ingilizce bilmektedir.

Dergimiz, Sayman'a başarılar diler.



RÖPORTAJ ;

- Sanayimizin ve sanayi mamullerimizin, gelişmiş ülke sanayileri ve sanayi mamullerinin kaliteleriyle rekabet edebilmesi, ihracata yönelebilmesi, müstehlikin can, mal emniyeti ve sağlığı bakımlarından standardizasyon şarttır.
- Mevcut onbinlerin üstünde sanayicinin mamullerinin kalite kontrolü için çok geniş uzman kadrosu ile laboratuvar imkanlarına ihtiyaç vardır.
- Buna bir çözüm getirmek üzere, Belelendirme görevi geniş uzman eleman ve laboratuvar imkânlarına sahip Türk Standardları Enstitüsü'ne verilmiştir.
- Enstitü, bu vazifelerin istenilen seviyede yürütülebilmesi maksadiyle teşkilatlanmış ve süratle vazifesine bağlamıştır.

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Fiyat, Kalite ve Standardlar Dairesi Başkan Baş Yardımcısı Ekrem Özgen ile yapılan roportajda sorulan sorular ve alınan cevaplar aşağıda verilmiştir :

SORU : Sanayi Bakanlığı olarak Sanayi Kalkınmamızda Standardlaştırılmayı nasıl değerlendiriyorsunuz?

CEVAP : Çağdaş Medeniyet seviyesine erişebilmek için milletimiz sanayileşerek kalkınmayı temel prensip olarak kabul etmiştir. Sanayimizin ve sanayi mamullerimizin, gelişmiş ülkelerin sanayileri ve sanayi mamullerinin kaliteleriyle rekabet edebilmesi, ihracata yönelebilmesi, müstehlikin can, mal emniyeti ve sağlığı bakımlarından standardizasyonun çok önemli bir yeri mevcuttur.

SORU : Kalite ev Kontrol konusunda mevzuat ve eleman durumunuz yeterli midir?

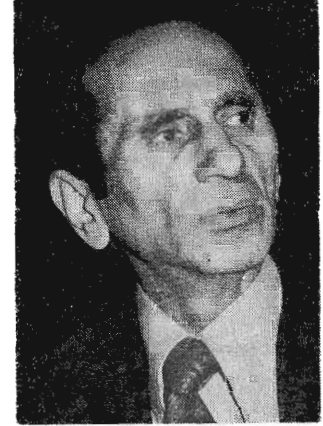
CEVAP : Kalite Kontrol konusunda,

a) Mevzuat Durumu : Bilindiği üzere Bakanlığımız, mecburi standardı olan veya murakabe nizamnamesi bulunan sanayi mamullerinin 6973 sayılı Kuruluş Kanunumuz, 1705 sayılı Ticarete Teğşiş'in Men'i ve İhracatın Murakebesi ve Korunması Hakkında Kanun, buna ek 3018 sayılı Kanun ile Türk Stan-

dardlarının uygulanması hakkında 6/7677 sayılı Nizamname hükümlerine dayanılarak, standardındaki veya murakabe nizamnamesindeki esaslara göre standard ve kalite kontrollerini yapmaktadır. Bu kontrollerini yapmaktadır. Bu kontroller neticesinde mamullerin standardına veya murakabe nizamnamesine aykırı bulunması halinde alacaklılar hakkında kanuni muamele-ye tevessül edilmektedir. Sanayi mamullerinin Standard ve kalite kontrollerinin dayanağı olan ve bugünün şartlarına cevap verecek seviyede olmıyan 1930 yılında çıkarılmış 1705 sayılı Kanunun tadil zarureti doğmuş ve mezkûr kanunun tadil tasarısı hazırlanmış bulunmaktadır. Bu tasarının bir an önce çıkarılması zaruridir.

b) Kadro Durumu : Bakanlığımız Standard Kontrollerini merkez ve vilayet teşkilatları vasıtasıyla yürütmektedir.

Merkezde bu çalışmalar fiyat, kalite ve standardlar dairesi reisliği bünyesindeki kontrolörler tarafından yürütülmektedir. Vilayetlerde ise, Sanayi ve Teknoloji Bölge Müdürlükleri metalurji ve teknoloji müdürlükleri elemanları tarafından yürütülmektedir. 25 vilayetimizde Sanayi ve Teknoloji Bölge Müdürlüğü 67 vilayette ise Sa-



Ekrem ÖZGEN

Sanayi ve Teknoloji Bak.
Fiyat, Kalite ve Standardlar
Dairesi Başkanı Baş Yard.

nayi ve Teknoloji Müdürlüğü mevcuttur. Gerek merkez ve gerekse vilayet teşkilatlarımızın bu vazifeleri daha müessir ve yurt sathına yaygın şekilde yürütebilmeleri için, kadroları mevcut imkanlar nisbetinde uzman elemanlarla takviye edilmektedir.

SORU : Mecburi Standardların uygulanması konusunda Bakanlığınızın uygulama ve çalışmaları nasıldır?

CEVAP : Bakanlığımız yukarıda belirtilen mevzuat ve kadroları ile standard kontrol çalışmalarını yürütmektedir. Kuruluş kanunlarında standard ve kalite kontrol vazife ve selahiyeti bulunmayan az çok standard ve kalite ile yakın ilgisi olan Bakanlıkların sahalarına giren konularda standard kontrollerinin müştereken yapılmasını sağlamak gayesiyle Bakanlığımız mezkûr Bakanlıklarla protokoller imzalamıştır.

Bakanlığımız standardları mecburi yürürlükte bulunan gıda maddelerinin kontrolünün daha tesirli bir şekilde yürütülebilmesi maksadiyle, 1976 yılında Gıda-Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile müştereken çalışmayı sağlayan bir protokol imzalanmış ve bunu müteakiben tatbikata geçilmiştir. Buna benzer olarak da, aynı yıl içinde mecburi standardı olan yapı malzeme ve elemanlarının kontrolünün müştereken yapılması için Bakanlığımız İmar ve İskân ve Bayındırlık Bakanlığı ile protokoller imzalamış, müşterek çalışmalara başlanmıştır.

Bakanlığımız kontrolü ile ilgili mecburi standard adedi yıllar itibariyle aşağıda çıkarılmıştır.

YILLAR	MECBURİ STANDARD ADEDİ
1970	125
1971	162
1972	191
1973	231
1974	267
1975	286
1976	419
1977	462

Yıllar itibariyle Bakanlığımızın yapmış olduğu standard kontrol adedleri şöyledir.

STANDARD A UYGUN ÇIKAN			
YILLAR	YAPILAN KONTROL ADEDİ	KONTROL ADEDİ	
1971	2.638	2.445	
1972	2.834	2.550	
1973	1.775	1.589	
1974	3.777	3.653	
1975	1.871	1.843	
1976	1.382	1.355	
1977	1.699	1.517	(28.11.1977 itibariyle)

SORU : Bakanlığınız ile Türk Standardları arasındaki işbirliği ve Enstitü çalışmaları yeterli düzeyde midir.

CEVAP : Bakanlığımızın 132 sayılı Kanunla kurulmuş olan Türk Standardları Enstitüsünün hem tabii ve hem de temsilci üyesi bulunmakta, Enstitünün murakabesini yapmakta hazırlık grubu ve teknik kurul çalışmalarına iştirak etmektedir.

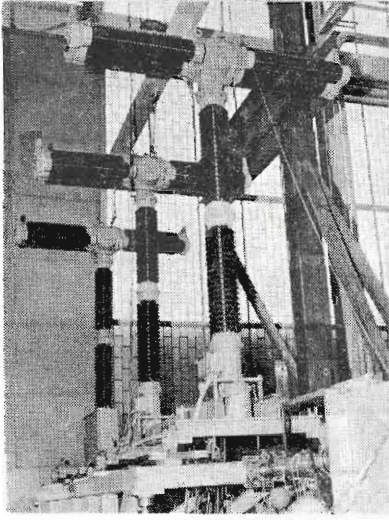
Türk Standardları, Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanmakta ihtiyari ve mecburi olarak iki gruba ayrılmaktadır. İhtiyari standardlar, yol gösterici ve öğretici olup tatbiki mecburi değildir. Türk Standardları Enstitüsünce hazırlanan bir standardın bütün yurttaki tatbikin zaruri görülmesi halinde Enstitü Bakanlar Kurulu kararının istihsalını Bakanlığımıza teklif, Bakanlığımız da bu kararın çıkarılması için gereğine tevessül eder. Bakanlar Kurulu kararı ile standard mecburi yürürlüğe konulmuş olur.

Bir standard mecburi yürürlüğe girdiği tarihten itibaren gerek merkez teşkilatımız ve gerekse vilayet teşkilatlarımız o standardlarla ilgili sanayi mamullerinin kontrolüne başlarlar.

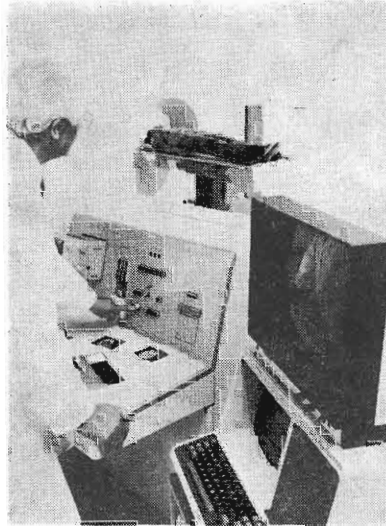
Bakanlığımızın mecburi standardı bulunan sanayi mamullerinin kontrol vazife ve selahiyeti yanında standardı olsun veya olmasın bütün sanayi mamullerinin kalite kontrolünü yapma vazife ve selahiyeti vardır.

Ancak mevcut onbinlerin üstünde sanayicinin mamullerinin kalite kontrolü için çok geniş uzman kadrosu ile laboratuvar imkanlarına ihtiyaç vardır. Buna bir çözüm getirmek üzere, bu vazife ve selahiyetine istinaden, 6948 sanayi sicili kanunu şümülüne giren bütün sanayicilerin imal ettikleri mamuller ve iş yerleri için Kalite ve İmalat Yeterlilik Belgelerini Türk Standardları Enstitüsünden almaları, 14 Ağustos 1977 tarih ve 16027 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan FKS 77/3-28 numaralı tebliğle ilgilere bildirilmiştir.

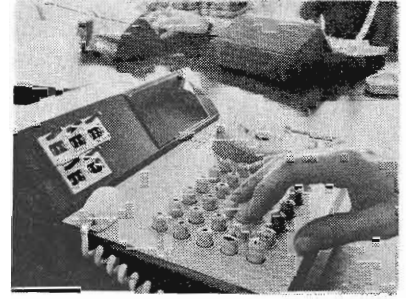
Bu suretle geniş uzman eleman ve laboratuvar imkanlarına sahip Türk Standardları Enstitüsü devreye girmiş bulunmaktadır. Kalkınma Planı tedbirleri muvacehesinde de sanayi mamullerinin belgelendirilmeleri ile vazifelendirilen meskûl Enstitü bu vazifelerin istenilen seviyede yürütülebilmesi maksadiyle teşkilatlanmış ve suratle vazifesine başlamıştır.



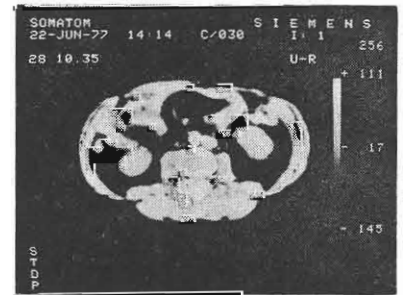
Herhangi bir deprem felaketi anında elektriğin kullanılabilir olması büyük önem taşır. Bunun sağlanabilmesi için de yüksek gerilim şalterlerinin depreme dayanıklı olması gerekir. Siemens şirketi Münih yakınlarındaki bir deney sahasına katkıda bulunarak, bu tür şalterlerin gerçek yerlerinde kullanılmadan önce depreme olan dayanıklılıklarının denenmesini sağlamaktadır. Bu deney sahası Avrupa'da benzerlerinin en modernidir. Burada 245 000 volt gibi çok yüksek gerilim için yapılmış şalterler de denenmektedir. (Fotoğraftaki gibi.) Gerçek deprem dalgaları bir bilgisayarda depolanmakta, oradan 14 m² lik bir alandaki sarsma düzenine aktararak gerçekteki gibi üç boyutlu titreşimler elde edilmektedir. Bu deney sırasında pek çok ölçü aleti denenilen parçanın bu deprem benzeri titreşim dalgaları altındaki direncini kaydetmektedir.



Bundan birkaç yıl öncesine kadar bir hastanın kafatası veya vücudunun herhangi bir bölgesini X-ışını ile tarayıp, bu işlemi bilgisayar yardımı ile röntgen filmi haline dönüştürmek beş dakikaya kadar varan bir süre alıyordu. Siemens tarafından 'Somatom' adı ile geliştirilen ve kısa zaman piyasaya sürülecek olan alet aynı işi 2.5 - 4 saniye arasında yapabilmektedir. Nefes alma veya organ hareketlerinden ortaya çıkan görüntü bozuklukları giderilmiştir. Doktorun teşhisini kolaylaştıracak şekilde gayet net göğüs ve karın röntgenleri böylece elde edilebilmektedir.

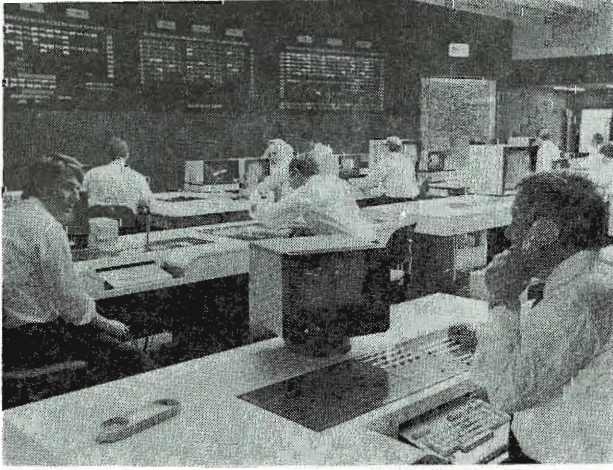
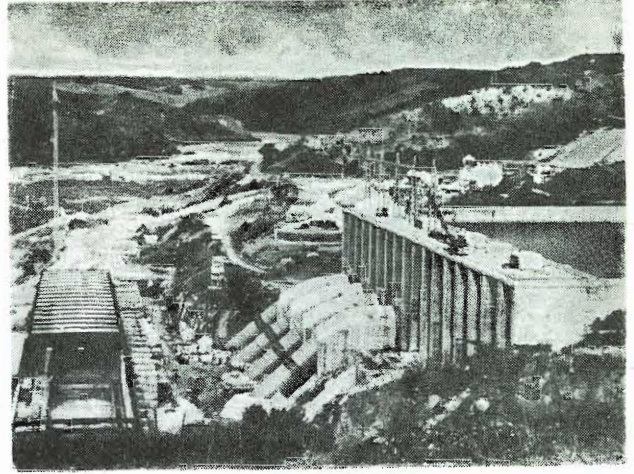


Çalışmak isteyen körlerin pek çoğu telefon memuru olarak iş bulabilmektedir. Bu tür bir iş için körlerin iş eğitimini kolaylaştırmak amacıyla Siemens şirketi bir grup eğitim düzeni geliştirmiştir. Bir eğitmenin ünitesi sekiz öğrenciyi kontrol edebilmekte ve gerçek bir santale benzetmektedir. Körler için işi kolaylaştırmak üzere ışıklı düğmeler seslerle ve düğmeler üzerindeki iğnelerle değiştirilmiştir. Ücret kayıtlarını okuyabilmek amacıyla Braille alfabesine göre göstergeler de hazırlanmıştır. Bu tür araçlar ilk olarak bu yıl sonundan önce Batı Almanya'da kullanıma açılacaktır.



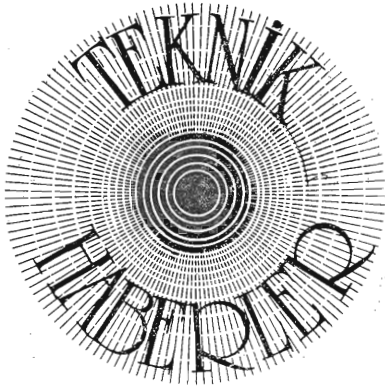
Fotoğrafta Siemens'in yeni olarak geliştirdiği 'Somatom' adlı aletin bir karın boşluğunu incelemek için bilgisayar tarafından hazırlanan röntgen filmi görülmektedir. Alete bağlı olan TV monitorundan alınan resimde böbrekler ve diğer kısımlar belirli bir kontrast ortamı olmaksızın gayet açıklıkla görülmektedir.

Eski adı Kongra nehri olan Zaire Nehrinin denize açıldığı noktadan yaklaşık 200 km. iç tarafı büyük bir şantiye halindedir. Burada yıllardır (Inga) adı ile bilinen ve Afrikanın en büyük su gücünü kontrol etmek amacıyla sürdürülen bir proje uygulanmaktadır. Planlanan dört santraldan resimde görülen birisi tamamlanmış, diğeri de inşa halindedir. Siemens başkanlığındaki bir Alman-Fransız ortak çalışması biten santral binasındaki elektromekanik donanımın sağlanması ve kurulmasını üstlenmiştir. Bu donanımın kurulu gücü 1.4 milyon kilovat olacaktır. Bu büyük projenin 'Inga 3' adımı planlama aşamasında, en büyük adım olan ve 'Inga 4' adı ile bilinenin ise ön çalışmaları yapılmaktadır. Bunun kapasitesi 39 milyon kilovat olacaktır. Afrikanın en önemli projesi olan bu proje tamamlandığında Zaire Devleti endüstriyel gelişmesinin hızlanacağına ve ekonomik gelişmesinin buna bağlı olduğuna inanmaktadır.



Avrupa'nın en büyük ve bilgisayar kontrolündeki yangın söndürme hareket dairesi Hamburg'da çalışmaya başlamıştır. Gelecekte, bir yılda toplam sayısı 200 000 olan alarm hareketlerinin herbirinin değerlendirilmesi ve ilgili yangın söndürme ekiplerine veya can kurtaran servisine haber ulaştırılması 30 saniyeden daha fazla bir zaman almıyacaktır. Bütün alarm çağrıları bir merkezde toplanmakta, karar verilmesi için gerekli olan bilgiler merkezdeki bir konsoldan bilgisayara verilmekte, ardından saniyeler içinde bilgisayar uygulanacak planı ekranda göstermektedir. Böyle bir planda görevli olacak yangın is-

tasyonu, araç ve personel sayısı yer almaktadır. Şayet merkezdeki görevli bilgi sayardan alınan bu planı onaylarsa, bilgiler derhal ilgili yangın istasyonuna aktarılmakta ve orada kaydedilmektedir. Eğer Hamburg'da bulunan 96 gönüllü yangın söndürme birliğinden birisi, bu tür bir planın içinde görev alırsa ona da radyo ile otomatik olarak alarm verilir. Siemens tarafından oluşturulan hareket merkezinde yangın ihbarlarını cevaplamak, can kurtaran servisi, geniş çaplı işlemler ve diğer felaketler gibi konularla uğraşmak üzere 16 tane kontrol masası bulunmaktadır.



TEMİZ EGZOSTLU DİZEL MOTÖRLERİ

Yeni geliştirilen Perkins 4 - 203 modeli 4 silindirli dizel motörlerinin son derece düşük hidrokarbon ve azot oksitleri çıkardıkları hiç dumanlı olarak çalıştıkları ve aynı oranda da sessiz oldukları bildirilmektedir.

Dakikada 1.500 dönüşte 211 beygirlik bir güç veren bu motörlerin toplam hidrokarbon ve azot oksidi gazı üretimlerinin beygir gücü başına saatte 5 gramın altında olduğu ayrıca belirtilmiştir.

CAMI KIRARAK İÇERİ GİRMEK İSTEYENLERE KARŞI

Her türlü pencere ve kapı camını kırarak içeri girmek isteyebilecek kişilere karşı kesin bir güvenlik sağlayan yeni bir güvenlik mekanizmasının, değeri yüksek gereçler ve parçalar saklanan ya da depolanan yerler bakımından taşıdığı büyük önem, giderek banka ve benzeri yerlerde de kullanılmaya başlanmasına yol açmıştır.

Intruder Break Glass Detector adı verilen bu sistem, içinde herhangi bir yarı iletken bozulması olduğunda da durumu sesli bir alarmla bildirmekte, böylece çalışır durumda olduğuna güvenilerek yerinde bırakılan bir donanımın çalışabilmesi olasılığını ortadan kaldırmaktadır.

(«FEN», J'ly 1977)

TEK PARÇA ONDÜLE KARTONDAN AMBALAJ

Bir Avusturya firmasının tek parça ondüle kartondan emaye tencerelerin pazarlanması için geliştirilen yeni ambalaj türünde, çok sağlam bir çarpma ve çatlama mukavemeti sağlanmaktadır.

Bu ambalajın en büyük üstünlüğünde, ayrıca tutkallama ya da tel dikiş gibi hiçbir ek işlem gerektirmemesidir.

HAVALANDIRMA SİSTEMLERİNDEN ISI ÜRETİMİ

Termodinamik olarak havalandırma sistemlerinin sürüklenip dış ortama verdiği, dolayısıyla kaybedilen ısıyı yeniden kazanan CTAE 600 ısı pompaları, kışın dış ortam ısısı — 34°C'a kadar düşen bir bölgede ısıtma giderlerinden bir yıl içinde 16.000 Sterlinlik bir tasarruf sağlamıştır.

Sistem saatte ancak 130 watt enerji harcamakta ve dış ortama + 22°C olarak verilen kirliliği havayı + 4°C'a düşürerek kalorifer sistemine verilen + 66°C sıcaklıkta su üretmektedir.

KALİTE KONTROLUNDA YENİ BİR AŞAMA

Yeni ultrasonik kalınlık ölçme cihazları, kalite kontrolu konusunda son derece yararlı birer gereç niteliğindedirler. Metal, cam, fiber cam, plastik ve benzeri malzemenin kalınlığını ultrasonik olarak ve sadece bir yanından tatbik edilmek suretiyle ölçebilen bu cihaz, ölçüm sonuçlarını dört rakamlı olarak ışıklı dijital göstergesinde belirtmektedir. Ölçme kalınlıkları 0,02 ile 9,999 inç arasında değişen cihazın duyarlılık derecesi $\pm 0,001$ inç'tir. Cihaz, 1,5 voltluk 8 pille 8 saat sürekli çalışabilmektedir.

(«Fen», August 1977)

ENJEKSİYON KALIP MAKİNELERİ

Manumold enjeksiyon kalıp makineleri, özel donanım ve uzman işçi kullanmaksızın küçük boyutlarda plastik parçalar yapan firmalar için son derece elverişli bir yatırım olarak tanımlanmaktadır.

Bir büro masasından daha ufak olan bu tezgâh, otomatik olarak çalışmaktadır. Enjeksiyon basınçları ve hızları sınırsız olarak düzenlenebilmekte, makine tek ya da sürekli üretim için kontrol edilebilmekte ve depodaki plastik tozu belirli bir düzeyin altına inince sesli bir uyarı verilmektedir.

Saatte 360'a kadar ve 85 grama değin çıkabilen parçalar üreten bu makinede bilinen bütün termoplastik toz ve paletlerini kullanabilme olanağı vardır.

(«FEN», July 1977)

TEHLİKELİ ORTAMLARDA KULLANILABİLEN YANGIN İHBAR SİSTEMİ

Herhangi bir enerji kaynağı gerektirmeksizin çalışan yeni tip yangın ihbar sistemleri, ateşin meydana getirdiği dar bir ultraviyole ışına karşı reaksiyon göstermektedir.

13 metre uzaklıktaki 10 santimetre boyunda bir aletin ve karşı 25 milisekond içinde reaksiyon gösteren bu sistemin hassasiyeti yağmur, kar, rüzgar ve ısı değişikliklerinden asla etkilenmediği gibi hiç bir bakım gerektirmemektedir.

Sistem, üzerindeki fiş yuvaları vasıtasıyla sesli alarm cihazlarına, yangın söndürme otomatik tertibatına veya her ikisine birden bağlanabilmektedir.

KÜÇÜK ELEKTRİK MOTÖRLERİ

Endüksiyon, alternatif akım servo, daimi mıknatıslı senkron ve fırçasız düz akım tipleriyle piyasaya sürülen yeni elektrik motörlerinin, özellikle elektronik kontrol sistemleri için son derece güvenilir birer parça oldukları belirtilmiştir.

Bu motörlerin 2,5, 3,0, 1,5 ve 1,1 inç çapında çeşitli boyutları yapılmakta olup değişik flanjlara eksene minyatür kamalarla kolayca geçirilebilmekte olduğu gibi bütün modellerde de standard parçalar kullanılmıştır.



HAZIRLIK GRUPLARININ ÇALIŞMALARI

Yeni Kurulan ve Çalışmaya Başlayan Teknik Komiteler

Kuru Yerlerde Kullanılan PVC Buvatlar,
Standard Hidrofon,
Kuplaj Kondansatörleri ve Kondansatör Bölücüleri,
TS 213 «Beton Döşeme Plakları» (revizyon),
Sanayide Kullanılan Sodyum Tripolifosfat,
Kok Kömürünün Tozluluk Derecesinin Tayini,
Baritten Numune Alma,
Toz Kömürünün İnceliğinin Tayini,
Contalar (Yassı),
Dişli Çarklar (Terimler ve Tarifler),
Kondenstoplar,
Bataryalar,
Lanslar,
Paslanmaz Yaylık Çeliklerin Eğme Deneyleri,
Çevre Koşullarına Dayanım Deney Yöntemleri,
Portatif Tahkim Edevatı,
Sihhi Sargı Bezleri,
Mendil,
Kapat Bezi,
TS 661 «Örme İç Çamaşırları» (revizyon),
Kıl Tela,
Yelken Bezi,
TS 401 «Örme Çoraplar» (revizyon),

Hazırlık Grubunda İncelenmekte Olan Tasarılar

Yüksek Gerilim Deney Yöntemleri,
Elektronik Tüplerin Elektrik Özelliklerini Ölçme Metotları Bölüm 26: Kamera Tüplerinin Elektrik Özelliklerini Ölçme Metotları
Gezici Hizmetlerde Kullanılan Radyo Cihazları İçin Ölçme Metotları Kısım: 7 Gizlilik Cihazlarının Ölçme Metotlarına Ait Tanımlar,
Püskürtme Asbet Yalıtımı,
Beton İşlerinde Kullanılan (PVC) Plastik Dilasyon Malzemeleri (Plastik Contalar),
Öngerilimli Beton Yapıların Hesap ve Yapım Kuralları,
Cam Kumlarında Kimyasal Analiz Metotları - Demir Oksit Miktarı Tayini,
Madencilik Terimleri Ölçmede Kullanılan,
TS 61 «Vida Dişi Biçimleri ve Vidalar»
Buhar Türbinleri Kabul Deney Metotları,
Kaşar Peyniri,

Peynir ve Mamulleri Sitrik Asit Miktarı Tayini,
Peynir ve Mamulleri Fosfor Miktarı Tayini,
Alüminyum ve Alaşımlarından Dikişsiz Çekme Borular,
Alüminyum ve Alaşımlarından Ekstrüzyon Boruları,
Döküm Modelleri,
Kapasitörler,
Verniel Kumpaslarının Yapım Kuralları,
Katı Hal Fiziği Terimleri,
Akustik - Oditoryumlarda Gürültünün Ölçülmesi Kuralları,
Stiren,
Akma Gerilimi Sınırlandırılmış Muhafaza Boruları,
Petrol ve Doğal Gaz Kuyuları İçin Kuyubaşı Malzemeleri,
Brandalık Bez,
Kakao,

Birinci Mütalaaya Gönderilen Tasarılar

PVC'den Yapılmış Ağır Yüke Dayanıklı AB Boruları,
Betonda Priz Süresinin Tayini,
Yapılar İçin Su Geçirmez Kağıtlar,
Kalsiyum Klorür,
Demir ve Çeliklerin Kimyasal Analiz Metotları;
a) Kobalt, b) Bakır, c) Alüminyum Miktarı Tayini,
TS 376 «Törpüler», (revizyon)
TS 456 «Borular ve Dirsekler» (revizyon),
TS 4 «Kazmalar» (revizyon),
Çatal, Kaşık, Bıçak,
Konveksiyonlu Alüminyum Radyatörler,
Sterilize Süt (revizyon)
Kesme Kaplamalık Meşe Tomruğu,
Kesme Kaplamalık Çınar Tomruğu,
16 mm ve 35 mm Mikrofilmler İçin Bobin, Göbek ve Okuyucu Makaraları,
Gözlük Çerçeveleri Yapımında Kullanılan Selüloz Asetattan Yapılmış Levhalar,
Yağlama Yağlarında Eser Miktarda Kalıntı Tayini,
Sondaj Donanımında Kullanılan Keli Kontrol Vanaları,
Tekstil Makine ve Aksesuarları - Konik Patronlar,

Birinci Olgunlaştırılması Yapılan Tasarılar

TS 267 «Güç Transformatörleri» (revizyon),
Hassas Anahtarlar,
Elektronik Tüp Kılıfları,
Doğru Akım Sabit Kondansatörleri, Kağıt veya Plastik Film Dielektrikli Kondansatörler,
Elektronik Donatılarda Kullanılan Sabit Kondansatörler,
Film Dielektrikli d.a. Kondansatörü
Tantal Çip Kondansatörü,
Taze Betondan Numune Alma Metotları
Taze Betonda Birim Ağırlık, Verim ve Hava Miktarının Ağırlık Tartma Yöntemi ile Tayini,
TS 1110 «Asbest ve Çimentodan Yapılmış Oluklu Levhalar» (revizyon),

Kraft Kağıdı,
Cam Kaplar Fiziksel Deney Metotları,
Kömür Yüzdürme ve Çökeltme Deneyleri,
Yığın Halindeki Cevherlerden Numune Alma Metotları,
Cıvata ve Somunlar, Yol Makineleri Bıçakları İçin,
TS 663 «Patinaj Zincirleri» (revizyon),
Nişasta,
TS 2117 «İki Elle Çalışan Alfabetik Klavyelerin Temel Düzeni» (revizyon),
Er Fotini,
Askeri Amaçlı Optik Cihazlarda Kullanılan Objektif ve Okülerlerin Sınıflandırılması, Muayene ve Deney Yöntemleri,
TS 745 «Basıncı Hava İçin Lastik Hortumlar» (revizyon),
Tekstil İşletmelerinde Terbiye Safhalar,

İkinci Mütalaaya Gönderilen Tasarılar

TS 821 «Basıncısız Pis Su ve Yağmur Suyu İçin Beton ve Betonarme Borular ve Özel Parçalar» (revizyon),
Madenlerde İhraç Sistemlerinde Kullanılan Çelik Halatlar,
Tulum Peyniri,
Dil Peyniri,
Parlak Alaşımsız Çelikler,
Otomat Çelikleri,
TS 677 «Yumuşak Lehimler» (revizyon),
Bonolar,
TS 88 «Teknik Resim» (revizyon),

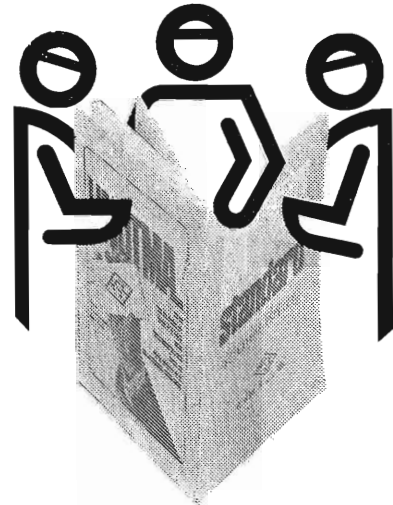
İkinci Olgunlaştırılması Yapılan Tasarılar

TS 718 «Gerilim Transformatörleri» (revizyon),
Gemilerde Elektrik Tesisatı (Kablolar),
Gemilerde Elektrik Tesisatı, Şalt, Kontrol, Koruma ve Dağıtım Sistemleri,
Gemilerde Kullanılan Güç ve Aydınlatma Transformatörleri, Yarı iletken Doğrultucular, Üreteçler, Motorlar, Elektriksel İtici Araçlar ve Tankerler,
Gemilerde Kullanılan Yardımcı Araçlar,
Gemilerde Elektrik Tesisatı Genel Şartları
T1 Nişangahı,
İpekli ve Reyon Kumaşlar,
Buğday,

Teknik Kurula Gönderilen Tasarılar

Elektrik İç Tesisatında Kullanılan PVC Bükülgen —B Borular ve Muflar,
TS 453 «Gazbeton Yapı Malzeme ve Elemanları» (revizyon),
TS 1226 «Deney Elekleri İçin Yuvarlak ve Kare Delikli Metal Elek Levhalar» (revizyon),
TS 1227 «Deney Elekleri İçin Kare Gözlü Tel Elek Kafesleri» (revizyon)
Sırlı Tuğlalar,
Taze Betonda Hava Miktarının Basıncı Metodu ile Tayini,

Taze Beton Kıvam Deneyi (Sıkıştırma Faktörü Metodu ile),
Taze Beton Kıvam Deneyi (Çökme Hunisi Metodu ile),
Sanayide Kullanılan Kurşun Monoksit (Litarj),
Alüminyum ve Alüminyum Alaşımlarında Ekst-raksiyondan Sonra Difenilkarbazid Kullanılan Spekt-rofotometrik Metotla Krom Miktarı Tayini,
Kuru Pil Yapımında Kullanılan Elektrolitik Man-gan Dioksit,
Vinil Kaplı Bez Havalandırma Boruları,
Kömür Damarlarından Numune Alma,
Kömür Damarlarından Sondajla Numune Alma,
Demir Cevherlerinde Nitelik Değişmelerinin Sap-tanması,
Demir Cevherlerinde Numune Alma Duyarlılığının Kontrolu,
TS 291 «Taslama Taşları», (revizyon)
TS 198 «Bezli Kauçuk V-Kayısları» (revizyon),
ISO 1950 «Uçak Servis Bakım, Yer Bağlantıları ve Güvenlik/Tehlike Noktalarının İşaretlenmesi»,
Resimli Posta Kartları Boyutları,
Kağıt Boyutları Adlandırma ve Toleranslar,
Kağıt Makara Göbeklerinin İç Çapları,
Kağıt Traşlanmış Malzeme Boyutları (I)
Kağıt Traşlanmış Malzeme Boyutları (II)
Kağıt - Kirtasiye Malzemesi için Traşlanmış Bo-yutlar,
Titreşim ve Şok - Dengeleme Makineleri,
Yerli Orman Ağaç, Ağaçcık ve Çalı Adlarının Sembolleştirme Kuralları ve Sembolleri,
Karton Dosya Gömlekleri,
Doktor Deneyi,
Motor Benzini,
Kumaşlarda Sabit Hızla Artan Su Basıncı Altında Su Geçirmezlik Tayini,
Bal,
Balmumu,
Keçiyoynuzu.





TSE Teknik Kurulu Kasım ayı içinde yaptığı toplantılarda 30 yeni Türk Standardını kabul etmiş, 1 standardı değiştirmiş birini ise düzeltmiştir.

10 KASIM 1977 TARİHLİ TOPLANTIDA KABUL EDİLENLER

- | | |
|---------|---|
| TS 2873 | Titreşim ve Şok - Dengeleme Makinaları - Tanımlama ve Değerlendirme |
| TS 2874 | Tekstil Lifleri - Doğrusal Yoğunluk Tayini - Gravimetrik Yöntem |
| TS 2875 | Düşük Sertlikteki (10 - 35 IRHD) Vulkanize Kauçuklarda Sertlik Tayini |
| TS 2876 | Yüksek Sertlikteki (85 - 100 IRHD) Vulkanize Kauçuklarda Sertlik Tayini |
| TS 2877 | Akustik - Ray Üzerinde Hareket Eden Araçların Çıkardığı Gürültünün Ölçülmesi |
| TS 2878 | Hava Dağıtımı ve Difüzyonu Terminolojisi |
| TS 2861 | Basınçlı Su İleten Boru Hatlarına İç Basınç Deneyi Uygulaması Kuralları |
| TS 2879 | Suyun Analiz Metotları - Kalsiyum ve Mağnezyum Miktarları Tayini |
| TS 2880 | Demir ve Çeliklerin Kimyasal Analiz Metotları Selenyum Miktarı Tayini |
| TS 2881 | Demir ve Çeliklerin Kimyasal Analiz Metotları - Ferro Silisyum - Silisyum, Karbon, Fosfor, Kükürt, Arsenik ve Alüminyum Miktarı Tayini |
| TS 2882 | Demir ve Çeliklerin Kimyasal Analiz Metotları - Ferro Mangan - Mangan, Karbon, Fosfor, Kükürt, Silisyum, Arsenik ve Kurşun Miktarı Tayini |
| TS 2883 | Damıtılmış Petrol Ürünlerinde Hesaplanmış Setan İndisi Tayini |
| TS 2884 | Doktor Deneyi |
| TS 2885 | Motor Benzini |

DEĞİŞTİRİLEN TÜRK STANDARDLARI

- | | |
|-------|---|
| TS 14 | Kır Döküm Basınçlı Borular (Savurma ve Düşey) ve Boru Özel Parçaları 249 |
| TS 23 | Çimento Numune Alma Metotları 12 |
| TS 76 | Nominal Gerilimi 1000 V'a Kadar Elektrik Hava Hatları İçin Porcelen İzolatörler 27 |

17 KASIM 1977 TARİHLİ TOPLANTIDA KABUL EDİLENLER

- | | |
|---------|---|
| TS 2886 | Resimli Posta Kartları Kağıt - Mektup Kartları Boyutları |
| TS 2887 | Kağıt-Taşlanmış Boyutlar Adlandırma ve Toleranslar |
| TS 2888 | Kağıt-Makara Göbeklerinin İç Çapları |
| TS 2889 | Kağıt A Serileri İçin Taşlanmış Malzeme Boyutları, Birincil Seri |
| TS 2890 | Kağıt A Serileri İçin Taşlanmamış Malzeme Boyutları, Tamamlayıcı Seri |
| TS 2891 | Kağıt Kırtasiye Malzemesi (Ayrılabilir yapraklı Defterler de Dahil) İçin Taşlanmış Boyutlar |
| TS 2892 | El Dokusu Halılarda Düğüm Tiplerinin Tayini |
| TS 2893 | El Dokusu Halılarda Hav Boyu Tayini |
| TS 2894 | Alüminyum ve Alüminyum Alaşımlarında Ekstraksiyondan Sonra Difenilkarbazid Kullanılan Spektrofometrik Metotla Krom Miktarı Tayini |
| TS 2895 | Sert Hassas Eş-Eksenli Hatlar ve Hassas Bağlayıcılar (Genel) |
| TS 2896 | Sert Hassas Eş-Eksenli Hatlar ve Hassas Bağlayıcılar 50 ohm, 7 mm |
| | Sert Hassas Eş-Eksenli Hatlar ve Hassas Erselik Bağlayıcılar |
| TS 2898 | Sert Hassas Eş-Eksenli Hatlar ve Hassas Bağlayıcılar 50 ohm, 21 mm |
| | Sert Hassas Eş-Eksenli Hatlar ve Hassas Erselik Bağlayıcılar |
| TS 2862 | Elektrik İç Tesisatında Kullanılan PVC Bükülgen B-Borular ve Muflar |
| TS 2899 | Sanayide Kullanılan Litary (Kurşun Monoksit) |
| TS 2900 | Karton Dosya Gömlekleri |

DEĞİŞTİRİLEN TÜRK STANDARDI

- | | |
|-------|---|
| TS 30 | Söndürülmemiş ve Söndürülmüş Kireçler (Yapı için) |
|-------|---|

DÜZELTİLEN TÜRK STANDARDI

- | | |
|---------|-------------------|
| TS 1435 | Taşıtlı Kablolari |
|---------|-------------------|

İPTAL EDİLEN TÜRK STANDARDI

- | | |
|-------|-----|
| TS 33 | Kum |
|-------|-----|



TS Nu.	Standardın Adı	Fiyatı (TL)	
TS 854	Ses veya Gürültünün Güç ve Yeğirlik (Şiddet) Seviyelerinin İfadesi	9	
TS 1141	Toleranslı Boyutların Milimetreden Parmağa (İnç'e) ve Parmaktan Milimetreye Çevrilmesi	18	
TS 2275	Mağnezyum - Çinko - Zirkonyum Alaşımları, Kuma Dökülen Mekanik Özellikleri	9	
TS 2302	Biçimlendirilmiş Refrakter Yalıtım Mamulleri - Isınmadan Oluşan Kalıcı Boyut Değişikliklerinin Tayini	12	
TS 2303	Yoğun Olarak Biçimlendirilmiş Refrakter Mamuller - Isınmadan Oluşan Kalıcı Boyut Değişikliklerinin Tayini	15	
TS 2332	Dikdörtgen Refrakter Tuğlalarının Boyutları	9	
TS 2333	Refrakter Kemer Tuğlalarının Boyutları	9	
TS 2349	Alüminyum Alaşımları	15	
TS 2392	Metalik Kaplamalar - Elektrolitik, Kalay - Nikel Alaşımı	15	
TS 2519	İksa Hesap, Yapım, Bakım ve Söküm Kuralları	66	
TS 2545	Tekstil Makina ve Aksesuarları - Eğirme ve Büküm Makinaları İçin Plastik Kopçalar (Numara Dağılım Aralıkları ve Kısa Gösteriliş)	12	
TS 2638	Radyo Frekans Kabloları (RF Kabloları)	171	
TS 2652	Camsı ve Porselen Emayeler - Aşırı Korozyon Ortamları İçin Emayeler - Yüksek Gerilim Deneyi	12	
TS 2653	Camsı ve Porselen Emayeler - Emayelenmiş Mutfak Eşyası - Termal Şoka Dayanıklılık Tayini	12	
TS 2654	Camsı ve Porselen Emayeler - Asit ve Nötr Sıvılar ve Buharları ile Deney İçin Aygıtlar (Boyut ve Özellikler)	18	
TS 2655	Camsı ve Porselen Emayeler - Çelik Saç İçin Deney Parçalarının Yapımı	9	
TS 2656	Camsı ve Porselen Emayeler - Çelik Saç İçin Deney Parçalarının Yapımı	9	
TS 2657	Camsı ve Porselen Emayeler - Oda Sıcaklığında Sitrik Asite Dayanıklılık Tayini	12	
TS 2658	Camsı ve Porselen Emayeler - Kaynar Su ve Su Buharına Dayanıklılık Tayini	12	
TS 2661	Camsı ve Porselen Emayeler, Kaynar Hidroklorik Asite Dayanıklılık Tayini	12	
TS 2662	Camsı ve Porselen Emayeler - Kaynar Sitrik Asite Dayanıklılık Tayini	12	
TS 2674	Manyetik Olmayan Metaller Üzerindeki Yalıtkan Kaplamalar - Fuko Akım Yöntemiyle Kaplama Kalınlıklarının Ölçülmesi	12	
TS 2675	Alüminyum ve Alüminyum Alaşımlarının Anodik Oksidasyonu - Asit Çözeltisine Batırma Sonucu Oluşan Kütle Kaybını Ölçerek Sızdırmazlık Özelliğinin Değerlendirilmesi	9	
TS 2693	Madencilik Terimleri - Delme ve Patlamada Kullanılan	15	
TS 2395	Madencilik Terimleri - Akaçlamada Kullanılan	9	
TS 2697	Madencilik Terimleri - Üretimde Kullanılan	24	
TS 2780	Bakırda Hidrojen Kırılganlığı Deneyi	9	
TS 2810	Beton İşlerinde Kullanılan Lastik Dilatasyon Malzemeleri (Lastik Contalar)	36	
TS 2814	T ₁ Kabloları (Alçak Frekans Kabloları)	33	
TS 2826	Esnek Köpük Malzemelerde Çabuklaştırılmış Yaşlandırma Deneyleri	12	
TS 2832	Kompoze Gübre	33	
TS 2833	Sanayide Kullanılan Ftalik Anhidrid	36	
TS 2834	Petrol Ürünlerinde Bulutlama Noktası Tayini	15	
TS 2845	Stiren Butadien Kauçuk Latekslerinde Uçucu Doymamışlar İle Kalınlık Stiren Miktarlarının Tayini	12	
TS 2847	Sanayide Kullanılan Metil Alkol (Metanol)	33	
TS 2854	Elektronik Tüplerin Elektrik Özelliklerini Ölçme Metotları - Bölüm : 24 Katot Işınlı Hafızalı Tüplerin Elektrik Özelliklerini Ölçme Metotları	42	
TS 2855	Elektronik Tüplerin Elektrik Özelliklerini Ölçme Metotları - Bölüm : 25 Gelger - Müller Sayıcı Tüplerinin Elektrik Özelliklerini Ölçme Metotları	27	
TS 2856	Grafik Sembollerinin İfade Şekilleri İçin Genel Prensipler	15	
TS 2858	Televizyon ve Ses Alıcılarının İstenmeyen Elektromagnetik Karışım Karakteristiklerinin Ölçme Metotları ve Sınırları	39	
TS 2864	Radyoizotop Hep-Hiç Röle Cihazları	27	



HABERLERİ

Çeviren: S. Lâlik

ENDÜSTLİYEL GELİŞME ve STANDARDİZASYON

Gelişme halindeki ülkeler genellikle uluslararası standardizasyondan üç şey isterler.

- Bu, ihracata dönük alanlarda boşluklar bırakmamalıdır.
- Bu, seviye zorunluğu çıkarmamalı, Fakat bunların ölçme araçlarını vermelidir.
- Bu, teknoloji transferine elverişli olmalıdır.

Uluslararası Elektronik Komisyonu Bülteninin son sayısında UEK'nın eski başkanı **M.P. Ailleret** (Fransız), gelişmekte olan ülkelerle endüstrileşmiş ülkeler arasındaki teknolojik mesafelerin azaltılması gerektiğini hatırlatmış ve teknolojilerin transferinde standardizasyonun oynadığı rolü belirtmiştir.

Daha sonra standardlar yolu ile bu ülkelere özgü ihtiyaçların nasıl karşılanabileceğini, sınırlarının neler olduğunu ve bunlardan makul olarak neler beklemek gerektiğini göstermiştir.

Nihayet, Dünya standardizasyonuna katılmanın ve bunu gerçekten tesirli hale getirmenin bu ülkelere neler kazandırabileceğini hatırlatmıştır.

Bulletin de la CEI, Volume XI, Numéro 47 - Septembre 1977

Format : A 4

Pages :4

Tarifs d'abonnement : I an : frs

9. — (Par voie ordinaire)
frs 12. — (Par avion)

3 ans Frs 20. — (Par voie ordinaire)

frs 30. — (Par avion)

Adresse :

I. RUE DE VAREMBE

1211 GENEVE 20 (SUISSE)

ISO, TÜKETİCİNİN SESİNE DAHA ÇOK KULAK VERECEK

ISO gelişme halindeki ülkelerle ilişkilerini artıracak ve Uluslararası Standardizasyon hareketinin içersinde, tüketicinin sesine daha büyük bir dikkatle kulak asacaktır.

Cenevre'de 21 - 23 Eylül 1977 tarihleri arasında ISO başkanlığını yürüten Sovyet Normalizasyon Bakanı **M.V.V. Boitsov**; üyesi 18'e yükseltilmiş Konseyin ilk toplantısında bu iki esas konu üzerinde müzakereleri yönetmiştir. Konsey, Dünya'nın çeşitli bölgeleri ile ISO arasında görev yapacak bölge, irtibat elemanlarını seçme ve tüketim politikasından yükümlü bir istişari komite kurma kararı almıştır.

Gelişme Halindeki Ülkeler :

Fahri bölge irtibat elemanlarını seçme kararı : gelişmekte olan ülkelerde ISO varlığını kuvvetlendirme ve onlarla olan ilişkileri sıklaştırma bakımından ileri atılmış önemli bir adımdır. Merkez Sekreterliği, bu bölgelerin standardizasyon kuruluşları ile istişare ederek önümüzdeki altı ay içersinde bölge irtibat elemanlarını seçmeye girişecektir. Bu irtibat elemanları ilk kez, yeniden seçilebilmek kaydı ile üç yıl için tayin edileceklerdir. Bunların sorumlulukları arasında, kendi bölgelerinde ISO temsilcisi olarak, Genel Sekreterliğe yardımcı olmak görevi vardır : haberleri, beyanları ve mütalaaları bildirmek, ISO standartlarının yerleşmesine çaba göstermek, ISO çalışmalar ile bölge standartlarına ilişkin faaliyetleri koordine etmek vs. gibi.

Bölge İrtibat Elemanlarının her iki ya da üç yılda bir Cenevre'ye gelerek kendi sorunlarını müzakeretmeleri ön görülmüştür.

Konsey, gelişme halindeki ülkelerin çalışma raporları ve gelişme programları hakkında bilgi toplar ve ilgili uluslararası ve ulusal kuruluşların iyi hizmet görebilmeleri için : iç ve dış kaynaklardan mali yardım sağlanmasını Genel Sekre-

terlikten ricada bulunma kararı alınmıştır.

Mısırlı **Mahmut Salam**, ISO Geliştirme Komitesine yeniden Başkan seçilmiştir. Kendisi gelişmekte olan ülkelerin standardizasyon ve onunla ilgili alanlardaki ihtiyaç ve istekleri için Konseye bilgi verecektir.

Tüketim Politikası :

Fransa Ticaret ve Sanayi Bakanlığında Normalizasyon Komiserliği ve Endüstri Ürünleri Kalite Departmanı şefi **M. Bernard Vaucelle**, üç yıl süre ile (1978 - 1980) Tüketim Maddeleri Politikasını yürütmek için yeni komiteye Başkan seçilmiştir.

Bu Komitenin Görevleri Şunlardır :

— Standardizasyonun tüketici yararına elverişli hale sokulması çarelerini araştırmak, Uluslararası ve ulusal standardizasyon çalışmalarına katılmaları yararlı olabilecek kimseleri tesbit etmek.

— Standardizasyon bakımından : formasyon, enformasyon ve tüketicinin korunmasına ve layık olduğu düzeye çıkarılmasına çalışmak.

— Tüketicilerin iştiraki için bir deneme yeri oluşturmak, çeşitli tüketim alanları için standartları uygulamak ulusal ya da uluslararası bakımdan tüketiciler için ilginç başka sorunlar üzerine eğilmek.

— Tüketicilerin yararlarına ait çalışma konuları üzerinde çeşitli ISO organları ile ilişki sağlamak.

— Komitenin yetkisine giren her aksiyona ve incelemeğe girişmek.

Tüketim politikası İstişari Komitesinin Genel Sekreterliğini ISO Merkez Sekreterliği yapar. Diğer bütün Komitelerin temsilcileri bu komiteye katılmakta serbesttirler. Tüketim sorunları için kurulmuş Uluslararası Standardizasyonun Oriyantasyon Komitesi, şimdiki görevine devam etmektedir. Bu görev ISO ve UEK Teknik Komitelerinin özellikle tüketicileri ilgilendiren ilerlemeleri yakından izlemektedir.



Birleşik - Kraliyette Ev Elektriksel Cihazlar Yapımcıları Birliğinden **M.R.E. Fenny** (ISCA) kısa adı ile tanımlanan Komitenin Başkanlığına seçilmiştir. Daha önce bu görevi İsveçli **M. Lennart Elfström** yapıyordu.

ISO : TC 73'ün gelecekteki rolü Tüketim Sorunları planlama Komitesi tarafından yerine getirilecektir.

İsveç Standardlar Enstitüsü (SIS) Direktörü **M. Jean Oilner** ISO planlama komitesine Başkan seçilmiştir. Bu görevi daha önce Fransız Normalizasyon Birliği (AFNOR) Müdür Yardımcısı **M. Jaque Clerc** yapıyordu.

ISO Planlama Komitesi : bütün organizasyon, koordinasyon ve Teknik Çalışmaları planlamanın içersin-

deki yeni alanlara ait uluslararası standardizasyon oranlarını ve ileri sürülen mütalaaları Konseyin bilgisine sunmakla görevlendirilmiştir.

Polonya Standardlar Enstitüsü (PKMN) sekreteri **M. Edward Kierski** : normalizasyon alanındaki bilimsel ve teknik haberleri inceleyen ISO daimi Komitesinin Başkanlığına getirilmiştir. Bu görevi daha önce Sovyet Standardlar Komitesi (GOST) Başkan Veliki **M. Vsevelod Tkachenko** yapıyordu.

ISO Daimi Komisyonu, standardizasyon için çıkarılmış metin özeti, muhtıra, araştırma, yararlanma ve yayma ile ilgili bütün sorunlar hakkında Konseyi aydınlatır.

MM. L. Cséi (MSZH Macaristan) ve **J. Laurent** (AFNOR Fransa) planlama Komitesi üyeliklerine seçilmişlerdir. **M.C. Mohr** (DIN Almanya) ise bir başka göreve yeniden tayin edilmiştir.

M.M.G.B.R. Feilde (BSI Birleşik Krallık) ve **D.L. Peyton** (ANS USA) da yine üç yıl içinde bir başka göreve seçilmişlerdir.

METROLOJİ - TEŞKİL EDECEK YENİ ÇALIŞMA GRUBU :

ISO özel bir yeni çalışma grubu ihdas edecektir. Bunun görevi : ISO çalışmalarının metrolojik durumuna ilişkin genel sorunları inceleyerek mütalaalarını bildirmek olacaktır. Böyle bir Çalışma Grubunun teşkili, 16 Eylül 1977 de ISO nun makine ile uğraşan Teknik Bölüm I'nin Cenevre'de yaptığı özel toplantıda ileri sürülmüştür. Bu tavsiye daha sonra Planlama Komitesince tasvip edilmiş ve Konseyce de onaylanmıştır.

Yeni Grup aynı zamanda :

— Metrolojiye ait Uluslararası standardların ihtiyaçlarını inceleyerek değerlendirecek ve uygun ana hatları belirterek tavsiyede bulunacaktır.

— Metrolojiye ilişkin konularda ISO nun Teknik Komiteleri arasındaki koordinasyon sorunları ile uğraşacaktır.

— ISO komitelerindeki teknik çalışmaların metrolojik görünümle-ri hakkında rehberler hazırlamanın gerekçelerini inceleyecek ve bunların hazırlanması için uygun tertipleri tavsiye edecektir.

— Metroloji alanında Uluslararası Elektronik Komisyonu ve öbür Uluslararası organizasyonlar arasında işbirliği yapılması sorunlarını inceleyecektir.

ISO İÇİN YÜKLÜ BİR YIL - 1976 :

Genel Sekreter **M. OLLE STUREN** nin yıllık raporunda belirttiği gibi 1976 yılı ISO için çok yüklü geçmiştir. Şöyleki :

— Üye Ülkeler sayısı rekor seviyeye çıkmıştır. Şimdi 84 üye vardır.

— Geçen yılın rekor rakamlarına göre uluslararası standardlar tasarıları % 36 daha fazlası ile sunulmuştur.

M. Sturen yıllık şifahi beyanına göre uluslararası standardlar projelerinin (DIS) sayısı 462 rakamı ile rekor düzeye çıkmıştır ve bunlar 1976 da Konseyin onayına sunulmuştur.

Bu, 1975 yılına oranla % 36 bir artış ifade etmiştir. Bunlardan 455'inin uluslararası standard olarak yayımlanması konseye tasdik edilmiştir. (DIS) lerin yaklaşık % 80'i komiteler üyeleri tarafından olumsuz oy kullanılmadan onaylanmıştır. 1976 da sunulan bütün (DIS) lerin % 90 dan fazlası, iki den fazla olumsuz oya maruz kalmamıştır.

M. Sturen raporunda Merkez Sekreterliği işlerinin artan hacmi üzerine dikkatleri çekmiştir. Raporunda, Haziran 1977 sonunda 3264 adet ISO standardının, ayrıca 1280 adet (DIS) nin ve 1750 ön-tasarının mevcut olduğu bildirilmiştir.

1976 yılında 32 ülkede 650 ISO teknik toplantısı yapılmış ve bunlara 20 000 kadar delege, 3 000 den fazla seansa katılmıştır.

Eylül 1976 dan önceki Konsey toplantısından beri ISO üyelerinin sayısı da iki kişi artmıştır.

Vietnam Sosyalist Cumhuriyeti'nin Bilim ve Teknolojiye ilişkin Normalizasyon Departmanı, komite üyesi olmuştur. Muhabir üye sıfatı da ilk defa Moris Adalarına verilmiştir. Tunus da muhabir üye kaydını tazelemiştir. Böylece toplam olarak, şimdi 64 komite üyesi ve 20 muhabir üye bulunmaktadır.

Raporda, ISO çalışmalarının çoğunlukla uzaktan muhabere ile yapıldığı ve Merkezce iyice benimsenmiş olan bu organizasyonda toplantıların bütün faaliyetler yanında cüzi kaldığı açıklanmıştır.

M. Sturen ISO ailesinde «uzak jlke» diye bir şey olmadığını söylemiştir. Çünkü, muhaberelele fikir alış - verişini, masa üzerine dökmele mümkün olmaktadır. Merkez Sekreterliğı, toplantı sayılarını azaltmak ve muhabereyi çoğaltmak amacındadır.

Raporda ISO ile Hükümetler örgütleri arasında daha sıkı bir temas gereğı üzerinde durulmuştur. Mesela : standardizasyon alanındaki faaliyetlerinden dolayı Birleşmiş Milletlerin İhtisas Kuruluşları gibi. ISO nun (UEC ve UST) elektrik ve (OMS) Eczacılık ürünleri dışında, pratik olarak, tüm standardizasyon alanlarını kapladığına dikkatler çekilmiştir.

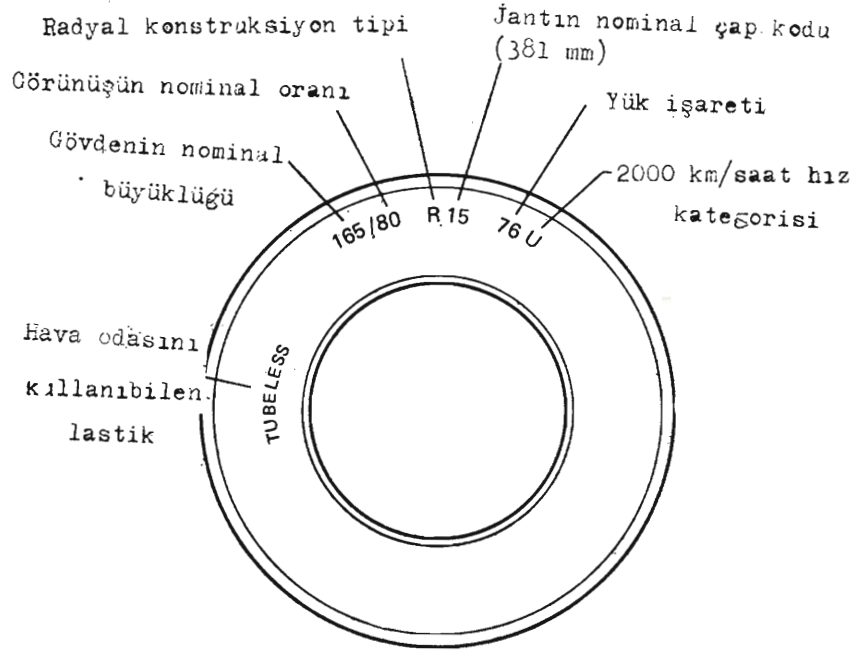
Bir çok alanlarda ISO bir Tekel kurmuştur. Bu Tekel ISO nun şimdiki temel programını oluşturmaktadır. M.Sturen sıkı temasların sadece Hükümetler arası örgütlerle değil, komite üyeliklerine ve standardizasyon çalışmalarına girişmiş Hükümet otoriteleri arasında sürdürülmesini ileri sürmüştür. Raporda iki ya da üç yıl içersinde her yıl için 1 000 adet uluslararası standardın hazırlanıp yayımlanması üzerinde durulmuştur. Verilen bilgilere göre : Merkez Sekreterliğı'nin şimdiki üretim kapasitesi yaklaşık olarak yılda 500 standarddır. Artış miktarı şimdilik ISO teknik programında yazılı uluslararası yeni standard tasarılarının sayısına göre hasaplanmıştır. (Bir yılda 4 000 den fazla).

ISO nun bunları revizyondan geçirme zorunluğu : beş yılda bir inceleme kuralına göre, yerine getirilir. Gerektiğinde yayımlanmış Uluslararası Standard'larda tadiller yapılabilir.

OTOMOBİL LASTİKLERİ İÇİN YENİ (ISO) KODU :

Kara yolları taşıtlarının modern lastikleri daha ziyade karmaşık bir üründür. Klâsik bir aile otosunun gerektirdiğı performanslar, güçlü bir spor arabasınınkinden hayli farklıdır.

Geleceğin kodlandırılmış bilgilerini basitleştirmek ve rasyonelleştirmek amacı ile ISO uluslararası düzeyde beğenilen bir standard yayımlamıştır. (ISO 4000/1). Esas itibarı ile özel arabalara takılmak üzere, yeni bir anlayışa göre, yapılan lastikler için değerler ve işaretler oluşturulmuştur.



Lastik üzerine konstrüksiyon şekli, soğukta şişirme vs. gibi bilgilerin konulması imalatcının inisiyatifine bırakılmıştır.

Resim, yarının lastiklerinde görülecek işaretlere ilişkin tipik bir örneğı göstermektedir. Bu standard halen bütün Dünya'da kullanılan diğer kodlama sistemlerinin yerini almağa elverişli olarak hazırlanmıştır.

Bu yeni standardda gövdenin nominal büyüklüğünü, görünüşün nominal oranını, lastik imalatının kodunu, jantın nominal çapını, yük işaretini, hız kodunu ve diğer özelliklerini görmek mümkündür. Şimdilik boyutlar inceleme halindedir. Bunlar standardın ilerdeki yapımı içersinde gösterilecektir.

Bu standardın II. kısmı halen tasarı safhasındadır. Jantlara ilişkin özellikleri ile belirlenecektir.

ISO 4000/1 standardı : lastik, jant, valf (ISO/TC 31) alanındaki uzmanlardan kurulu uluslararası ISO Komitesi tarafından hazırlanmıştır. Bu Komite aynı zamanda Havacılık Endüstriyel Taşıt Araçları, Diğer Yararlı Taşıtlar, Toprak Makineleri, Tarım Traktörleri, Motosikletler ve Bisikletler için yeni standardların hazırlanmasında çalışmaktadır.

İYİ BİR YÖNETİM

Yönetimin hedefleri genellikle görme imkanlarını garanti eden bir

biçimde olmalıdır. Bu arada aşağıda belirtilenleri kapsamalıdır :

— Mevcutlar kullanılır halde iken, yerine farklı parçalar ve diğer alet ve unsurların girmemesinden emin olmalıdır.

— Konsepsiyon öylesine tahlil edilmelidir ki, bir yenilik sadece sınırlı bir gaye için değil, fakat cari kullanmağa elverişli olmalı ve gelecekte bir potansiyel yaratmağa yaramalıdır.

— Parça miktarlarını, malzeme tutarlarını ve prosedürleri iyi kontrol etmeli ve bunların sayısını en aza indirmelidir.

— Norm felsefesinin disiplinleri ile konsepsiyonu felce uğratmadığından emin olarak, yaratıcı tekniklerden faydalanılmalıdır.

Bu görüşün kombine etkileri bir süre desteklenirse : işletmenin genel performanslarında sağlıklı ve his edilir bir gelişme kendini mutlaka gösterir.

— M.L. Sumne, İngiliz İdarecilik Delegatesi.

KALİTE KONTROLU ve BELGELENDİRME SİSTEMLERİ (CERTİCO) :

Kalite kontrol sistemlerini uygulayan imalatçılara direktif sağla-

edilmiştir. Bu özellik direktörleri imalatçıların kalite kontrol sistemlerini mürakaba etmekle yükümlü kurumlara da verilmesinin luzumu anlaşılmıştır.

14 - 16 Eylül 1977 tarihleri arasında **M. John Kean** (kanadalı) başkanlığında toplanan bu grup, birçok kararlar almıştır. Buradaki delegeler belgelendirme sistemlerini gösteren bir broşür çıkarmağa karar vermişlerdir. Ancak ISO ve UEK'nın geçerli standartlarında bazı tadiller yapmak sureti ile broşürün yayınlanması uygun görülmüştür.

Bu kod, esas itibari ile üçüncü bir kuruluşun yapacağı belgelendirme ile ilgilidir. Bu nedenle yeni bir çalışma grubu ihdas etmeğe karar verilmiştir. Bu başka çeşitlerdeki sistemlere teşmil edilebilecek işlerli bir kodu hazırlayacaktır. Meselâ : **elektiriksel kompozantların** belgelendirilmesi için halen (UEK) tarafından yürütülen incelemeler gibi.

Prensiplere ve belgelendirme tatbikatına ilişkin bir rapor hazırlanıp onaylanmıştır. Bunun bir nüshası, yakında komite üyelerine gönderilecektir. Aynı zamanda özel halleri, grup çalışmaları esnasında ıleyecek, görevli kimselerin bulunması da karar altına alınmıştır. Böylece çeşitli alanları ilgilendiren uluslararası belgelendirme sistemleri de ortaya çıkarılmış olacaktır.

FUTBOLCULAR İÇİN EMNİYETLİ BİR BAŞLIK (KASK) :

Tüketim ürünleri güvencesi ile ilgili Amerikan Komisyonunun tespitlerine göre : 50 000 den fazla Amerikan futbolcusu; başından ve ensesinden yaralanarak acı çekmektedir. Bunlardan 20 si ölüme mahkum 50 kadar da «qucdriplégie» den muztarıptır. Yaralananların yüzde olarak büyük kısmı, orta okul öğrencileridir. Oysaki, bunların çoğu başlık takmışlar idi. Fakat, birçok hallerde, başlığın uygun yapılmamış olması, yaraları büsbütün derinleştirmektedir.

İşte bu sebeple Kanada Normalizasyon Birliği (CSA), başlık standartları hazırlamak üzere, bir grubu görevlendirmiştir. Bu çalışmalarda Amerikan standartlarının doküman olarak kullanıldığı bildirilmektedir.

sal bir kask standardı hazırlamak için (CSA) ekipini oluşturmaktadır.

Geçenlerde **Florida** Mahkemesi Başlık imalatçısı bir Müessesenin ihmaline hükmederek 4 milyon dolar ceza kesmiştir. Sorumluluk gerekçesi : bir genç oyuncunun kötü başlık kullanma yüzünde felce uğramasıdır.

GÜVENLİK STANDARLARINA KARŞI ATEŞ PÜSKÜRÜLÜYOR :

Uluslararası İş Organizasyonu (UIO) tarafından kaleme alınan bir ön rapor : 64. Uluslararası İş Kongresinde (1978) incelenmek üzere hazırlanmış bulunmaktadır. Dikkatler özellikle uluslararası düzeyde geçerli olan standartlar üzerine çekilecektir.

Rapor, DOK işçilerinin kazalara karşı korunma tekniğine ilişkin koordinasyon üzerinde durmaktadır. Bu koordinasyon 1932 de revize edilmiştir. Rapor, ötedenberi gemilerde ve limanlarda uygulanan ve özellikle **II. Dünya Savaşındanberi** (1939 - 1945), kargo taşımalarının yönetiminde oluşan önemli hususları sinema şeridi gibi gözden geçirmektedir. Ayrıca (UID) nin ve diğer uluslararası kuruluşların gemilerin yüklenmesinde ve boşaltılmasındaki işlemlerle başka sorunlara ilişkin İş Güvenliği ve Sağlığı hakkında gösterdiği faaliyetlere bu raporda yer verilmiş bulunmaktadır. Meselâ : güvenlik faktörü kavramı üzerinde bir değişiklik olduğu anlatılmak istenmiştir. Geleneksel olarak : bir zencire, bir kancaya, bir halkaya, bir halata ve benzerlerine uygulanabilecek en büyük yükün gerçek minimal kopma yükü ile «güven katsayısı» arasındaki bir bağlantıya göre saptandığı biliniyordu. Gerçekte bu katsayı bir **bilgisizlik faktörü** olarak raporda nitelenmiştir.

Rapor, açıklamasına şöyle devam ediyor. Bugün en küçük ayrıntılar bile hassasiyet ile belirtilmiştir. Gerek gereçler gerekse işlemleri derinliğine bir kâliite kontroluna tâbi tutulmaktadır. Bunların artık tamamile güvenilir olduğu ISO tarafından da kabul edilmiştir. Böylece yeni bir anlayışın artık doğması gerekmektedir. Servise konulduktan sonra sadece aksesuarların

lunduğu, yapım hizmetlerinin yerine getirilmesi gereği de apaçık ortaya çıkmıştır.

Raporda : yüklerin taşınmasında sağlık ve güvenlik bakımından **ISO** nun çeşitli ve çok sayıdaki faaliyetleri üzerinde incelemeler yapılmış ve bunlar yeterli bulunmuştur.

Dikkat :

Bu rapordan örnekler uluslararası iş organizasyonu (UIO) Merkezinden 15 İsviçre frangı karşısında tedarik edilebilir. Bu Merkez **Cenevre**'dedir.

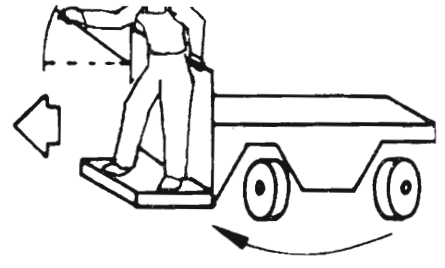
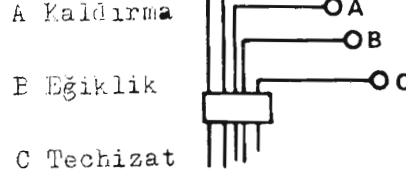
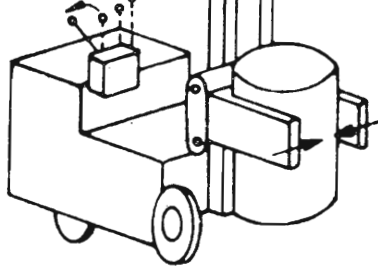
GÜVENLİĞE İLİŞKİN SOVYET STANDARLAR SİSTEMİ :

Sovyetler Hükümeti Standardizasyon (GOST) Teknik Komite Başkanı **M. BORIS Liamine** «Bilim ve Hayat» adlı aylık bir dergide, ülkesinin mesleki güvenlikle ilgili yeni standartları hakkında bilgi vermiştir. Bilim ve Tekniğin çeşitli dallarında meydana gelen gelişmeleri işleyen bu derginin oldukça büyük bir tiraj olduğu bildirilmektedir.

ISO Konseyinde ve Planlama Komitesinde (GOST)'ı temsil eden **M. Liamine** iş güvenliğine ilişkin yeni standard sistemlerinin bütün faaliyet dallarına nasıl uygulanmasına karar verildiğini açıklamıştır. **M. Liamine**'ye göre çalışma koşullarını iyileştirmek için, bu standartlar ülkesinin önemle izlediği programlardan biridir. Son beş yıl içerisinde bu amaç için, 7 600 milyon ruble yatırım yapılmıştır.

Yeni sisteme göre, mesleki güvenlik standartları, çeşitli hallerin isteklerini kapsayan, bir listedeki maddelere cevap vermektedir. Bunlar şöyle sıralanmıştır; Çevre Korunması. Gürültü. Titreşimler. Sıcaklık. Rutubet. Radyasyonla toz konsantrasyonu. Makinelerde Koruma tertibatı. İş Organizasyonu vs...

M. Liamine şimdilik bu sektör için 100 temel standardın var olduğunu, bunların 1980 yılına kadar iki katına çıkarılabileceğini söylemiştir. Ayrıca bunları da sözlerine eklemiştir. Bütün endüstri dallarında edinilen ve biriken tecrübeler, uluslararası niteliği bilinen **ISO** standartlarında kemâli ile vardır. Kendi standartlarımızı hazırlarken bunlardan geniş ölçüde yararlandığımızı belirtmek isterim.



Motorlu yük araçları

MOTORLU YÜK ARAÇLARI İÇİN ISO GÜVENLİK KODU :

Motorlu taşıt araçlarının yapımı, kullanılması ve bakımına ilişkin Güvenlik Kuralları, yeni yayımlanan Uluslararası bir Standardda belirtilmiştir.

ISO 3637, üç bölümü kapsayan 31 sayfalık bir neşriyattır. Birinci bölümde: genel bilgiler (referanslar, antet çizelgeleri, tanımlamalar ve tasnifler) vardır. Üçüncü bölüm ise: kullanma, kumanda tertibatı ve bakıma ayrılmıştır.

İkinci bölüm: Özellikle bu üniversal taşıtların yapımı, nominal kapasitesi, bilgi plakaları, kararlılık koşulları, denemeler, frenlerin işleme yetenekleri, organlar, kumanda sembolleri, motor tertibatının gerektirdiği hususlar, kaldırma tertibatı sistemleri, eğilme ve diğer hareketler ve koruma tertibatı hakkında bilgileri kapsamaktadır.

İş organizasyonu koşulları ve diğer çevre etkenleri ise, henüz inceleme safhasındadır.

On ülkenin (+) motorlu yük araçlarına ilişkin yönetmeliklerini, standartlarını ve ulusal kodlarını gösteren bir liste ek olarak verilmiştir.

ISO 3691 standardı: motorlu yük taşıtlarının normalizasyonundan sorumlu olan uluslararası uzman kalitesi (ISO/TOIIO) tarafından hazırlanmıştır.

Şu sıralarda adı geçen komite, bu alanda uluslararası düzeyde beğenilmiş 17 standard meydana getirmiştir. Bu miktara eşit sayıda standard - projeleri de tezgahlanmış durumdadır.

(+) Almanya, Bulgaristan, Finlandiya, Fransa, Japonya, Polonya, Romanya, Birleşik - Krallık İşveç, Birleşki Amerika Devletleri.

NOT : Resimler ISO 3691'den alınmıştır.

HABER TRANSFERİ :

Günümüzde haber transferi, git-tikçe önem kazanan bir sorun halindedir. Geleneksel haberleşme yöntemleri, yerlerini artık yeni sistemlere bırakmışlardır. Bu sayede global ölçekte son derece büyük miktarlara varan haberler, çok etkili ve çabuk olarak intikal ettirilebilmektedir.

Bu haberleşme zincirinin halkaları pek çok sayıdadır. şöyleki :

— İlk haber kaynağının müellifleri, redaktörleri ve editörleri.

— Analiz ve işaretleme servisleri. Uzmanlaşmış bibliyografi editörleri.

— Kitap endüstrisi ve abone büroları.

— Kitaplıklar

— Mübadele ve iletişim merkezleri

— Veriler bankası

— Değerlendirme merkezleri

— Hakemler ya da eleştiriler

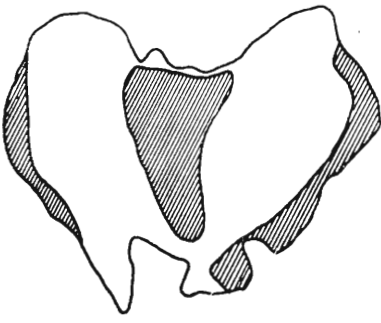
Zincirin son halkasını şüphesiz haberden yararlanan teşkil eder.

Uluslararası düzeyde haberleşmeyi kolaylaştırmak için, yine uluslararası seviyede beğenilen standartların hazırlanması gereklidir.

Haber transferi ile ilgilenen geniş bir dokümantalist yani doküman toplayan kitapçı ve diğer kişilerden oluşan topluma, **ISO standartlarını** kolayca ulaştırmak amacı ile, seçilmiş 56 standardın biraraya getirilmesi ile bir broşür hazırlanmıştır. Bu standartlar, A 4 formasından A 5 formasına indirilmiştir. Bu suretle **ISO** standartlarının satış fi'atından daha düşük, bir bedel ile halkın istifadesine sunulmuştur.

İlk çeşiti **ISO** tarafından yayımlanan bu broşürler Komite üyeliklerinden ya da Merkez Sekreterliğinden tedârik edilebilir.

— ISBN 92 67 20017 9.



Avustralya'da fırtına bölgeleri

RÜZĞARA DAYANIKLI EVLER :

Özellği bulunan bir yıl esnasında **Avustralya'da** Sigorta Şirketleri, rüzgarın evlere ve küçük atelye binalarına verdiği zararlara karşı **5 milyon dolar** tazminat ödemişlerdir. **Avustralya'da** her binanın varlığı süresince, hızı 110 Km/saati bulan, fırtınaların tesirine enaz bir defa uğrayacağı uzmanlarca kabul edilmiştir. Şekildeki haritada, taranmış olarak gösterilen bölgelerde, binalar enaz 125 Km/saat hızla esen rüzgarların yani fırtınaların etkisinde kalacaklardır. Şiddetli rüzgarların esdiği bölgelerde binaların inşası için, yeni bir tasarımlar rehberinin hazırlanması, **Avustralya Standardlar Enstitüsüne (SAA)** ele alınmıştır. Teklif edilen rehber, geçenlerde **Darwin'i** tahrip eden fırtınalara karşı yeterli direnç gösterebilecek binalar inşasında izlenecek esasları göstermektedir.

KALİTE TEMİNATI :

Britanya (İngiliz) Standardizasyon Enstitüsü (BSI), ilk defa olarak, kalite teminatı alanında, formasyon kazandıran resmi bir kurs düzenlemiştir. 10 Nisan - 5 Mayıs 1978 tarihleri arasında **Hemel Hempstead Centre** de yapılacak bu kurs için adaylıklar istenmiştir.

Kursun amacı, en yeni standardizasyon örgütleri ile ilgili diğer kuruluşlar personelinin kalite teminatını hedef alan bütün faaliyetlerinde bilgilerini ve tecrübelerini artırmaktır.

Daha geniş bilgi için aşağıdaki adrese başvurulması rica edilmektedir.

Education Section, BSI, A Park Street
Londre Wia 2 BS

STANDARD ÇALIŞMALARI YAPAN ORGANİZASYONLAR :

Standard faaliyetlerinde bulunan 40'ı aşkın uluslararası örgüt vardır. Bunlar **ISO Merkez Sekreter**'liğince yayımlanan uluslararası çalışmalara ait yeni bir repertuar yani bir formüller meydana getirmişlerdir. Bu repertuardan; (ISO-NET) yani ISO enformasyon şebekesine giren hizmetler çerçevesinde yararlanılacaktır.

Bu ilk neşriyat, fazla iddialı değildir. Fakat muazzam bir biçimde kendi tamamlayarak günün ihtiyaçlarını karşılayabilecek duruma gelecektir.

ISO ve Uluslararası Elektronik Komisyonu ile olan irtibatlarından ve iş ilişkilerinden ayrı olarak, bu uluslararası örgütlerden farklılıkları büyüktür. Ayrıca bu kuruluşların kendi aralarında yada kollarını oluşturan şubeler arasındaki sürekli ya da süreksiz ilişkileri, şimdiki hali ile, uluslararası standardizasyonun alt yapısını son derece karmaşıklaştırmaktadır.

Çalışmalara ilişkin olarak ortaya konulan bu envantrein : yararsız mükerrer hizmetlerden ve yeni projelerle mevcut dokümanlar arasındaki çelişkilerden kurtulmağa yardımcı olması umulabilir.

Uluslararası ve ulusal organizasyonların norm çalışmalarında kayıt için örnek teşkil eden formüller hazırlanmıştır. (**ISO**) **Rehberi 10 - 1977**).

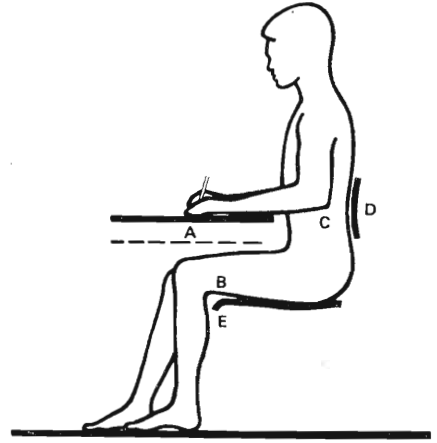
İşte bu repertuar, uluslararası organizasyonlar çerçevesi içersinde ilk pratik uygulama formülerinin bir denemesini oluşturacaktır. Ulusal planda yapılacak benzeri neşriyat ile tamamına eriştirilmesi beklenir.

(SI) LERIN DUVAR TABLOLARI :

(SI) birimlerinin duvar tabloları renkli olarak üçüncü defa Hollanda Standardlar Enstitüsüne (NNİ) yayımlanmıştır. Bu tablo Hollandaca, İngilizce ve Almanca olarak vardır. Fransızcası basılmağa hazır haldedir.

Tablo fi'atı, izahlı broşürü ile D.fl. 8,40

Daha geniş bilgi için : NNİ satış Müdürü, Postbus 5810 - 2280 - HV - Rijswijk



Oturma yeri ile masa arasında ölçü oranları. Uluslararası Standard Projesi 5970 den alınmıştır.

OKULDA KONFORU ARTIRMAK İÇİN STANDARDLAR :

Uluslararası uzmanlardan kurulu bir **ISO Teknik Komitesi**, öğrencilerin sınıfta doğru ve uygun yükseklikte oturmaları için, çözüm yolları aramaktadır. Komite şimdilik öğretim kurumlarındaki oturma yerleri ile (siğes) masaların bütün öğrencilere elverişli olmasını sağlayabilecek, uluslararası bir standard projesinin hazırlıkları içersindedir.

Önerilen boyutlar **antropometrik** verilerden çıkarılmıştır. Küçüklerin okula başladıkları ilk günden, üniversiteyi bitirecekleri erginlik çağını hesaba katarak 8 boy öngörülmüştür. Bu arada; mahalli okul araçlarına göre, mobilye boyutlarının tesbitini daha isabetle yapmak için, ulusal düzeyde anketler yapılması tavsiye edilmiştir.

Teklif edilecek uluslararası standarda uygunluk : oturma yerleri ile masaların öğrencilere rahat sağlama bakımından güven vermelidir. Bunun dışında projeciler ve imalatçılar mahalli ekonomik ve teknik koşullara ve her ülkenin öğretim ihtiyaçlarına göre bu standardı adapte edebilirler.

arkalığın minimal genişliği ve kav-
sine ait ölçüleri belirtmiştir.

Masaya ilişkin standard istek-
leri, özellik ile yerden minimal yük-
seklği ve bacaklarla dizlerden olan
minimal uzaklıkları vs.yı kapsamak-
tadır.

Oturma yerile masa arasındaki
uzaklığa gelince, baldırlarla masa yü-
zü (ya da çekmece) arasında yeter
bir mesafe bulunmalıdır. Böylece
hareket rahatlığı sağlanmış olur.

Başka önemli bir nokta : din-
lenme konumunda arkalık, sırtı iyi-
ce kürek kemiklerinin altından kav-
ramalıdır. Çeşitli boylar için, bir de
renkler kodu önerilmiştir. Mobilye-
ler arasından istenenlerin kolayca
ayırt edilmesini sağlamak üzere,
bunların silinmeyecek şekilde üzer-
lerine yapıştırılması mümkündür.

Standard projesinde : özel okul-
lar ya da ayarlanabilir mobilyeler
hakkında ayrı bir uygulama şartı da
bulunmamaktadır. Şimdilik : malze-
me cinsi, tasarlama, imâlât ve kâliye
ile ilgili koşullar da ileri sürülme-
miştir. Bu hususlar ve diğerleri ge-
leceğin standartlarında ele alınabi-
lecektir.

Nitelikleri belirtilen standard ta-
sarısı, ISO Üyeler Komitesinin tas-
vibine sunulmuştur.



Amerikan Büro Koltukları

BÜRO KOLTUKLARI İÇİN AMERİKAN STANDARLARI :

Oturduğu yerde dönmek ve eğil-
mek, kalkıp oturmak. Bunlar mes-
lek yaşamlarının büyük bir kısmını
koltuklarında geçiren milyonlarca
Amerikalının yaptığı karakteristik
hareketlerdir.

İmalatçılar, evsaf tayininden so-
rumlu olanlar ve kullananlar : kısa
süre önce genel büro koltukları için
yayımlanan Amerikan Standartları-
na uyarılarsa; ilgililer bundan böyle
uzman zamanlarını daha rahat, gü-
venli ve fonksiyonel koltuklarda ge-
çireceklerdir. Bu sayede, genellikle
ticaret bürolarında kullanılan kol-
tukların : güvenlik, uzun süre da-
yanma, uygun konstruksiyon özel-
liğine sahip olması herkese ortak
bir değerlendirme imkânı sağlamış
olacaktır.

Bu standartların tespitindeki
denemeler : statik, ve dinamik yük-
lerle dayanım ve dayanım süreleri
bakımından değerlendirilmiştir.

Kullananları yaralayabilecek
strüktür (bünye) hatalarını bulmağa
yarayan denemelere özel bir dikkat
ve titizlik gösterilmektedir. Kulla-
nılan deneme araç ve gereçleri de-
neme koşulları ve ürünleri değ-
lendirmek için teslim ve kabul hu-
susları da ayrıca burada değ-
lendirilmiştir.

Bu yeni standard, sadece büro
koltuklarının yapısal dirençleri,
oturma koltuklarının güvenliği için
uygulanmaktadır. Bununla birlikte,
ilrde gözden geçirilerek, gereçlere,
bitirilmiş son duruma ve döşeme-
lere tatbiki de öngörülmektedir.

Yerli olarak yapılan elektrik
ampulleri hakkında Standardlara uy-
gun olmadığı hakkındaki şikayet-
ler : **Trinite** ve **Tobago** Standardlar
Enstitüsünün, tungsten filamanlı
lambalar için Ulusal bir Standard
yayımlamasına sebep olmuştur.

Bütün **CARİCOM** (+) bölgesin-
de uygulanacak bu standard, geniş
ölçüde Uluslararası Elektronik Ko-
misyonu yayımlarına dayanmakta-
dır. Bu standard nominal dayanma
süresini gayet geniş tutarak 1000
saat olarak tespit etmiştir. Wat
olarak gücün ve volt olarak gerili-
min lamba üzerine silinmeyecek şe-
kilde yazılması istenmiştir. Ayrıca :
boyutlar, diğer özellikler, ışık şid-
deti, kullanılacak dıp boyutu ve ya-
pılacağı gereçler de belirtilmiştir.

Çeşitli denemeler ve numune
alma prosedürleri de tespit edilmiş-
tir.

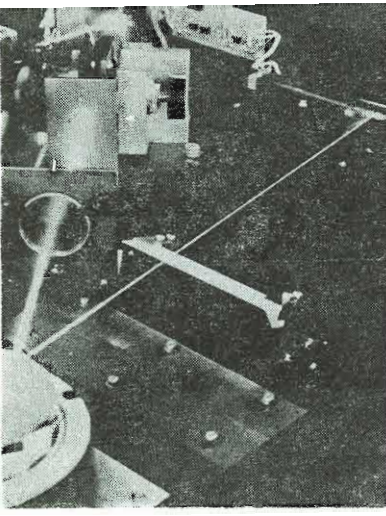
Standardizasyon Bürosu, ürün-
lerini geliştirilmeleri için, yerli im-
alatçılara fiili yardımlarda bulun-
muştur. Bu sebeple : yeni standar-
dın : lambaların dayanma sürelerin-
de ve bunların **KARAİP** de yarar-
lanılan ışıklı ampullere uymasında
hissedilir bir düzelme sağlayacağına
güvenilmektedir.

(*) Krap'lerin ortak pazar standar-
dizasyon konseyi.

ALARM SİSTEMLERİ İÇİN İRLANDA NORMU

Birçok binalara hırsız ihbarı
için konulan alarm sistemleri, ken-
diliğinden boşalarak, yürekleri ağı-
za getiren, heyecanlar yaratmakta-
dır. Bu çeşit sistemlerin geçerlili-
ğini artırmak, dolayısı ile aldatıcı
alarmları azaltmak için İrlanda En-
düstriyel Araştırma ve Standardi-
zasyon Enstitüsü (IIRS), ulusal bir
spesifikasyon hazırlamağa girişmiş-
tir. Böylece yakında bir İrlanda
Alarm Normu çıkacağı anlaşılmak-
tadır.

Bu türlü arızaların mümkün gö-
rüleceği her yerde istekler, genel
terimlerle belirtilmiştir. Amaç : po-
tansiyel gizli girişine sebep olacak
bilgileri vermekten sakınmaktır. Bu
politika, aynı zamanda yeni yöntem-
leri ve tertibatları tökezlemekten de
kurtarır.



Laser Baskı Makinesinde görünüşler

MATBAACILIK :

Laser Baskı Makinesi, Saatte 1,2 Milyon Satır :

Elektro - mekanik baskı makinelerinin performansları: 1 000 ilâ 2 000 satır/dk ile sınırlıdır. Zaten bu makineler de şimdiki ordinatörlerle (Bilgisayarlarla) bu hızlara ulaşabilmişlerdir. Baskı sayısını daha hızlandırmak, mekaniksel tertibatın sınırlamasından ötürü mümkün olamamaktadır.

Bunun için mekaniksel elemanları kaldırarak köklü bir değişikliğin yapılması gerekiyordu. İşte Siemens'in yeni bir teknoloji uygulayarak geliştirdiği yeni makine, bu isteği gerçekleştirmiştir. Harflerin **Laser** ışını ile üretildiği bu buluş sayesinde klasik tehzizatın performanslarını 70 000 harf/saniye ya da 250 milyon harf/saat yükseltmek suretiyle, 10 katına çıkarmak kabil olmuştur. Yeni baskı aracının başlıca iki elemanı şunlardır : Harf üreticisi standard **monopli** kağıt üzerine baskı için elektrofotografik bir tertibattır. Bir **Laser** harf üretici içersinden, demet sapması uyumlu akustik denen bir sistem üzerine tutarlı ışık gönderir. Çok yüksek frekanslı bu **ültrason** tertibatının içinde basınç değişimleri oluşur ki, bu da tutarlı ışığı, bir saptırma ızgarası gibi etkiler. Merkezi ünitelerden biri kontrol edilen **ültrason**ları frekans değişmesi, saptırıcı gerisindeki **Laser** ışınının süpürme açısını da değiştirir. Bu yüzden **laser**

ışını, harflerin veya rakamların yüksekliğini elde etmek üzere büyür. Yayılan bu ışıklı ışınlar poligonol bir ayna sayesinde satırlar yönünde hareket eder ve dönmekte olan bir silindire yollanır. Harfler **monopli** kağıt üzerinde elektrofotografik yolla maddeleşir. Bunun için, fotokondüktis tabaka daha önce elektrik yüklenir. Silindirin yüzeyi, ışık ışınının çarpan noktalarına deşarj olur. Daha sonra da elektrik yüklü parçacıklarla (renkli) pudralanır. Bu elektrostatik olay pudranın çarpan noktalar üzerine yapışmasını sağlar. Serpilen parçacıkların kağıt üzerine yerleşmesinden sonra, ilerlemesinin senkronize edilmesinden ötürü, basınç ve sıcaklık tesiri ile renkli pudra emprenye olur yani emilir. **Laser** baskı makinesi çok hassas olduğu gibi gürültüsü de azdır. 60 dB den düşük. Klâsik matbaa makinelerine oranla bu da ayrı üstünlük teşkil eder.

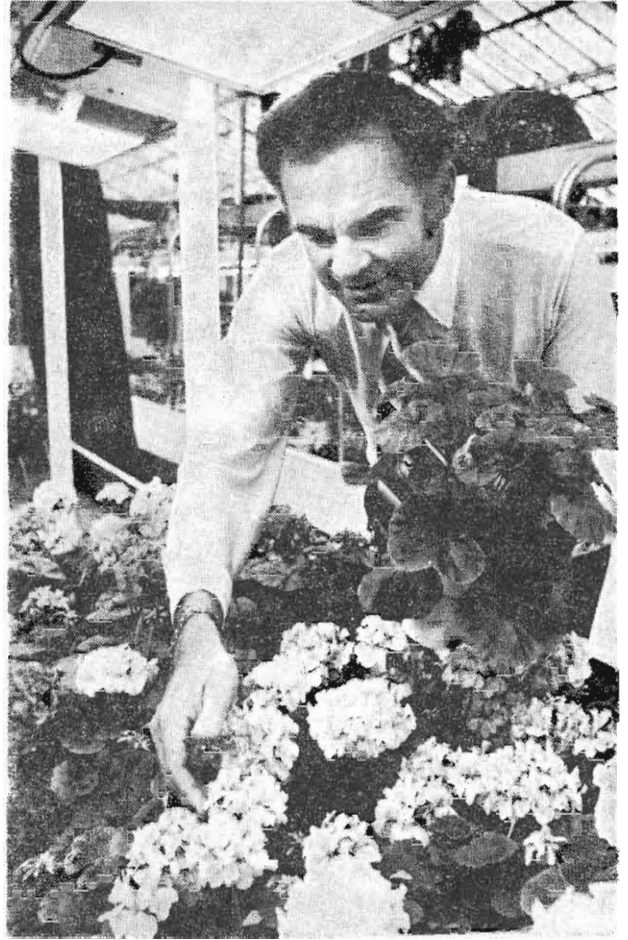
OTOMOBİL

Ralantide Yakıt İsraf Etmemek İçin :

Otomobil motorlarının çoğunda, benzin pompası yakıtı doğrudan doğruya yüksek basınç altında karbüratöre yollanır. Bundan maksat, kanalizasyonlarda buhar tamponlarının oluşmasını engellemektir. Aksi halde işleyişte aksamalar olur. Fakat, ralantide bu yüksek basınç kendini zararlı olarak gösterir. Çünkü : karbüratör memesinin ucunu zorlar, karbüratör haznesinde yarasız bir seviye yükselmesine neden olur, bunun sonucu olarak da hem yakıt israfı, hem de karbüratör boğulması meydana gelerek motorun çalıştırılmaması gibi haller oluşur. Bu sakıncayı gidermek üzere **Solex** bir basınç regülatörü önermiştir. Bu, pompa ile karbüratör arasına manometrik bir kapsül halinde yerleştirilmektedir. Kelebek kapalı olduğu zaman basıncı 300 gram/cm² den 100 gram/cm² ye düşürür. Bu kapsül önleyici tedbir rolü oynamaktadır. Karbüratör normal çalışırken yakıt sarfiyatını azaltmaz, fakat makul standartlarda tutmak için karbüratör fena işleme eğilimi gösterir ya da ralantide olursa, görevini tam yerine getirir.

Şehirlerde trafik sıkışıklığı nedeniyle ile otomobil motorlarını çok kez ralantide çalıştırmak gerekli olur. İşte bu gibi hallerde kapsülün yararı hiç de küçümsenemez.

Dr. Cathey'in tutuğu bu marul bitkileri, tamatirilmiş 4 aylık bitkisel bir sardunya bitkisini, doğal sera ışığı ile yüksek basınçlı sodyum lambaları birleşimi altında yetiştirilmiş aynı yaştaki çiçek vermiş sardunyalara kıyaslıyor.



SODYUM

LAMBALARI FLOREŞANLARDAN DAHA İYİ

Büyütme hücrelerinde bitkilerin üreme aşamasını hızlandırmak veya seralarda güneş ışınına ekleme yapmak isteyen ticarî fidanlık sahipleri ve çiçekçiler çok kez serin - beyaz floresan (CWF) lambalarını veya lambalarla birlikte CWF lambalarını (CWF + 1) elde mevcut en verimli suni aydınlatma saymaktadırlar.

Alçak basınçlı sodyum (LPS) ve yüksek basınçlı sodyum (HPS) lambaları ise, Beltsville Tarımsal Araştırma Merkezindeki (BARC) Tarımsal Araştırma Hizmeti (ARS) araştırmasına göre bitki üretimine başlamak için daha etkili olup tesis veriminde ve enerji maliyeti tasarrufunda yetiştiricilerle önemli artışlar sağlayabilirler.

BARC'ın Çiçekçi ve Fidan Hasatları Laboratuvarı Başkanı Dr. Henry M. Cathey ile BARC'ın Tarımsal Teçhizat Laboratuvarı Baş-

kanı Lowell E. Campbell (Oda 101, Bina 004, BARC - West, Beltsville, MD. 20705), bitki yetiştirme hücrelerinde ve seralardaki bir dizi kıyaslamalı deneyler yoluyla LPS ve HPS lambalarını CWF lere üstün bulmuşlardır.

Üretime başlatma tekniklerinin en ileri olanlarını karşılayacak şekilde özel olarak yapılmış BARC deneysel yetiştirme hücreleri, havanın ısısını, nemini ve gaz içeriğini kontrol altında tutuyorlardı. Hücreler aynı zamanda düzenli aralıklarla bitkileri çiseleyip besliyorlardı.

Tek değişken olan ışık idi. LPS, LPS + 1, HPS, HPS + 1, CWF, veya CWF + 1 lambalarıyla aydınlatılmış ayrı hücrelerde Dr. Cathey ve Mr. Campbell, yetiştirilen hasat bitkilerinin çoğunu temsil eder olarak seçtikleri «Great Lakes» marulları ile «Pink Cascade» betunyalılarını yetiştirdiler.



Elektrik mühendisliği teknisyeni Stanley P. Holliday, bitkilerin üzerine düşen gerek direkt gerekse çevre ışığını ölçmek için bir ayak mumu ölçeğini kullanıyor.

15 gün sonra, LPS + 1 lambaları altında yetiştirilen bitkiler en ileri büyüme gösterdiler. LPS + 1 altında yetiştirilen betunyalar, CWF altındakilerle kıyasla yüzde 53 daha fazla taze ağırlığa ve CWF + 1 altındakilerden de yüzde 38 daha fazla taze ağırlığa sahipti. LPS + 1 altındaki betunyalar aynı zamanda daha boylu idiler ve başka lambalar altında büyütülenlerden bir kaç tane daha çok boğuma sahiptiler. HPS + 1 altında büyütülen betunyalar, CWF + 1 altındakilerden yüzde 8 daha ileride idiler.

LPS + 1 altında büyütülen marullar, CWF veya CWF + 1 altında büyütülenlere kıyasla yüzde 27 daha boylu ve yaklaşık olarak eşit taze ağırlığa sahip idiler.

Akkorlu ışığın eklenmesi, LPS, HPS ve CWF lambalarının bahçıvanlık etkilerini artırmaktadır. 700 ile 850 mm. arasındaki (namometreler, 10^{-9} m.) dalga uzunluğundan oluşan ve yalnız 1 lambalarından veya güneşten sağlanan ışık, sap uzunluğu, daha çok taze ağırlık, ve erken çiçeklenme ve yemiş verme için bitkilerin çoğuna gereklidir.

Gün uzunluğunu kontrol etmek ve bu suretle örneğin mevsimlik

satışlar yetiştirmek için ticari bahçıvanlıkta genellikle suni aydınlatma kullanılır. Bununla ilgili deneylerde Dr. Cathey ve Mr. Campbell, farklı ışıklandırma süreleriyle (yani, 8 saatlik ışık, 16 saatlik karanlık) yetiştirilmiş tohumlar üzerinde LPS + 1, HPS + 1, ve CWF + 1 lambalarını kıyaslamışlardır.

Bunların sonuçlarına göre, LPS + 1 altında yetiştirilmiş betunyalardan taze ağırlıklarının, 4, 8, 16 ve 24 saatlik aydınlatma sürelerinde CWF + 1 altında yetiştirilenlerden sıra ile yüzde 20, 94, 146, ve 64 daha ağır olduğu görülmüştür. HPS + 1 altındakilerin taze ağırlığı ise CWF + 1 ile 18, 16, ve 24 saat sürelerle aydınlatılmış betunyalardan sıra ile yüzde 64, 84, ve 13 daha ağır olmuştur.

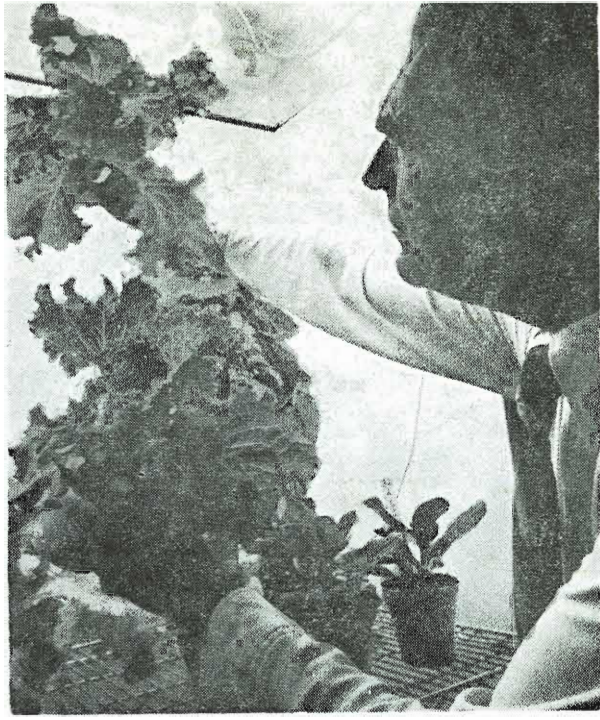
Aydınlatma için yüksek faturalarla karşılaşan bitki yetiştiricileri, LPS veya HPS lambalarına dönüşmek isteyebilirler. Dr. Cathey ve Mr. Campbell, LPS + 1 lambalarının CWF + 1 den yüzde 8 daha enerji verimli, 1 bulunmayan LPS den yüzde 36 daha verimli, ve 1 bulunmayan CWF den yüzde 51 daha verimli olduklarını gördüler. Bu yüzdelikler, deney bitkilerinin 0.25 m. yüksekliğindeki metre kare ba-

şına vat olarak ifade edilmiş verimi göstermektedir. ARS araştırmacıları HPS + 1 lerin verimlilikte yaklaşık olarak CWF + 1 lere eşit olduklarını gördüler. Ancak, kabul edilebilir ve kullanılabilir oldukları durumlarda yetiştiriciler, HPS lambalarından yayılan ek ısı için HPS + 1 leri tercih edebilirler.

Araştırmacıların dediklerine göre, LPS lambalarının boru şeklinde olmaları yüzünden bunlar CWF lambalarına mahsus projelere benzer projelerde kullanılabilirler. Ancak HPS lambaları için başka tipde reflektör gerekir, çünkü CWF veya LPS için kullanılan düz çizgili reflektörün tersine bunlar parabolik şekillidirler.

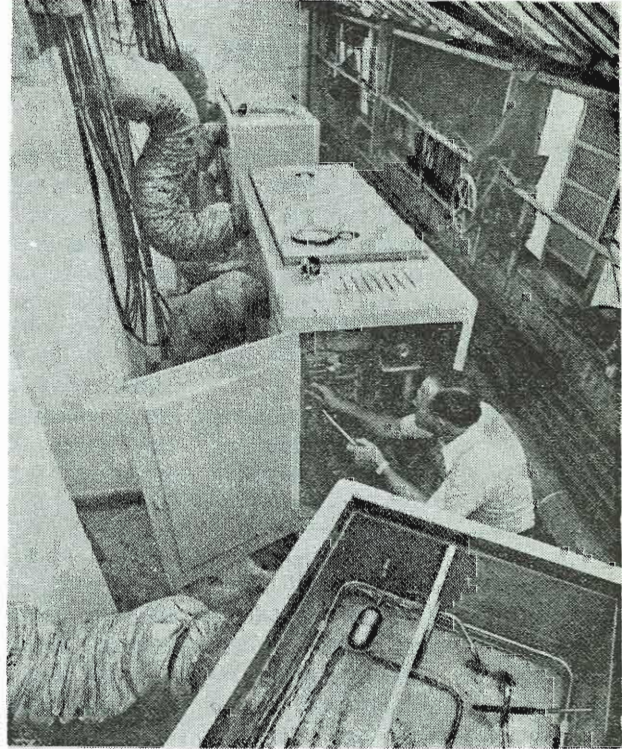
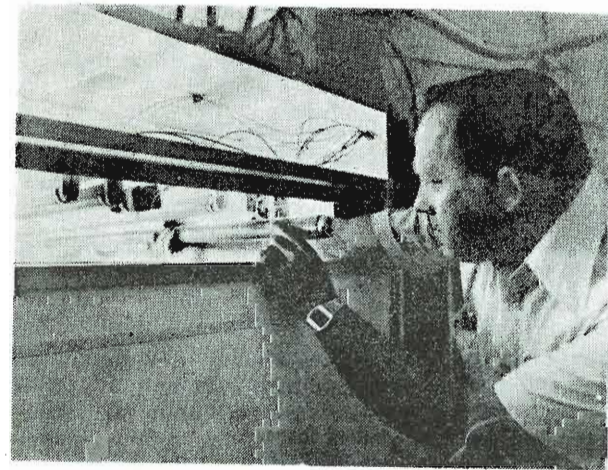
Ayrıca LPS lambaları CWF lerden lamba başına daha çok ışık üretirler. Dr. Cathey ile Mr. Campbell'in bulgularına göre, üç adet 180 vatlık LPS lambası, sekiz 115 vatlık CWF lambası gerektirecek bir alanı aydınlatabiliyor. HPS lambalarında da buna benzer bir verim vardır. Bu yüzden, LPS veya HPS aydınlatması, daha az enerji ve daha az tel döşemesi gerektirerek yetiştiricinin maliyetlerini düşürebilir, ve seralardaki doğal aydınlatmayı artırmak bakımından LPS veya HPS

çin seralarda çok kez suni ışık kullanılır. BARC nin iki laboratuvar şefi, seralarda 16 saatlık munzam LPS veya HPS aydınlatması alan 100 den fazla bitki türlerini, CWP + 1 lambaları altında ve yetiştirme hücrelerinin bütün yetiştirme faydaları içinde büyütülen aynı türlerle kıyaslamışlardır (CWF + 1 ticari yetiştirme hücrelerinde en yaygın şekilde kullanılan lambalardır). LPS ve HPS ek sera aydınlatması altında bütün türler yetiştirme hücrelerindeki kadar iyi büyümüşlerdir.



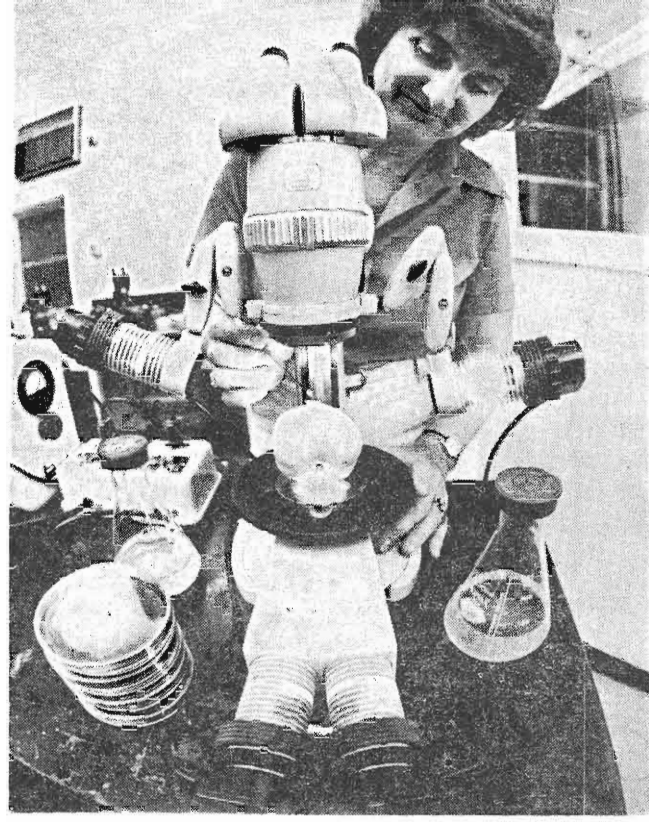
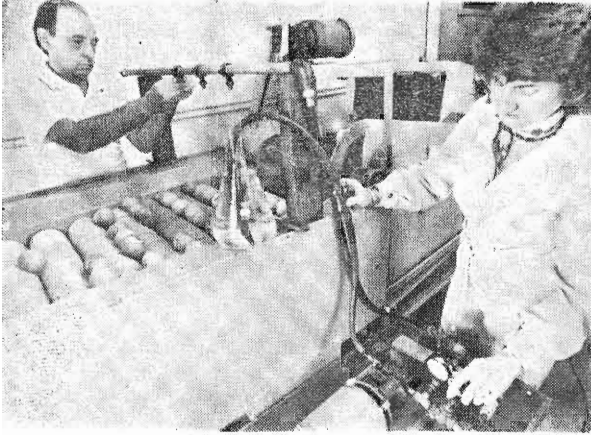
Dr. Cathey'in tuttuğu bu marul bitkileri, tamamen kontrollü çevreler sağlayacak şekilde projelendirilmiş hücrelerde yetiştirilmiş. Daha büyük bitki alçak basınçlı sodyum lambaları ile akkorlu lambalardan ışık almıştır. Daha küçük bitki ise yalnız alçak basınçlı sodyum ışığı altında yetiştirilmiştir.

Mr. Holliday, ışık kontrolünü kolaylaştırmak için projelendirmiş olduğu «kolay erişilir» yetiştirme hücresi tepelerinden birinde lambaları değiştiriyor.



Deneme yetiştirme hücrelerinden her biri, ışığı, nemliliği ve havanın gaz içeriğini kontrol edecek donatıma sahiptir. Mr. Holliday hücrelerden biri için bir ışık kontrol rölesi zamalayıcısını ayarlamaktadır.

Dr. Segall ile Alice Dow, yumuşak çürüme bakterilerinin bir şişesinden çekiş yapacak şekilde değiştirilmiş bir püskürtme yıkayıcısını hazırlıyorlar.



HASTA DOMATESLER İÇİN KLOR

Bir zamanlar «aşk elmaları» denilen domatesler, domates konserve tesisinin dökme tankında ve yıkama sularında çok kez varolan bir bakteri tarafından, satılamaz olmasa bile, sevimsiz bir duruma getirilir. Bakterinin adı «Erwina carotovora Jones» dir. Çaresini klor sağlar.

İşlenmemiş bir çok domates sevk esnasında çürüdüğünden, domatesler süpermarket'e erişmeden önce işlenirse tüketici bunun sağladığı tasarruftan faydalanır. Aksi takdirde, kötülerinin ayrımı fiyatı artırır.

A.B.D. Bahçivancılık Araştırma Laboratuvarındaki (2120 Camden Road, Orlando, FL 32803 adresinde) bitki patoloğu Raphael H. Segall ve teknisyen Alice Dow, yumuşak çürümeyi klor ile kontrol altında tutmanın en etkin yöntemlerini saptamışlardır.

Aşılamanın esas kaynağı, yıkamak için kullanılan sudaki «E. carotovora»nın hasattan sonra domatese musallat olmasıdır. Yıkamanın ara-

zide yapılması halinde, su çok kirlidir ve bu su ile yıkanan domateslerde çürüme olayı çok yüksektir. Meyvenin konserve fabrikasında yıkanması halinde, yıkama suyu genelde kirlidir ve hasattan sonraki çürüme olayları yüksek düzeydedir. Son yıllarda konserve tesisleri, araziden palet sandıkları içinde getirilen domatesleri almak üzere su ile dolu dökme tankları kurmuşlardır. Araştırmacılar, bu tankların da bir bakteri aşılama kaynağı oldukları sonucuna varmışlardır.

Dr. Segall şöyle demektedir: «Gaz, kalsiyum veya sodyum hipoklorit şeklindeki kloru yıkama ve dökme tankı suyuna ilâve etmek suretiyle bakteri yumuşak çürümelerini etkin olarak kontrol edebiliriz, ama bunun bazı sınırlamaları vardır. Domateslerin, ister dökme tankında ister yıkama suyunda olsun fiilen bulaştırıldıktan önce veya sonra ilâve edilmeleri halinde klor etkileri etkisizdir. Ve klorun konserve tesisleri teçhizatı üzerindeki paslandırıcı etkileri yüzünden, konser-

ve tesislerinin işleticileri klorun ancak bir yerde, ya dökme tankında veya yıkayıcıda kullanılmasını tercih ederler.»

Klorun uygulanmasının en verimli yöntemini saptamak için Orlando'da yapılan incelemelerde, elle toplanmış domatesler iki konserve tesisinden olgun yeşil aşamada sağlanmış ve araziden gelmiş ve her hangi bir konserve fabrikası işlemi görmeden önce palet sandıklarından toplanmışlardır. Tasnif edilmiş meyve rastgele ve her birinde 50 meyve bulunan 9 partiye ayrılmıştır.

Dökme tankının suyunun kirlenmesi, 50 galonluk bir su tankında mililitre başına 1000 «E. carotovora» bakteri hücrelerinin yoğunluğunu sürdürerek suni olarak yaratılmıştır.

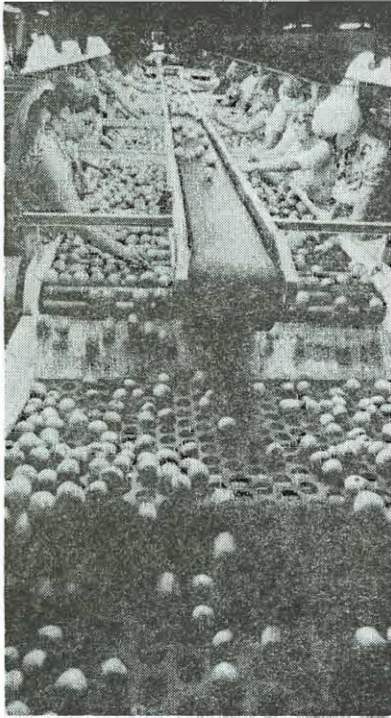
Bu hücreleri standard bir yüksek galon veren fışkiyeden akan bir suya enjekte ederek aynı bakteri yoğunluğu yıkama suyunda da sağlanmıştır. Klor gazını sürekli olarak dökme tankına veya yıkama su-

Bu işlemlerden sonra domateslerin balmumu ile kaplanması için ticari olarak kullanılan bir petrol balmumu, ticari bir balmumu kaplama aracı ile işlem görmüş domateslerin üzerine sürülmüştür.

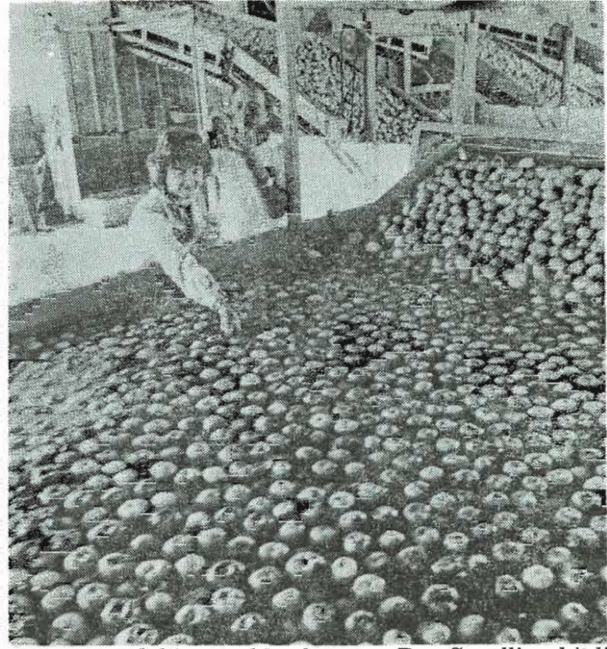
Meyvelerin bütün partileri 3 hafta süreyle 21°C da ve yüzde 90 lık bir nisbi nemlilikte tutulmuştur.

Dr. Segall, domateslerin kirlenmiş dökme tankı suyunda yumuşak çürüme bakterilerine maruz tutulmasının çürümeyi yüzde 15 kadar arttırdığını saptamıştır. Aynı bakteri yoğunluğuna yıkayıcı suyun da maruz kalması domateslerdeki yumuşak çürüme olaylarını yüzde 30 a yükseltmiştir. Gerek dökme tankında gerekse yıkayıcı suundaki çürüme yüzde 35 i geçmiştir.

Klorinasyon bu durumu değiştirmiştir. Dökme tankı suyunda klorinasyon kirlenmeyi gidermiştir. Klorine edilmiş suda işlenen domateslerde yüzde 2 den az çürüme meydana gelmiştir ve bu orantı kirlenmemiş ve klorine edilmemiş su



Konserve tesisi içinde domatesler püskürtme ile temizlenip merdana çubukları üzerinden tasnif edici hatlardan geçiriliyorlar.



ile yıkanan meyvadakine yaklaşık olarak eşittir, bu suretle de domateslerin sağ salim süpermarkete varmaları sağlanmıştır.

Kirlenmiş yıkama suyu veya kirlenmiş dökme tankı ve yıkayıcı suyu klorine edildiği zaman çürümedeki azalma buna benzer olmuştur.

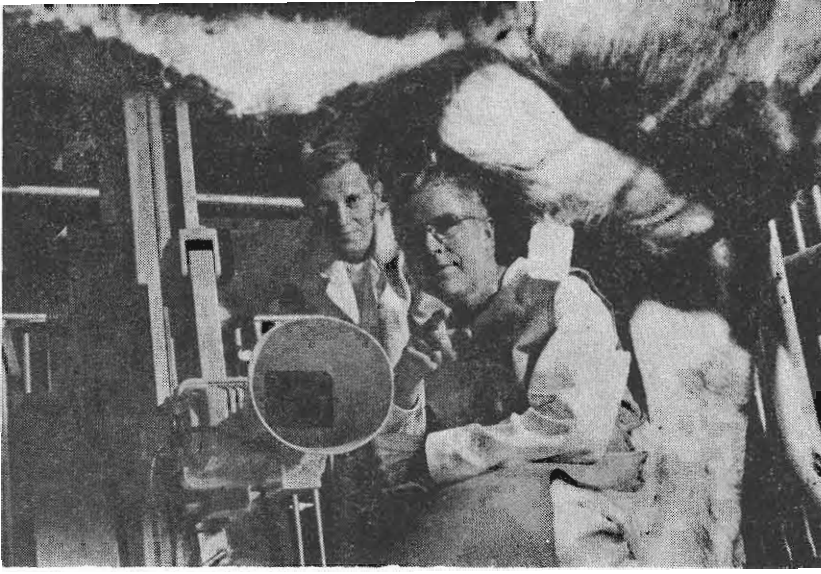
Bakteri kirlenmesi yerinde suya klor ilâvesi çok etkin olmuştur ve kirlenmemiş su ile domateslerin yıkanmasıyla olumlu olarak kıyaslanabilir bir durum yaratmıştır.

Dr. Segall'ın bildirdiğine göre, domateslerin bakteriye maruz kalmasından önce veya sonra uygulandığı zaman hasattan sonraki çürümeyi kontrol bakımından klor etkisiz olmuştur; çürüme olayları yüzde 18 ile 24 arasında meydana gelmiştir.

Tüketiciler için önemli olan veriler, dökme tankı veya yıkayıcı sularındaki bakteri yumuşak çürümeleri ve özellikle kirlenme yerindeki klor önlemekte etkili olduğunu vurgulamaktadır.



Dr. Segall, toplanmış olmalarına rağmen yumuşak çürüme emareleri gösteren domatesleri inceliyor.



Biyolojik laboratuvar teknisyeni Arlen Anderson (solda) baryum sülfat ile enjekte edilmiş bir meme kanalının resmini çekmek için rontgen makinesini kurmakta Dr. Mc Donald'a yardım ediyor.

MASTITİS DUYARLILIĞININ ANLAŞILMASI

Mastitis'e karşı bazı inekler diğerlerine kıyasla neden daha duyarlıdır? İnekler yaşlandıkça enfeksiyonların arttığı neden görülmektedir? Süt sağmadan hemen sonra duyarlılık neden daha çoktur? Bu soruların ortak bir cevabı avdır.

ARS veteriner sağlık görevlisinin bulgularına göre, meme kanalı çapı ortalamadan daha büyük olursa süt guddesi mastitis'e karşı daha duyarlıdır. Meme kanal uzunluğunun, enfeksiyona karşı duyarlılık üzerinde hiç bir etkisi olmadığı anlaşılmaktadır. Veteriner sağlık görevlisi Dr. McDonald, Ulusal Hayvan Hastalıkları Merkezinde (NADC) çalışmaktadır (P.O. Box 70, Ames, IA 50010 adresinde).

Dr. McDonald'ın bulgularına göre, birbirini izleyen her süt sağmasından sonra meme kanalları genişlemektedir ve daha yaşlı ineklerin mastitis'e neden daha kolay yakalandıklarının anlaşılmasına bu genişleme yardım eder.

NADC'de yapılan diğer bir inceleme sonucuna göre, süt sağma makinesi çıkarıldıktan sonra meme kanalları genişlemiş bulunuyor ama 2 saat sonra da süt sağmadan önceki genişliğe dönüşüyor. Mikroor-

ganizmalar genişlemiş bir kanaldan kolayca geçebildikleri için Dr. Mc Donald, ineklerin süt sağmadan hemen sonra yemlenmesini tavsiye etmektedir. Bu suretle inekler ayakta tutularak bulaşma olanağı asgariye indiriliyor.

Meme kanalı genişliği ırsi bir özelliktir. Bu bakımdan geniş çaplı meme kanallarına sahip inekleri ayırmak suretiyle mastitis'e karşı duyarlılığı azaltmak mümkün ama pratik olmadığı Dr. McDonald tarafından belirtilmektedir. Bu gibi inekler aynı zamanda en kolay sağılanlardır ve süt sağma salonlarında bu özellik elzemdir. Yukarıda sözü edilen ayırma yerine Dr. Mc Donald, gerekli tedavi ile birlikte bir mastitis önleme programını tavsiye etmektedir.

Dr. McDonald, tekrarlanan ölçülere olanak sağlayan bir radyografik (Rontken) tekniği vasıtasıyla meme kanalı boyutlarını saptamıştır. Bundan önceki meme kanalı anatomisinin çoğu ölümden sonraki inceleme yoluyla saptanmıştır. Dr. McDonald önce memeye sulandırılmış baryum sülfat enjekte etmiş, sonra da diş filmleri ile radyo - grafik fotoğraflar çekmiştir. Ayrın-

tılı incelemeler için bu rontken filmleri mutad fotoğraf yöntemleri ile büyütülmüştür.

Dr. McDonald, dört süt sağma boyunca gözetlenen beş inekte belirli kanal değişiklikleri olduğunu görmüştür. Ortalama artışlar, kanalın üst ucunda yüzde 87.8, ortada yüzde 53.1, ev alt uçta da yüzde 84.6 olmuştur. Bu inceleme, artan kanal genişliği ile bakteri saldırısı arasında bir ilişkinin bulunduğu fikrini doğurmuştur.

Mikroskopik inceleme, mastitis'e karşı duyarlı oldukları daha önce belirtilmiş olan yerlerdeki meme kanallarının mastitis'e dayanıklı yerlerdeki meme kanallarından daha geniş ve kesit çapı bakımından daha düzensiz oldukları doğrulamıştır.

Dr. McDonald, ilk süt sağmada meme kanal genişliğinde buna benzer büyük değişiklikler bulmuştur. Beş inek üzerinde aylık aralıklarla yapılan radyograflarda genişlemenin süt sağmanın ilk 3 ayı ve son ayı zarfında çok hızlı olduğunu göstermiştir. Dr. McDonald'ın dediğine göre, kanalın alt ucundaki genişlemenin süt sağma esnasındaki dokuların gerilmesinden ileri gel-

malar arasındaki süt ağırlığının artan basıncının, kanalın üst bölümünde genişlemeye neden olması muhtemeldir.

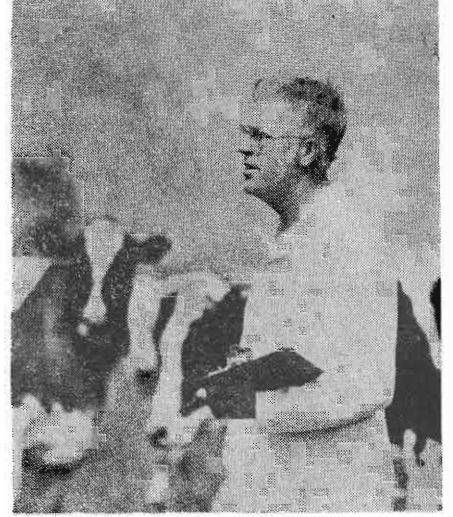
Süt sağmadan hemen sonra bakteri saldırısına karşı duyarlılık, dört ineğin sağılmasından hemen sonra çekilen radyografların 2, 4, 6 ve 8 saat sonra çekilenlerle kıyaslanmasıyla belirmiştir. Kanallar, özellikle alt ve orta bölümlerde, makine çekilir çekilmez genişlemişler, ama 2 saat sonra tekrar daralmışlar. Üst uçta en çok olan genişlemeler, bunu izleyen 6 saat içinde oluşmuştur.

Dr. McDonald tarafından yapılan başka bir inceleme de meme kanalı genişliği ile mastitis'e duyarlılık arasında bir neden ve etki ilişkisini belirtmiştir. Deney olarak «*Aerobacter aerogenes*», *Streptococcus agalactiae*», veya «*Staphylococcus aureus*» bakterilerine maruz bırakıldıktan sonra yeni enfeksiyonlu yerlerde mutad olarak ortalama meme kanal çaplarından daha geniş olanlar oluşmuştur. Yeni enfeksiyonların oluşumları da nisbi olarak büyük çaplarda daha çok meydana gelmiştir.

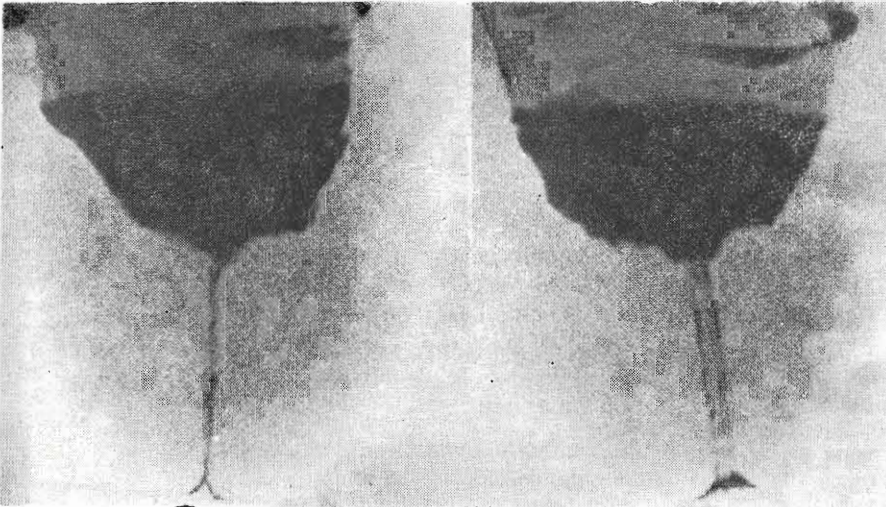
Bu incelemesinde Dr. McDonald, memeleri haftada 5 gün bir veya iki tip bakteriye maruz bırakmıştır. Süt veren ineklerde yeni enfeksiyonlar, deneylerden birinde 13 haftada 48 yerin 20 sinde, ve ikinci bir deneyde de 6 hafta 92 yerin 26 sinda olmuştur. Süt vermeyen bir inek grubunda da 36 yerin 17 sinde 3 haftada yeni enfeksiyonlar oluşmuştur.



Dr. McDonald, 1/2 ml. yoğun bar-yum sülfatı bir meme kanalına en-jekte ediyor.



Dr. McDonald, rontgen fotoğrafları ile meme kanallarını ölçmeğe 15 yıldan fazla bir süre önce başlamıştır. Önceleri gerek uzunluk gerekse genişlik değerlendirilmiştir, ama şimdi artık ilişki incelemelerinde uzunluk dikkate alınmıyor.



Rontgen filmleri, mastitis'e karşı duyarlı bir inekte, meme enfeksiyonuna dayanıklı bir ineğe kıyasla ne kadar daha geniş bir meme kanalına (sağda) sahip olduğunu açıkça göstermektedir.



TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ

TÜRKİYE'DE GIDA GÜVENLİĞİ PANELİ

YÖNETİCİ

**Mehmet
AYDIN**

TSE Tüketici İşleri Komitesi Başkanı Ankara Ticaret Odası Genel Sekreteri

PANEL ÜYELERİ

**Necmettin
ALKIŞ**

Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü Müdürü

**Mehmet
AKŞEHİRLİ**

Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü Kimya Şubesi Müdürü

Naciye VAN

Refik Saydam Merkez Hıfzıssıhha Enstitüsü Pestisit Araştırma ve Analiz Laboratuvar Şefi

**Zeki
YÜCETÜRK**

Türkiye Ziraat Odaları Birliği Genel Sekreteri

Ali YAŞA

Ankara Bakkallar ve Bayiler Derneği Genel Başkanı

Hasan ORHAN

Ankara Toptancı Bakkallar Derneği

Ekrem ÖZGEN

Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Fiyat, Kalite ve Standardlar Dairesi Başkanı Vekili

İlhan SÜER

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Veteriner İşleri Genel Müdürlüğü Etlik Gıda Laboratuvarı Şefi

Faruk ÜLKER

Ülker Bisküvileri Genel Müdür Muavini

**Dr. Belma
TÖNÜK**

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda İşleri Genel Müdürlüğü Gıda Teknoloji Laboratuvar Şefi

Engin DOĞU

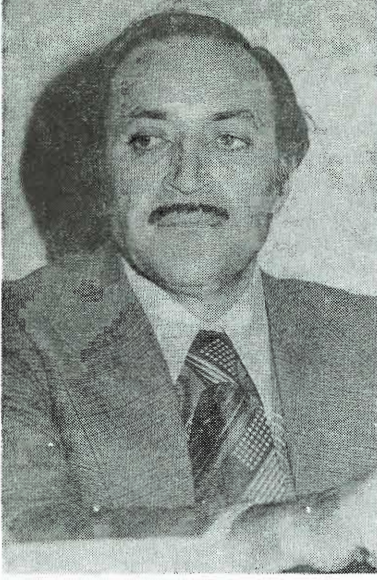
Devlet Planlama Teşkilatı Koordinasyon Dairesi Uzman Müşaviri

**Dr. Turgut
DENİZEL**

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Zırai Mikrobiyoloji Kürsüsü

**Prof. Dr.
Orhan
KÖKSAL**

Hacettepe Üniversitesi Beslenme ve Gıda Bilimleri Enstitüsü Müdürü



Necmettin ALKIŞ

Türkiye'de gıda güvenliği başlığı altında gıdaların sağlığınıza yararlı tarafında değilde zararlı olan tarafında bir müzakere açıyoruz. Bu vesile ile ben konunun sınırlarını size tayin etmeye çalışacağım. Çünkü bu kadar muktedir bir heyet adamın gözününün yaşına bakmaz, yönetici filan dinlemez ve beni de kapı dışarı atıp konuşurlar. Hepsi kendi dallarında memleketimizin iftihar edilecek elemanları. O nedenle ben zaman sınırlama bakımından emniyet siboplarını monte etmeye çalışarak evvela gıda güvenliği kavramı ve bu Panel'in amacı üzerinde durmak istiyorum. Burayada genel olarak tüketici güvenliği kavramından gireceğim.

Tüketici güvenliği son asrın bir gelişmesidir. Bu konu üzerinde son asırda durulmaya başlanmıştır. Yeni bir hadisedir. Burada bugün müzakere edeceğimiz konu tüketicinin ekonomik güvenliği meselesi olmayıp tüketicinin fizik güvenliği denilen başlık altına girer. Bununla tüketicinin ekonomik varlığı ile mülkiyetinde olan birtakım şeylere arız olan zararlar değilde kendi sağlığı ile ilgili birtakım zararlar kast olunmaktadır.

Genel olarak tüketici güvenliği politikası bir ülkede şu şekilde belirleniyor. 1 — Piyasaya arz edilen malların tüketici için gayri makul bir risk yaratması. 2 — Tüketicinin, kullandığı mallarla ilgili tehlikelerden ve bunları bertaraf etmenin yollarında haberdar edilmesi 3 — Güvenilir olmayan malların piyasadan çekilmesi veya derhal tadil edilmesi. Türk Standardları Enstitüsü Standard yapan bir organ olarak tabiatıyla tüketici güvenliği meselesine girmiş olan bir organdır.

O nedenle bu konuyu burada huzurlarınıza getirmekte fayda mülahaza etmiştir. Tüketici güvenliğinin gıda dışında birtakım alanları mevcuttur. Bunlar ulaştırma veya trafik güvenliği, ilaçlarla ilgili güvenlik sorunları, çevresel sorunlar (doğanın kirlenmesi, gürültüler) vs.

Biz bugün bunun birtanesini alıp, müzakere konusu yapıyoruz. O da Gıda Güvenliği meselesi. Hem şuunu arz edeyim. Burada herhangi bir sektörün suçlanması söz konusu değildir. Bunu arkadaşlarımız arz etmekte fayda münaza ediyolar.

polemik konusunu olacağı bir hadise değildir. Çok ciddi bir hadisedir. Sorunlar nelerdir? Biz bunlara nasıl çözüm getirebiliriz, her sektör ne gibi tedbirler almalıdır, mevzuat ne diyor, uygulama ne yoldadır? bunlara gayet bilimsel açıdan bakalım ve bu suretle ilgililer ne gibi tedbirler almakta fayda münaza ediyorlarsa bunu tesbit edeceklerdir. Bu suretle amacımızı tesbit etmiş, sınırlamış oluyoruz.

İlk olarak aydınlatmak istediğimiz nokta gıdalarla ilgili olarak ortaya çıkan ve insan sağlığına zararlı olan tehlikelerin mahiyetidir. Gıdalara burada birer tüketici malı olarak bakıyoruz. Yani bir cihazın evde patlamasıyla insan sağlığına nasıl bir zarar ika ediliyor ise bir gıdanında onu yemek suretiyle insan sağlığına zarar açılması arasında bu müzakeremizde bir fark gözetmemekteyiz. Gıdalar insan sağlığı için ne gibi zarar ve tehlike kaynağı olmaktadır? Ben bu kaynakları on madde halinde tesbit ettim. Şimdi onunu birden arkadaşlara arz edeceğim, ve bu konuda arkadaşlarımızdan izahat istirham edeceğim.

Bunların birincisi gıdalara konulan katkı maddeleri, İkincisi aflatoksin ve diğer mikotoksinler, üçüncüsü zoonozlar, dördüncüsü pestisitler, beşincisi çevresel faktörler (bunları havadan gelenler, topraktan gelenler sudan gelenler olarak üç kısımda düşündük), altıncısı nakliye, yedincisi toptan tesisler (depolar, haller vs.), sekizincisi sınai tesisler, fabrikalar dokuzuncusu parakende tesisler ve onuncusu işçi sağlığıdır. Bu on kaynakta gıdalar insan sağlığına zararlı bir takım hallere uğramaktadırlar. Bunlara ilave edeceğimiz onbirincisi olabilir. Ama on tanesi kafidir. Arkadaşlarımız uygun gördüğüne göre birincisinden işe başlayalım. Şimdi evvela katkı maddelerini ele alalım. Gıdalara konulan katkı maddeleri hangi hallerde insan sağlığına zararlı oluyorlar. Bu zararın mahiyeti nedir. Buyrun Sayın Alkış.

NECMETTİN ALKIŞ

Sayın Başkan bu on madde halinde sıralanmış olan konularda birbiriyle sıkı yakınlığı olan, birbirleriyle tekrerrüt etmeyen konular var. Özellikle zoonozlar, çevresel faktörler ve işçi sağlığı. Kanaatimce bu



Naciye VAN



Mehmet AKŞEHİRLİ



Dr. Turgut DENİZEL

ükleri maddeler üzerinde toksinin konuları imkanlar nisbetinde eğer bir arada etüt edersek daha faydalı olur.

MEHMET AYDIN

Uygundur. Bir madde izah edilirken diğer maddede izah edilmişse üzerinde durmuyorum. Şimdi katkı dediğimiz şey nedir? Gıdalarda niçin kullanılıyor ve bu arada insan sağlığına bunlar nasıl zararlı oluyor. Bu konuda Sn. Akşehirli izahat vereceklerdir. Buyrun efendim.

MEHMET AKŞEHİRLİ

Gıda katkı maddeleri nelerdir? Katkı maddelerinin içerisinde insanın sağlığına etki yapan maddeler neler olabilir? Birincisi renk maddeleri. Bunlar tabii ve sentetik olmak üzere değişik türde olabilirler. Bunlar bilinçli ve bilinçsiz olarak gıda maddesinin içerisine konabilirler. Bunların içinde insanlara etki yapan madde daha ziyade kanserojen tabiatla olanlarıdır. Anilin boyalarından duvar boylarına kadar plastik boylardan hepsi girmektedir. Bunlar Sağlık, Sosyal Yardım Bakanlığının ve Dünya Sağlık Teşkilatının öngördüğü esaslar dahilinde kontrol altında bulundurulur.

İkincisi koruyucu maddeler. Bunlar antioksidanlar, antiseptikler, antibiotikler ve kaplama maddeleri olmak üzere daha ziyade gıda maddesinin uzun zaman dayanmasını sağlayan maddelerdir. Bu maddeler bizzat koruyucu vasıfları olmasına rağmen toksik etkenlerin dışında insan sağlığına zararlı hale gelebilme yeteneğindedir.

Üçüncü grup, insanlara lezzet ve tat verici maddeler olarak bilinen katkı maddeleridir. Koku ve esanslar diyoruz. Tabii ve sentetik olmaları durumuna göre gerek sindirimde gerekse alınmalarında bir çok yan etkiyi meydana getirebilen maddeler. Bunlar tamamen şimik kompozisyonlardır.

Tabii olabildiği gibi insanlar tarafından kompozisyonlarla meydana getirilebilen bu esans ve tat verici maddelerin gün geçmezki Amerika'da ve diğer araştırıcı ülkelerde insanlara etki yaptığını bildirirler. Stabilizatörler bilhassa isimler üzerinde durmuyorum Kazeinat, Selüloz, Sodyum ve bazik fosfatlar; Emülsüfiye ajanlar mono ve digliseridler; yapıştırıcı maddeler petkin, nişasta gibi diğer maddeler; geliştirici maddeler bunların içerisine kimyasal ajanlar girmektedir. Bu-

günkü ortamda katkı maddelerinin gıdalara girmesine neden olan sebepler çok taraflıdır. Piyasada mevcut gıda maddelerinin dayanıklılığını, cazibesini, alınmalarını, sağlayan nedenler, rekabet müesseseleri gibi faktörler bunlarda yer almaktadır. Her gıda maddesi kendisine spesiye olmuş bir katkı maddesini taşımaktadır.

Daha önce bir bakterolojik kimyasal bozuklukla uğramamışsa fakat bir şimik kompozisyon neticesi, bir kimyasal fabrikasyonla elde edilmiş bir ajan bilerek veya bilmeyerek bir gıda komperentinin içersinde şayet yer almışsa ve bunlar tüketici tahlil laboratuvarlarından kaçmışsa ve ileride hangi bir komplikasyon yaratırsa mühim olan yön budur. Bizim insan sağlığı önünde durmak istediğimiz en büyük problem içerisine giren kimyasal katkı maddelerinin tabii veya suni oluşları kimyasal strüktürleri, hayvansal deneyleri ve insanda uzun zaman alınmalarla alışkanlıklar veya uzviyette toksikasyon yapıp yapmayacakları yönünden tetkik ve buna göre tedbir almaktır.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. İkinci konu olarak aflotoksinler ve diğer nikrotoksinler üzerinde durmak istiyorum. Bu konuda bize Dr. Turgut Denizel izahat lütfedecekler.

Dr. TURGUT DENİZEL

Nikrotoksinler en basit tabiriyle küflerin gıda maddeleri üzerinde gelişirken ortaya salgıladıkları bir takım metabolik artıklardır. Bunların daha önce birçoğu faydalı olarak nitelendiriliyordu ve hakikatende öyledir. Mesela Penisilin birçok hastalığın tedavisinde kullanılır. Fakat daha sonraları bu faydalı metabolik artıkların yanında bazı metaboliklerinde olduğu ortaya konmuştur. Bu işin popüleritesi aflotoksin ile ortaya çıkmıştır, ve mikrotoksin dediği zaman ilk önce aklı aflotoksin gelir. Aflotoksin, tanınan ve doğada her yerde rastlanan iki adi metabolik meydana getiren metobolizma ürünüdür. Dört ayrı aflotoksin mevcuttur. Bunların toksik etkileride yine farklıdır. Toksiteler üzerinde kısaca duralım. Bu maddeler birçok canlı hayvanlar üzerinde yapılan denemelerde akut dozda ani öldürme kronik dozda ise karaciğer kanserine sebep verdikleri ortaya konmuştur. Bundan dolayıdır çeşitli dünya ülkeleri ithal et-



İlhan SÜER

bit edilmiş fakat dünya ülkeleri bu limitleri çok yüksek bularak sonradan her ülke kendine göre bir limit koymuştur. Burada limit 1 gr. 2 gr. 3 gr. gibi değil milyarda kısımlarla ifade edilir. Size en son bir misal vereyim. Daha geçtiğimiz yıl Batı Almanya ülkemize bir bildiri yollayarak fındıklarımızda milyarda beş kısım aflatoksin B₁, toplam olarakta milyarda on kısım aflatoksin B₁, B₂, G₁, G₂ bulunduğu takdirde ürünlerimizi ithal etmeyeceğini kesinlikle açıklamıştı. Bu kadar düşük oranda etki yaptığı görülen bu maddeler öyleyse bizim ihraç politikamız yönünden büyük önem taşımaktadır. Bu yalnız bizim ihraç ettiğimiz ürünlerde değil dışarıdan ithal ettiğimiz ürünler açısından önemlidir. Örneğin yakın zamanda Pakistandan pirinç ithaletmekteyiz. Ama ithal ettiğimiz Pirinç üzerinde hiç bir kontrol mevcut değil. Aflatoksin açısından biz Amerika'ya ve Batı Almanya'ya sattığımız ürünlerde çok sıkı kontrolden geçerken aynı şekilde ülkemize giren bu tip ürünlerde hiç bir kontrol mevcut değildir. Diğer mikrotoksinler aflatoksin kadar önemli olmamakla beraber yine gün geçtikçe artan bir önem kazanmaktadır. Burada kısaca değineceğim bir mikrotoksin var. Diğerlerini sadece isim olarak vereceğim. Patülin bilhassa meyve sularında çok önem kazanmaya başlamıştır. Bilhassa elmalarda ve şeftalilerde kahverengi bir çürümeye neden olan penisülün - ekspansum diye bilinen bir küfün metaboliti olan patülinde yine aynı derecede önemli bir kanserogen maddedir. Kısaca değineyim, bizim yaptığımız bir araştırmada piyasada satılan meyvasularımızda patüline biraz yüksek oranda rastladık. Buraya tüketiciyi korumak amacıyla toplandık. Bu konuda birtakım tedbirler almakta zorunluyuz. Bu tedbirleri burada söylemek benim görevim değil. Bu sadece daha ilgili kuruluşların alacağı birtakım önlemleri getirilebilir.

MEHMET AYDIN

Çok teşekkür ederim. Sayın İlhan Süer sizden zoonozlar konusunda biraz izahat alabilirmiyiz.

İLHAN SÜER

Gıdaların güvenilir olması için

kalarından birisi ham maddenin sağlığıdır. Ham madde sağlığı temin edilemeden ham maddeden üretilcek olan ürünlerin sağlığı olanak dışıdır. Zoonozlar bunlardan başlıcalarıdır. Hayvanlardan insanlara geçen birtakım hastalıklar vardır. Bunların sayıları pekçoktur. Yalnız halk arasında pekçok bilinen tüberküloz ve brüselloz gibi birçok hastalıklar vardır. Bunlar daha çok hayvansal ürünlerle hayvanlardan insanlara geçmektedirler. Bilhassa süt ve süt mamulleri ile et mamulleri ile yumurta ve yumurta mamulleri ile insanlara hastalıklar geçebilmektedir. Memleketimizde alınması gereken birtakım tedbirler maalesef gereği gibi alınamamaktadır. Bunların önüne pastörizasyonla sterilizasyonla, konserve gibi birtakım usullerle geçmek mümkünse de bunları gereği gibi memleketimizde tatbik edildiğinden söz edilemez. Gıdalarımız adeta şöyle denilir.

«Yediği kendini yer» diye halk arasında bir söz vardır. Bunu gıdalarımızda uygulayabiliriz. Tüketicinin aldığı bir paket tereyağı, bir şişe süt, bunun içinde neler olduğunu tüketici bilemez. Biz bunu tüketicie aydınlatarak olsak icabında tüketici daha az gıdayı almak durumunda kalacaktır. Onun için devletin bazı ana tedbirleri muhakkak alması gerekmektedir. Bir yerde gıda alınırken adeta para ile hastalık satın alma durumunda kalır tüketici. Bunlar tamamen hayvanlardan insanlara geçen hastalıktır, Tüketicinin haberi olmadan insanlara geçmektedir. Bu hastalıkların ileri teknoloji uygulanarak önüne geçmek mümkündür. Daha ziyade hayvan sağlığı, hayvan beslenmesi gibi hayvani ürünlerin ileri teknoloji uygulanarak meydana getirilmeleri, bunların konacağı kaplarda büyük önem taşımaktadır. Örneğin bizim yaptığımız araştırmalarda et sucuklarında kullanılan bağırsakların mikrop durumları veyahut dışarıda satılan tulum peynirlerinin bulunduğu tulumlar, yoğurtların bulunduğu çömllekler ayrıca bir sorun teşkil etmektedir tüketici için.

MEHMET AYDIN

Bu zoonozlar insanlara nasıl etki yapıyor. Bunu bize iki satırla



Zeki YÜCETÜRK



Ali YAŞA

sında bilhassa ağır tüberkülozu insanlar için patojendir. Bunlar süt ve tereyağlarla aynı insana geçiyor. Çok ağır seyretmektedir.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Şimdi pestisit meselesini inceliyelim. Bizim memleketimiz için çok önemli. Bunu bize sayın Naciye Van lütfedeciler.

NACİYE VAN

Bende izninizle bir tarifle, söze başlamak istiyorum. Sizin konsümerist deyimi gibi maalesef bu pestisit kelimeside karşılığı tek kelime olarak bulunmadığı için yaygın olarak kullanılıyor. Fakat tam karşılığı savaşma ilacı olarak kullanılabılır. Genellikle pestisit deniyor. Bu istenmeyen bitki ve hayvanlardan korunmaya veya bunları kontrol etmeye yarıyan madde veya maddeler karışımıdır. Keza bitki büyüme ayarlayıcıları, bununda tamamen türkçe karşılığını bilmiyorum. Bazı terminoloji noksanlığı oluyor. Plentgroregülatör, desigam, defotyam. Bunlarda aynı zamanda pestisit deyiminin içerisine giriyorlar. Bunlar üretimden depolamaya, taşımaya, pazarlamaya veya işlem sırasında uygulanabilecek bir terimdir. Aynı zamanda hayvanların yani bizim yediğimiz küçük baş, büyük baş hayvanların vücuduna uygulanan ilaçlarda yine bu pestisit teriminin içerisine girmektedir. Yalnız antibiyotikler, hayvanlar için kullanılan büyüme ayarlayıcıları ve gübreler pestisit teriminin içerisine girmezler. Bizim için bugün sorun olan, pestisitlerin bizatihi kendisi değil de kalıntıları, gıdalar üzerinde kalan artıkları insan sağlığı açısından, tüketicinin güvenliği açısından önem arzeder. O bakımdan ben izin verirsenez kalıntının tanımını yapmak istiyorum. Pestisitlerin kullanımı nedeniyle insan ve hayvan gıdalarında kalan maddeler, bunların türevleri parçalanma ürünleri, çevrilme ürünleri ve toksikolojik açıdan önemli olan ve bunların üretimi dolayısıyla içerisinde bulunan safsızlıklarıda bugün Dünya Sağlık Örgütüncü FAO tarafından kalıntı olarak tanımlanmışlardır. Bu safsızlık henüz bizim tarafımızdan pek o kadar dikkate alınmayan bir husus. Fakat özellikle kanserojen maddelerin tarım savaş ilaçlarının içe-

naklardan gelen pestisit kalıntılarıda yine bu kalıntı deyiminin içerisine girmektedir. Örneğin; bizim çaylarımızda bir kadmiyum sorunu olmuştur. Kalıntı sorunu olarak bu hiç bir zaman tarım ilacı değildir. Fakat çevreden beklenilmeyen bir şekilde içine girmiş olan bir maddedir. Bu da yine kalıntı deyiminin içerisine girmekte. Pestisitler en basitinden en kompleksine kadar hemen hepsi derece derece zehirli olan kimyasal maddelerdir. Yani bunu hatırdan çıkarmamak lazım. Zaten pesit kelimesi öldürücü anlamını taşıyor. Ben size sadece fikir verilmesi bakımından şunu söyleyeceğim. Toksikolojide zehirlilikleri mukayese etmek için LD-50 denilen bir değer kullanılır. Yani beyaz dişi farelerin yarısını öldürecek olan miktar miligram olarak verilir. Buna bifasinon gerçi bifasinon tarım alanlarında direkt gıdalara uygulanan bir şey değildir. Kemirici öldürücü ilacıdır ama eldififtisi bunun 1,9 parationun 3, paration çok yaygın olarak kullanılıyor biliyorsunuz. Netünparation bunun 24, dedetenin 118, Diyozenenin 285, monotoncunun 1000, metepsiklor 6000, Abeit 13000 olarak saptanmış durumda. En küçüğü 1,9'dan başlayarak 13000'e kadar yükselen bir rakam olmakla beraber hepsi zehirli maddelerdir. Onun içinde bunların gıdalarda kalan artıkları bugün bütün dünyada son derece önem arz etmektedir. Bu sebeptende Dünya Sağlık Örgütü FAO'le müşterek toplantılar yaparak Uluslararası Standardlaşmaya gidilmektedir. Bu biraz önce konuşmacı arkadaşımızın buyurduğu gibi dünya ticaretini son derece etkiliyecek olan bir şeydir. Fakat ben burada soruna ihracatımız açısından bakmıyorum. Türkiye'deki tüketicilerin sağlığı açısından bakarsak hakikaten önemli bir sorundur.

Mutlak suretle kontrol edilmesi ve belli bir limiti aşmayacak bir şekilde tüketiciler tarafından alınması gereklidir. Zira bu şeyler yalnız yine toksir olarak, zehirleyici bir madde olarak etki etmektedirler. Aynı zamanda terotojen muntejen, kanserojen gibi bir takım etkileri de vardır bunların. Fakat bir kısmı vücuttan dışarı atılırlar yalnız atılmadan öncede yine sinir sistemi üzerinde de tahribatını yaparlar. Bir



Prof. Dr. Orhan KÖKSAL



Dr. Belma TÖNÜK

lemiye ölümleri neden olurlar ve yahutta teşhisde edilebilir. Otopsi de anlaşılır. Yağ dokusu analiz edilirse içerisinde bulunan DDT miktarından bu insanın DDT zehirlenmesinden öldüğü anlaşılabilir.

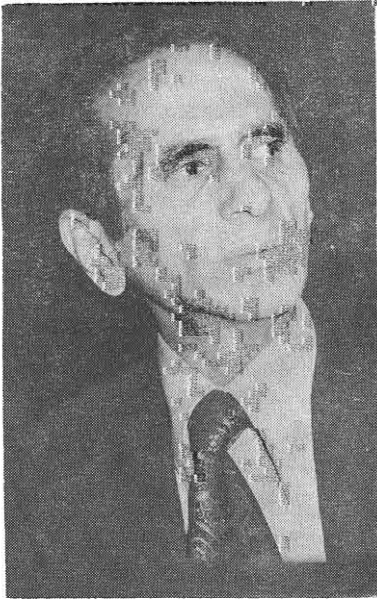
Bu bakımdan tüketicinin sağlığı açısından gıdalarda kalan artıkların bir yasa ile saptanması gerekir ki bu bütün ileri gitmiş ülkelerde ve ihracat yapan ülkelerde yasalaştırılmış ve kontrol edilmektedir.

MEHMET AYDIN

Çok teşekkür ederim. Bu kadar efendim kafi. Tanıtıyoruz tehlikeleri, her halde arkadaşlar için tatminkar oluyor.

ZEKİ YÜCETÜRK

Sayın Başkanım, şimdi efendim. Üretici kesiminin temsilci olarak şunu belirtmekte yarar görüyorum. Gerek hanımefendinin gerekse beyefendinin bahsettiği gıda güvenliği değildir. Gıda güvenliği ayrı bir konudur. Hanımefendi çok güzel işarettir buyurdular. Beslenme güvenliği zuhur ettiği takdirde beslenme güvenliği tüketiciyi fevkalade alakadar etmektedir. sağlığı bakımından. Ancak sorun nereden başlamaktadır. Görüyorumki tüm beyanlar üretim kesimiyle ilgili olarak söyleniyor. Halbuki beslenme zinciri kopuk değildir. Üretimden tüketime kadar olan safhalar vardır. Bu safhalarda üreticiler görevlerini yerine getiriyorlarmı? Veteriner arkadaşlarımda var gayet iyi bilirler İngilterede hayvan beslenmesinde kullanılan bütün antibiyotikler yasaklanmışlardır. Ama İngiltere'de hayvan eti yenmektedir. Demek bazı sorunları vardır. Hanımefendi gayet güzel belirttiler. Ostirijenlerin kullanılmasının yasaklanması. Bazı tedbirlerle şimdi bu türlü bilimsel olanaklardan tarım sektörünün istifade etmesi şarttır. Ama bazı temel ilkelerin herkes tarafından kabul edilmesi gerekir. O halde çiftçiler üretim safhasında bilimin ortaya koyduğunu çok karmaşık değil temel ilkeleri yerine getirilirse beslenme güvenliği bakımından tüketicilerin istediğini yerine getirmişlerdir. Asıl tüketicilerin istedikleri gıda güvenliği, beslenme güvenliği bakımından diğer zincirin halkalarında bu müzakerede yerine getirilmesi lazım veya bana söz verildiği takdirde benim bu konuda dile getirmem lazım.



Ekrem ÖZGEN

dır beslenme güvenliği bakımından. Ama taraf sadece üretim kesmi değildir. Ben bunu belirtmek istedim.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Sayın Yüce-türk'ün açıklaması ile ilgili olarak ben bir ilave yapacağım, arkadaşlarımız biraz sonra müzakere edeceğimiz bir maddeye temas ediyorlar. Şimdi biz bu maddede sadece bu tehlikeler nelerdir, insanlara ne gibi zararlar ika ederler bunların tanımını yapıyoruz. Aşağıdaki maddede bu tehlikelerin bertaraf edilmesi için ne gibi tedbirlerin alınması gerekir meselesine dokunacağız. Orda daha geniş olarak bu meseleyi görüşeceğiz. Fakat hemen bu maddede söylenmesi gereken bazı şeyler varsa arkadaşlarıma toptan söz vereceğim. O bakımdan Yüce-türk arkadaşımın konuşma hakkı bakıdır. Şimdi Sayın Necmettin Alkış arkadaşımızdan çevresel faktörler üzerinde bize bir nebze izahat lütfetmesini rica edeceğiz. Gıdalarımıza havadan, topraktan, sudan ne gibi faktörler gelip giriyor ve onlar insan sağlığına nasıl zararlı oluyor. Buyrun efendim.

NECMETTİN ALKIŞ

Teşekkür ederim Sayın Başkan. Benden önce konuşan Sayın Süer, konunun bir yönüne değindiler. Çok tahmin ediyorumki sayın Köksal arkadaşımızda dokunacak. İlk görüşmemizde de arz ettiğim gibi konuyu birbirinden ayırma olasılığı yoktur. Şöyleki tüketici güvenliği derken beslenme güvenliği veya beslenme güvenliği derken ülkelerin çevre koşullarında ülkelerin eğitimlerini daha doğrusu ülkelerin sosyo ekonomik yapısını bir arada mütalaa etmek kanısındayım. Şu kısıtlı süre zarfında ben şuna kanaat getiriyorum. Konular genişlemesine ele alınmayacak. Ancak burada özetin çok özetini verme durumunda kalacağız. Dikkat buyurulursa gerek sanayi kesimini veya iktisat kesimini ve gerekse konunun doğrudan doğruya bilimi ile uğraşan kişiler arasında hiç bir fark yoktur. Her gıda maddesi tüketici için üretilir. Tüketicinin lehine olmayan tüketicinin yararına olmayan hiç bir maddede gıda maddesi, gıda vasfını muhafaza edemez. Çevresel faktörler derken bir toplum çevreye neyi veriyorsa çevre topluma onu verir. Yani



Hasan ORHAN

canlıların tabiata attıkları gerisin geriye gıda maddeleri veya benzeri maddelerle tamamen topluma dönecektir. Eğer bir toprak üzerinde yaşayan kişiler doğayı kirletiyorsa tabii artık maddelerle hiç şüphe olmasınki bu gerek tarımsal ürünlerle gerekse hayvansal besin maddesiyle tekrar gerisin geriye bu kişilere dönecektir. Eğer bir ülkede kanalizasyon ve benzeri tesisler bilimsel düzeyde inşa edilmemişse kanalizasyon vasıtasıyla sulara, gıda maddelerine sebzelere daha doğrusu her türlü yiyecek ve içeceklere tekrar bunu tüketen kişilere geri gelecektir. Bu arada söylemekte yarar vardır, çevresel koşullar çok mükemmel dahi olsa eğer o ülkedeki fertlerin en azından beslenme ve gıda eğitiminde yahutta daha doğrusu sağlık eğitimde noksansa yine büyük bir yararı olmayacaktır. Küçük ve çok basit bir örnek vermek isterim. Aşağı yukarı Türkiye'de her ailenin buzdolabı dediğimiz bir soğutucu vardır. Eğer ev hanımları konu üzerinde eğitilmemişse buzdolabı veya soğutucu evin ve gidemez. Bu eğitim için küçük bir örnek oluyor. Eğer çok iyi mahsul almak için halen sebze ve meyve bahçelerinde sebze ve meyve bahçelerimizi halen insan dışkıyla gübriyecek olursak bu meyva sebzelerin hiç bir yararı olmayacağı aksine dışkıda bulunabilen tifo, karatifo, dizanteri ve aklımıza gelen her türlü enfeksiyonların gerisin geriye insana döneceği çok tabiidir. Eğer denizler kirletiliyorsa eğer akarsular kirletiliyorsa burada yaşayan ve insan gıdası olarak seçilmiş olan madde bazı hayvanlarla balıklar veya midyelerle gerisin geriye insana dönecektir. Ülkelerin çevreleri eğitimle desteklenmezse veya belirli, bir ekonomik düzeye çıkartılmamışsa, yasalar çok rölantede işlerse, besin güvenliğinden veya tüketicinin güvenliğinden uzun boylu bahsetmeye gerek yoktur. Sıkılamak için kısa kesiyorum, Tartışmada sualler olursa memnunuyetle tartışırız. Teşekkür ederim.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Buraya bir madde olarak koymuştuk. Gıdaların taşınması esnasında başlarına bazı haller geliyormu? Bazen görüyorum, taksilerin arka bagajında birtakım gıda maddeleri taşınıyor. Bu konuda acaba söz isteyen arkadaşım

varmı Sayın Alkış Buyurun efendim. Burda çevre faktörü olarak sizin ilave edeceğiniz bir husus olabilir.

NECMETTİN ALKIŞ

Tâbi efendim. Şimdi nakliye veya toptan depolama bunları bir arada etüt edebiliriz. Üretici çok güzel üretebilir. Fakat nakliyeci uygun olmayan koşullarda tüketiciye iletirse bunun bir yararı olacağı düşünülemez. Çok güzel kesilmiş bir et, hazırlanmış ve kontrol yapılmış bir et, veya tüketimine izin verilen herhangi bir hayvan eti bu açık bir kamyonette naklediyorsa, nakleden kişi eğer daimi saçı ise (portör ise) bu müstehlike geldiği zaman artık ilk madde olmaktan çıkmıştır. Aynı durum ekmeklerde de tatılarda da vardır. Konular tabi çok geniş.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Gıdalarımız toptancı sektöründen geçiyor. Sonra parekende sektöre geliyor. Toptancı sektör dediğimiz zaman birtakım depolar, haller vs. toptan tesisler aklımıza gelmektedir. Sayın Zeki Yüçetürk bize bu konuda izahat lütfeder mi? Mesela; Türkiye'de üreticiden tüketiciye gelmekte olan sebze, meyvelerimiz birtakım hallerden geçmektedir. Türkiye'de bu haller ne derece modern esaslara uygun olarak yapılıyor?

ZEKİ YÜCETÜRK

Sayın Başkanın bana emrettiği sual pazarlamanın orta yerinde bir halka aslında bu panelin dile getirmek istediği ana hedef Türkiye'de gıda güvenliği ve müteakiben beslenme güvenliği. Kalite, fiyatlar, organizasyonlar, beyefendinin dile getirdiği gibi çevre bunların hepsi tüketici ile ilişkiler komisyonu içinde yer alan ana konular. Bugün tüketiciye Avrupa'da bay müşteri diyorlar. Birtakım kanunlar çıkartıyorlar. Organizasyonların şekli değişti. İşçi, tüketici ve çiftçi örgütleri kuruldu. Sayın Başkan Konferansında gayet güzel dile getirdi. O halde sözün başına geliyorum. Türkiye'de haller varmıdır? Sual tıpkı kaliteyi tarif etmeye benziyor. Kaliteyi tarif etmek çok zordur. tarım ürünlerinde. Kalitenin ne olması lazım geldiğini tarif edemiyoruzda ne olmaması lazım geldiğini gayet kolay tarif ediyoruz. Sıralamak isterdim bunları. O halde tüketicinin alış veriş yapabileceği haller parekendicimidir, toptancı hallerimidir? Özetliyerek arz edeyim.

Türkiye'de iyi yaşayan insanlar,



Engin DOĞU



Faruk ÜLKER

Dünyada ender ülkelerden birtaneyiz. Dövizsiz besleniyoruz. Bunun dışarıdan gıda maddesi ithal etmediğimiz için pek farkında değiliz. Özellikle tüketicilerimiz farkında degiller. Eger bir başka dünya ülkesinde olsaydık bu sözü söylemekten çekinmezdik. Orta Afrika'da beslenme garantisi yok. Gıda garantisi yok. Roma'da 1974 tarihinde kurulan Gıda Konferansı 1975 yılında kurulan Gıda Konseyi hakkında son Birleşmiş Milletler bülteninde onun başkanı olan zatın söylediği çok enterasan. Dünya Gıda Durumu gelecek on yıl içinde kriz durumunda. Türkiye'de Gıda Güvencesi var mıdır? Vardır. Gıda Güvencesi hangi şarta bağlıdır? Çiftçinin üretmesine bağlıdır. Acaba çiftçiler Türk tüketicisi için iklim faktörlerine, kendi üretimlerine ve onu eğiten, ona yol gösteren, planlama, ziraat mühendisi, ormancı gibi diğer elemanlarıyla beraber gıda güvencesini sağlayan çiftçiler teşvik edilmekte midir? Hayır. Çiftçi üretmesinin mükafatını değil cezasını görmektedir. Bize üretiniz diyorsunuz. Tüketicisi için üretiyoruz. Çiftçiler ürettiklerinin mükafatlarını iyi fiatlarla alamazlarsa ve satacakları yeri bulamazlarsa halleri, pazarları, marketing müesseselerini bulamazlarsa Türkiye'de gıda güvenliği için tüketiciler pek emin olmamalıdır. Bu neden ileri gelmektedir. Fiyatlarımız yüksek fiyat düzeyinde münakaşası açılmaktadır. İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi hocalarımızda araştırıyorlar. Hollanda'lı çiftçiler, Danimarka'lı çiftçilerde araştırdılar. Yüksek fiyat düzeyi enflasyonu körüklermi yoksa absorbemi eder acaba? Absorbe eder. Takım ve Sanayi beraber yürürler. Sanayinin hızını tarım sektörü alır. Bu münakaşalar artık 1970 dünyasında çok değişik. Biz 1960 - 70'lerin arasındaki zaman kompartımanının içindeki Türkiye'nin siyasi yahut yeni tabirle sosyo-ekonomik, politik münakaşalarında taraflar yaratıyoruz.

Şimdi ben üretiyorum daha çok üretiyorum, daha çok buğday üretiyorum. Fiyat istediğim zaman buna ait olan devlet destekler malı, parası verilir. 130 kilo aldığım zaman 100 milyon TL'lik destekleme fiyatı 130 kiloya göre taksim ediliyor. Kilosu 275 kuruş oluyor desteklemenin. 200 kilo aldığım zaman ayrılan 100 milyon liralık para yine

men kilo üzerine vurulduğu zaman fiyat 250 kuruş oluyor. Sayın Başkanın konferansında bahsettiği kuruluşların hep iddiaları şu, nasıl olurda iç piyasadaki gıda maddeleri fiyatları dünya borsa fiyatlarından iki üç misli fazladır. Tüketiciler gerçekten bu noktada güvenlik istiyorlar. Şimdi halden bahsettiğimiz zaman hal fiyatları ile üreticiyle tüketicinin anlaşması lazım. Bu diyalogun mutlaka kurulması lazım. O halde Türkiye'de Gıda Güvenliğinden bahsettiğimiz zaman Türkiye'de üreticiler görevlerini yapmaktadırlar. Dolayısıyla Kalkınma planlarının tahsislerle ilgili yönleri Türkiye'de maalesef tarımsal üretimi hızlandırıcı yönde değildir. Türkiye'nin gıda durumu ciddiliğini muhafaza etmiyor. Bu güvencesizlik yok. Ama dünyanın gıda durumunda bir güvencesizlik var. Türkiye'nin bugün ürettiği ve toprağının altındaki on milyon ton buğday Orta Doğuda sulhu tesis etmektedir. Dünyanın en şanslı tüketicileri Türkiye'dedir. Üzümü en mükemmel yerler, domatesi en güzel yerler. Domatesin rengini Kaliforniya'ya gittiğiniz zaman, gitmiş olanlarınız bilebilirler, ben naklen ifade ediyim, ekşimiş bulursunuz. En güzel et Türkiye'dedir. Veterinerler yetiştirmişlerdir. Karpuz, Kavun birçok dünya ülkesindeki tüketiciler milyonlarca insan bunu tanımamaktadır. Şimdi böyle bir ortamda beslenme garantisi için bir tek şart vardır. Üreticinin teşvik edilmesi. Üreticiler teşvik edilmediği zaman beslenmeden, gıda garantisinden bahsedilemez. Ancak sayın konuşmacıların ifade ettiği gibi beslenme garantisi için bazı şartlar var.

Tüketicilerin düşündükleri asıl garanti galiba Türkiye için gıda garantisi değil beslenme garantisidir. Zaten konunun ağırlığında beslenme garantisi içinde sağlığı ilgilendiren sorunlar olduğu, şimdi sağlığı ilgilendiren sorunların sağlanmasında yalnızca taraf üretici değildir. Araçlarda vardır. Yani hallerde vardır. Hallere taşımalarda vardır. Taşıma dediğimiz zaman ambalajlamalarda akla gelir. Belki hanımefendiler, beyfendiler söyleyeceklerdi. Yasaklanmış olan bir ambalaj sistemi var, uluslararası düzeyde. Sirenli veya rejinel ambalajların kullanılmaması. Böyle bir pozisyonda patateslerin gelişmesi için kullanılan ışım

sisteminin yasaklanması. Antibiyotiklerin yasaklanması, yaprak düşürücü veya erken uyanmaları hazırlayan mücadeleci ilaçların yasaklanması dendiği zaman çok güzel bir ifadede bulundu, tarımsal üretimi arttırma hususundaki bilim adamları tarımsal fakültelerin bilim adamları suni gübre yerine mutlaka yeşil gübre veyahut çiftlik gübresi kullanınız derler. Ama bilimin diğer koluda hayır çiftlik gübresi kullanmayınız derler. O halde genel olarak tarımla hayvancılığın modern bilmin tüm kurallarını yerine getirmesi icab etmektedir, ana gıda güvenliği, beslenme güvenliği içinde tarıma birtakım temel ilkelere verilmesi lazımdır. Çiftçiler bunu yerine getirmektedir. Türkiye’de şimdi çiftçilerin bunları yerine getirmesinde noksanlıklar varsa Devlet Planlama Teşkilatı temsilcisi arkadaşımızın gayet güzel yerinde belirttiği gibi üreticilerden genel gıda sağlığında beslenme garantisinde neler beklendiği iletilmelidir. Şimdi hep beraber soralım. Türkiye’de haberleşme araçları ile yayın vasıtasıyla, ziraat eğitim öğretim vasıtalarıyla tarla günleri ile bu türlü bir imkan verilmişmidir? Hayır o halde beslenme güvenliğinden bahsedildiği zaman bunun üretimle ilgili olan mecburiyeti düşünülmesi ile beraber çiftçinin eğitilmesi, çiftçinin daha fazla üretimine ait olan pozisyonların hazırlanması lazımdır. Bugün ülkemizin ekonomisi üretime dönük değildir. Tüketime dönüktür. Şuhalde Sayın Başkan Pazarlama zinciri kopuk olan bir yerde birinci depolamadan sonra taşıma, ambalajlama ve pazarın orta yerinde bir hallerden bahsediyoruz. Bugün hallerin görünümü şudur. Bu uzun gerekçe ile hallere geldim. Hallerin görünüşü şudur. Haller üretimin bir zinciridir. Birçok ülkeler halleri, halle ilgili olan emtia ticaretini yapan şahıslar ile toptancılar veya parekencicilerin kurdukları teşkilatlar ile çiftçilerin kurdukları teşkilatlar sevk ve idare ederler. Ama bizim hallerimizi Belediyeler idare eder. Yani tüketicilerin yarattığı yaşam seviyesini sevk ve idare eden şahıslar meydana getirirler. Sayın Başkan müsamaa ederseniz bu konuyu bilimsel tarzda şöyle ifade edeyim. 1966’lardan beri Belediyeler düzeyinde tarım politikasının ne olması gerektiği hakkın da her ülke kararlar aldı. Fili-

pinlerde en son yapıldı. Belediyeler düzeyinde tarımsal gelişmenin planlanması. Eğer belediyelerimiz üretimle ilgili planları, çalışmaları, programları benimsemiş olsalar idi o zaman hallerin bugünkü görünümü tüketime dönük değil, hem tüketici hemde üreticiye dönük olurdu. Galiba bugünkü konferansın ve panelin amacı üretici ile tüketici arasındaki ilişkilerin birden sıçramak değil pazarlama zincirindeki görevlerin sayısını azaltmaktır. Üreticiden tüketiciye olan diyalogun kurularak bu mesafenin azaltılmasıdır. Şimdi bu mesafeyi azaltırken elbetteki hallerin bugünkü görüntüsü üreticiye kafi değildir. Teşekkür ederim sayın Başkan.

MEHMET AYDIN

Ben teşekkür ederim. Terminoloji konusunda benim herhalde biraz ihmali oldu. Meseleyi pek iyi anlatamadım. İsterseniz bu konuyu biraz açıklığa kavuşturayım. İleride karşımıza terminoloji sorunu olarak çıkabilir. Tüketici güvenliğinin çeşitli yönleri var demiştik. Biz bu konuyu burada nasıl limite ediyoruz onun üzerinde de durmuş-tum. Tüketici güvenliği diye bahsettiğim için bir parça karışıklık oldu. Bunun farkındayım. Gıda güvenliği meselesi açısından yine işi ele alalım. Burada bir defa gıdanın stok meselesi yani bir millete yeti-yormu, yetmiyormu, kafi derecede üretiliyormu, üretilmiyormu, bir millet aç kalacak mı kalmıyacak mı meselesi vardır. Diğer gıda tüketicisinin ekonomik korunması, ekonomik güvenliği. Yani gıda buluyor ama yüksek fiyatla buluyor, piyasa da kazık yiyor. Bu da ayrı bir yönü. Bu da bizi ilgilendirmiyor şu meselelerle Zeki Yücetürk arkadaşımız Ziraat Odaları Birliğinin Genel Sekreterleri olarak hergün karşı karşıyadır. Türkiye’de veya Dünya’da gıda stokları meselesi şu günkü panelimizin dışında kalan bir konu oluyor. Bunları başka zaman ele alıp işleyebiliriz. Gıda tüketicisinin ekonomik meselesi bizi şu anda ilgilendirmiyor. Yalnız Yücetürk arkadaşımız çokönemli bir terminoloji meselesine değindiler. Sağlık ve beslenme. Yani gıda ile insan arasındaki ilişkilerde bir sağlık meselesi var, birde beslenme meselesi var. Orhan Köksal Hocayla panelden evvel bir parça tartışma fırsatı bulduk. Burada biz sadece gıda ile

insan sağlığı arasındaki ilişki açısından gıdanın durumu nedir onu işlemek istiyoruz. Burada bizim ele aldığımız gıdaların sağlık açısından ne derece emin (safe) ve gayri emin (unsafe) olduğudur. Amerikan kanunlarında bile açıkça bu tabirler kullanılmaktadır. Bir gıda ne zaman güvenli ve ne zaman güvenli olmaz durumdadır. Bunların şartları ortaya konulmuşlardır. Beslenme meselesine iş döndüğü zaman birtakım nütrientlerin tüketiminin kafasında düşündüğü oranda mevcut olup olmaması akla gelir. Yani filan gıdayı alan tüketici ben şunu şu amaçla yiyeceğim ve bundanda şu nütrientleri alacağım diye düşünerek satın alıyormu? Burada taklit meseleleri daha ziyade işin içersine girmektedir. Aslında uzmanda değildir tüketici. Ben şunları alırsam şu nütrientleri alırım, Günlük beslenmemde tam olur gibi. Buda biraz ekonomik bir hadisedir. Yani çok dolaylı olarak sağlık meselesini ilgilendirir. Onu bir tarafa bırakıp doğrudan doğruya insan sağlığına zararlı bir araç olarak hadiseyi ele almış vaziyeteyiz. Yani pestisit ne yapıyor, gıdanın içersine giriyor ve insan da bundan zehirleniyor vs. şeklinde. Bu itibarla biraz daha konuya şu noktada vuzuh getirdim zannediyorum. Yücetürk arkadaşımız hallerin modernize edilmesi gereğine işaret ettiler. Perakende tesislerde acaba birtakım sorunlar ortaya çıkıyormu? Sayın Ali Yaşa arkadaşımız senelerdir gıda perakendecisi olarak konunun içersinde bulunmuş değerli bir arkadaşımız. Çok tecrübeleri var. Bu konuda bizleri irşat edeceklerdir. Buyurun efendim.

ALİ YAŞA

Bu tür mesleki konuşmalarda bütün arkadaşlarımdan açıklamalarımdan çok yararlandım. Şöyleki memleketimizde üretilen insan sağlığına zararlı olacak mamul ve maddeleri yıkanmadan yenecek maddeleri tüketicisinin bilmesi, bilimli olması için radyo ve televizyonlarda halk eğitimi adında bir belirli saatte program açılmasından yararlanacağımız umundayım. Bu durumda Bu hususların muhakkak Türkiye radyolarında tekrar ediyorum halk eğitimi adında bir program aynı haberler gibi belirli saatinde bulunması gerekir. İkincisi konserve gibi imal edilen Sağlık Bakanlığı ilgilerinden müsaade alınan bazı mad-

az miktarda olduğu yerde (yerinde) laboratuvarca kontrol edilip bırakılmıyor. Sağlık Bakanlığının müsaadesini alıyor. Üstünde fabrikanın ünvanı yazılı olduğu halde Türkiye çapında dağıldığı an aracının elinde kontrol edilmeye başlanıyor. Bunun mesulü ne tüketici ne de aracı. Sağlık Bakanlığının ilgili kişilerinin müsaade vermesinden çıktıktan sonra belediye zabıtasının eline bir formalite gibi verip ufak sermayesiyle çalışan halkı bozuk çıkan bir konserve hakkında zabıt tanzim ederek mahkemelerin kapılarında süründürmektedir. Bozuk çıkınca o fabrikanın sorumlu olması gerekir. Memleketimizde bulunan fabrika çok miktarda değildir. Her üretilen mal, her gün Sağlık Bakanlığının bir görevlinin laboratuvar kontrolünü yaparsa suyu baştan bağlanmış olur. Şu memlekette dağıtıldıktan sonra toplamakta yarar görmüyorum. Bu hususta defalarca Sağlık Bakanlığına, Sanayi Bakanlığımıza ilgili mercilere Türkiye Bakkallar Federasyonu olarak, Bakkallar Derneği olarak müracatla bulunduk.

MEHMET AYDIN

Sayın Yaşa, şimdi bakkalda gıda maddeleri acaba insan sağlığına zararlı olacak bir takım hallere giriyormu?

ALİ YAŞA

Giriyor.

MEHMET AYDIN

En iyisi bize lütfen bir kaç misal verin.

ALİ YAŞA

Belediyeler görevlidir. 1580 yıllık belediyeler görevlidir.

MEHMET AYDIN

Efendim evella nasıl giriyor. Bazı misaller bize verebilir misiniz?

ALİ YAŞA

Belediyeler görevlidir. Çevre sağlığı görevlisidir. Bir iş yeri ancak gıda maddeleri satacak kişinin belediye kuşatı amirliği tarafından kontrole gidildiği an uygunmu uygun değilmi, yanında görevli bir doktorun bulunması gerekir Kanunca. Gidildiği an belediyeler görevini hafif olarak yaparsa, o açılan iş yerinin sağlığa zararlı olup olmadığını tetkik ederse o zaman bu işler meydana konmuş olur. Birde sayın konuşmacılar çok güzel, çok açıkça belirttiler. Hallerden, nakliyelerden, ekmekten bahis edeyim. Sabah

balanın üstünde, el arabasının üstünde fırıncılar tarafından bayiiye ekmek götürülmektedir. Bu yıkanmadan yenecek gıda maddesidir. Memleketimizde havada, suda her türlü mikroplar vardır. Bu mikroplardan bu ekmekler alınabilir. Tüketici bu ekmeği yıkayıpda yiyecek değil. Bunun sıkı bir şekilde bizlere Sağlık Bakanlığının tevcih ettiği şekilde arabaların içinde sıhate uygun olarak gitmesi gereklidir. Sabah erkenden kalkın bakın at arabalarının üstünde arabam bozuldu arıza yaptı deyip el arabalarında yakın muhitlerde ekmek taşınır bakkallara. Bunu defalarca savunuyoruz.

Sayın Başkan gıda güvenliği hakkında, bir kaç kalem üzerinde duracağım,

Bütün gıda maddelerinin rutubetten korunması. Rutubet bütün gıda maddelerini bozar. Mesela kapalı olan bir konserveyi bozar.

Fazla soğuk da gıda maddesini bozar. Mesela yumurtayı ele alalım. Sıfırın altında yirmi, yirmi-beşin altına düştüğü vakit yumurtayı bozar, çürütür. Fazla sıcak olduğu vakit yumurtayı yine çürütür. Bu da bir gıda güvenliği meselesi.

Bazı gıda maddelerinin havalandırılması. Mağazalarımızın, ardiyelerimizin rutubetten korunması için bilhassa çok dikkat edilmesi. Sebze sularının sulanırken temiz sularla sulanması lazımdır. Toprak altındaki bazı hububatlarında en az bir havalandırılması lazımdır. Bazı üreticiler çok geç kaldıklarından dolayı fasulye olsun, nohut olsun, mercimek olsun, pirinç olsun. Mesela pirinçi ele alalım. Bir misal vereyim size. Pirinç bu sene kırk lira pahalıydı. Sebebi neydi. Sebebi geçen sene yağmurun fazla yağması ve çeltiklerinin fazla ıslanmasından dolayı çürüterek denizlere veya dışarıya derelere dökmekten ileri geliyor. Buda bir gıda güvenliğidir. Bazı gıda maddelerine mesela yine bir misal vereyim. Akide şekeri çocukların yediği. Renklendirmek için bazı boyalar koyuyorlar. Şüphesiz tiptan anlamam ama içinde zararlı maddeler var her halde. Bunların kaldırılması. Bazı maddelere arkadaşlarım dokundukları için fazla meşgul etmek istemiyorum. Kıymetli arkadaşlarımdan kıymetli fikirler aldım. Şimdi söyleyeceğim bundan ibaret.

Teşekkür ederim. Yüctürk arkadaşımız biraz evvel örnek verin diye rica ettiğim zaman parmak kaldırmış idi. Tahmin ediyorumki şu andaki konuşmasında o konu üzerinde olacaktır. Buyurun efendim.

ZEKİ YÜCETÜRK

Sayın başkan, beyefendinin ikazlarında bıraktığı yerden bantı geri çevirdim. Tekrar ifade ediyorum, ikazlarında tam riyayet ederek özellikle bu kadar seçkin bir topluluğun huzurunda konuştuğumu da idrak ederek gerçekten bu toplantının asıl amacının bana göre evvela oturtayım. Üretici ve tüketici ilişkilerinin tanzim edilmesi yeni durumların hazırlanmasıdır. Bu noktadan hareketle sorduğunuz sual sanayici kesimindeki pozisyonların örneklerini dile getirmemiz. Bende bunu ifade ettim. Son bir kaç defa katıldığımız uluslararası kuruluşların termonoji budur. Gıda güvenliği derken aslında üreticiler için tedarik güvenliğinden bahsettim. Ve tüketici için tedarik güvenliğini bıraktık. Bu panelin konusu değildi. O halde ürünlerin zararsızlığının güvenliği sağlık güvenliği bahsediyoruz ve bunun yanı sıra tüketicilerin dikkat ettiği bir noktada kalitenin olması gerektiğine ait suali tevci ettiniz. Nedir bu kalite sanayi kesminde üretici ve tüketici kesminin dışında ceryan eden olay. Tüketiciler için fevkalade bir olay. Bir örnek vereyim. Kalite göz boyayıcı telafiler değildir. Uzun süre taşımacılık için tadından kaybeden ürünlerin sanayi ve diğer sektör mensupları tarafından ürünleri çekici hale getirecek taşımacılık için tadından kaybeden ürünlerin sanayi ve diğer sektör mensupları tarafından ürünleri çekici hale getirecek güzel ambalajlar, katkı maddeleri, boyalar gibi bu varmıdır? vardır. Bir başka husus kalite sadece doğal, biyolojik, sıhhi, saf, el değmemiş yeni olmasında değildir. O halde tüketiciler için önemli olan bu durum üreticiler içinde önemli olan bu durum yani tedarik güvenliğinden sonra ürünlerin sağlık bakımından güvenliği ve kalite güvenliği gelmektedir. Tüketicinin güvenliği ise bu noktada daha iyi bir bilgi alışverişidir. Kiminle bizzat çiftçiyle geliştirilmiş ilişkilerin kurulması gerekmektedir. Çünkü bu diyalog bugün gerek Türkiye'de gerek başka yerde yoktur. Üretici ile

sağlık bakımından tanzim edilmiş pozisyonlarının dışında diğer sektörlerin depolamadan, taşımacılıktan, parekendecilikten, hallerdekenden, ambalajlarından, etiketlerinden güvenliği hakkında bugün böyle bir sizin konferansınızda ifade ettiğiniz konferansınızda ifade ettiğiniz gibi tüketicilerin anlamlı etkin katılımlarını meydana getirebilmek bakımından ekonomiyede müdahale etmemek bakımından özellikle tüketici birliklerinin kurulması için fevkalade lüzumlu bir gerekçedir. Tekrar özetliyorum. Kalite güvenliği bir ülkede ekonominin yapısı ne olursa olsun konferansınızda bahsetmişsiniz, sadece tedarik güvenliği değildir. Sadece sağlık bakımından güvenlik değildir. Yani kalitenin güvencesi için tüketici birliklerinin kurulması şarttır. Modeli ne olursa olsun bu tüketicilerinde onu üretene iyi bir diyalog kurması şarttır. Onun için konuya biraz sertce giriyoruz. Bazende usul hataları yapıyoruz. Ama bizi bağışlasınlar. Bu konferansın asıl amacında bu galiba. Türkiye'de üretici ile tüketici ilişkilerinin şu panelden sonra fevkalade iyi nizama gideceğini zannediyorum. Teşekkür ederim.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Buyrun.

Prof. Dr. ORHAN KÖKSAL

Bildiğimiz gibi bu panelin adı gıda güvenliği. Tüketicinin güvenliği değildir. Diğer bir anlaşılması gereken husus, beslenme güvenliği denince insanın gerekli olan besin elementlerinin enerjisinin vs.'nin yeterince sağlanması için gıda tedariği konusudur, gıda güvenliği denildiği zaman ise yediğimiz herhangi bir yiyecekte endişe duymamalıdır. Bundan bize sağlığınıza zarar gelmemelidir konusu anlaşılır. Şimdi şu noktanın hiç akıldan çıkarılması lazımdır. Üretici ve tüketici diye bir ayırım yapılmaz gıda güvenliğinde. Çünkü herkes tüketicidir. Bugün üreticilerin hepside gıda yemeğe mecburdur. Bir radyötör güvenliği bakımından yahutta herhangi bir madde bakımından belki bir kısım vatandaşlarımız bu madde ile hiç bir zaman karşılaşmazlar. Tüketici değildirler ama herkes toplumda tüketicidir. Tüketici ve üretici diye bir ayırım yapmadan konuya girmemiz lazımdır. Ve gıda güvenliği dediğimiz zaman üretici-

nin güvenliği, üreticinin güvenliği, satıcının güvenliği, imalatının güvenliği ve tüm bunları ilgilendiren top yekun tüm kitlenin güvenliği anlaşılmaktadır. Binaenaleyh bu panelde iki grubun birkaç grubun karşı karşıya gelmesi söz konusu değildir. Burada hepimizin sağlığı konuşulmaktadır.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Şimdi muhterem arkadaşlar uygun görürseniz gıdalarla ilgili tehlikelerin vüsatı ve tesbiti konusuna geçiyoruz.

Hangi alan olursa olsun yani gıda olsun, veyahutta ulaştırma meselesi tehlikeli maddeler dediğimiz cihazlar olsun bugün tüketici güvenliğinde modern devlet evvela tehlikenin mahiyeti konusunu bilmeye çalışıyor. İnsanlar hastanelere gidiyor, ölüyor. En son anda sebep olarak yazılan kalp yetersizliği vs. gibi husustur. Halbuki kalp yetersizliğine sebep olan hadisenin arkasında başka bir hadise vardır. Bu gıda olabilir, herhangi bir şey olabilir. O itibarla modern devlet diyor ki acaba hadise nereden çıkmaktadır. Bunun vüsatı nedir. Türkiye'de, pestisitle karışmış buğdayı yiyipde ölen insanların sayısı ne kadardır. Misal olarak zikrediyorum. Modern devlet bunu bilmeye yönelik bir takım tedbirler almıştır. Bir takım tesbitler yapmaktadır. Hatta hastanelerde bir takım irtibatlar kurmuştur. Güvenlik konusunda bir takım kamu kuruluşları ortaya çıkmıştır. Bu kamu kuruluşlarıyla hastaneler arasında ve hadisenin zuhur ettiği yerler arasında direk ilişkiler kurulmaya başlanmıştır. Böylece meselenin vüsatını tesbite yönelik çalışmalar yapılmaktadır. Biz bu konuda pek fazla bir şey söyleyecek durumda değiliz. Arkadaşlardan da esas itibarıyla böyle bir şey rica etmiyorum. Yani Türkiye'de şu sebeple yılda kaç kişi yaralanıyor, hastalanıyor, ekonomik çalışma alanının dışına çıkıyor. On beş gün hasta yatıyor. Kaç kişi ölüyor diye arkadaşlarıma bir soru tevcih edecek değilim. Çünkü arkadaşlarımdan bu konuda bu kadardır diye bir cevap vereceklerini beklemiyorum. Çünkü bu gelişmiş ülkelerde henüz yeni ortaya çıkan bir sistemdir. Türkiye bu bakımdan gerekli atılımları yapmış değildir. Biz burada bu gibi meselelere biraz ışık tutmaya çalışıyoruz. Yalnız araştırma meselesi dile getirilebilir. Filan konuda ne

çalışmamız vardır. Arkadaşlarımız hepsi kendi sahasında bilirler. Bu araştırmalar yeterlidir, daha fazla araştırma yapılması lazımdır. Bu konuda bilgimiz ne derecedir. Birde gıda tüketicisini ne derece eğitiyoruz. Bu konuda devlet olarak yahutta bir takım meslek kuruluşları olarak bir takım şeyler yapmamız gereklidir. Bazı arkadaşlarım buna dokundular. Bu sahada büyük ihtiyaç olduğunu anlamış oluyoruz. Meselenin bir yönü budur. Ben söz isteyen arkadaşlarıma söz vereceğim. İki madde daha var. Onları da arz edeyim. Ondan sonra hepsine birden cevap verebilirler. Diğer bir mesele bu sorunları çözmek ile ilgili burası Türk Standardları Enstitüsü meseleyi dönüp oraya bağlamak istiyorum. Bir takım standartların elde mevcut olması lazımdır. Ondan sonrada bu standartlara uygunluğun kontrolü gerekmektedir. Standartlar derken şu hususu açıklamada fayda vardır. Bu standartlar, Türk Standardları Enstitüsünün yapmış olduğu standartların dışına taşar. Bunları da içine almak suretiyle bizim teşhis standartları dediğimiz ve bugün gıda tüzüğümüzün içinde bulunan bir takım standartlarında kapsamaktadır. Bu terminoloji meselesinde کافی derecede açıkmiyız. Çünkü gıda tüzüğü standard değildir, tüzüktür diyen arkadaşlarımız oldu. Halbuki bunlar batıda standards of identity dediğimiz şeylerdir. Bende bunu «teşhis standartları» diye çevirdim. Daha munasip terim bulan arkadaşlarımız varsa bunu memnunlukla karşılarım. Bu itibarla gıda standartları iki yerde bulunuyor. Yani, bir tanesi gıda tüzüğünde bulunan diğeri de TSE'nin yaptığı standardtır. Standartlar Türkiye'de yeterlidir. Bunları değiştirme ihtiyacı veyahutta yenilerini çıkarma ihtiyacı hangi sahalarda vardır. TSE'ye düşen görevler ve Sağlık Bakanlığının yapması gerekli işlemler nelerdir. Kontrol meselesi nasıl gitmektedir. Bütün bunları içine almak suretiyle Buyurun Sayın Köksal, bütün bu konular üzerindeki görüşlerinizi lütfediniz.

Prof. Dr. ORHAN KÖKSAL

Benden evvel konuşan arkadaşlarımız konuya oldukça açıklık getirdiler. Bugün anlaşıldığı gıdalarla bir çok tehlikelere maruz kalmaktayız. Toksik etkileri var bunların. Çeşitli nedenlerle çeşitli hastalıklar

genellikle makro düzeyde el atmakta ve gerek kalkınma planlarında öngördüğü politikalar ve bu planların uygulama programlarını teşkil eden yıllık programlarda ön gördüğü tedbirlere konulara çözüm getirci önlemler öngörmektedir. Plan bir meclis kararıdır. Ve yıllık programlarda hükümetin birer kararıdır. Devlet Planlama Teşkilatı gerek gıda sektöründe gerekse Sağlık sektöründe ne yapmıştır. Sayın Yüceltürk'ün belirttiği haklı olarak üreticinin durumuna değinmeye gayret ettiği hususlarda da çok geniş anlamlarda tarım kesmine, üreticilere Devletin memleketin kaynakları ölçüsünde eğitici önlemler getirmiştir.

Gıda güvenliği konusu bir bakış ve yaklaşımla çok geniş olarak mütalaa edilebilir. Ve tabii ki Sayın Başkanın Panele başlamadan evvel yaptığı konuşmada ifade ettiği tüketicinin korunması kavramına kadar bizi götürebilir. Veya Sayın Prof. Köksal'ın da katıldığı görüşüne uygun olarak sadece gıdanın Sağlık koşullarına göre üretilmesi ve tüketilmesi yönünü kapsayabilir. Biz bu açıdan aldığımız zaman meseleyi yasaların verdiği görevler çerçevesinde gerek Sağlık Bakanlığındaki en önemli görevler Sağlık Bakanlığına ve en önemli görevler olarak da belediyelere düşen fonksiyonların icrası açısından yıllık programlara tedbirler getirilmiştir. Sağlık Bakanlığı yüksek malumunuz olduğu üzere umumi hıfzıssıhha kanunu gereğince bir takım yetki ve sorumlulukları bulunmaktadır. Ama bu yetkilere paralel olarak gerek laboratuvar, teknik eleman ve diğer teknik şartlar gelişmiştir. Bu kısa izahattan sonra gıda güvenliği konusunda kamusal kurumlara düşen görevler yanı başında bir önemli görevide işaret etmeden geçemiyeceğim. Tüketici eğitilmelidir. Üretici de neyi ve miktarda ne şartlarda üreteceğini bilsin. Bu bir anlamda etki tepki meselesidir. Tüketicii biz pazara gönderdiğimiz zaman hangi malın ihtiyacını tam anlamda sağlık koşullarına uygun biçimde karşılayacağını bilebilirsek bu konuda eğitim verebilirsek sanırım üretim fonksiyonunda kendi kendini şekillenecektir. Üçüncü beş yıllık plan döneminde gıda sanayinde oldukça büyük kapasiteler gelişmiştir. Burada ben gıda sanayiinden söz etmek istiyorum. Plan ve programlarda üzerinde önemle durulmasına rağmen

bu sanayii teknolojisine yön verecek denetim hizmetlerini yapacak, mevzuat, organizasyon sorunlarını çözümleyecek merkezi örgüt malesef kurulamamıştır. Gıda maddelerinin kalite kontrol hizmetlerinin yürütülmesi teknolojiye kalite geliştirilmesine yön verecek mevzuat sorunları çözümlenmesi Tarım Bakanlığı bünyesinde etkin ve tutarlı bir şekilde ele alınacaktır. Bir genel müdürlük kurulması suretiyle ele alınmış. Ancak bu Genel Müdürlüğün itiraf edeyimki çok yoğun çabalarına rağmen öngördüğü yapmak isteği çabalar malaalesef hedefine ulaşamamıştır. Ulaşamamıştır diyorum. Çünkü, 3. Beş Yıllık Plan tedbirleri bu senede yani 1977 yılı programlarında da devam etmektedir. İki ana konuya kısaca değinmek isterim. Birincisi gıda kodeksi hazırlanması yapılmamıştır. 1926'da çıkan yasada da gıda kodeksinden söz edilmektedir. Ama aslında burada anladığımız gıda kodeksi daha değişik. Şöyle ifade edeyim. Sağlık ve kalite şartlarını ve gıda standartlarını kapsayan bir gıda kodeksinden söz etmek istiyorduk. Bu gıda kodeksinin hazırlanması için 1974 yılında bir milli gıda kurulu teşkili çalışmaları öngörülmüş haki katende Tarım Bakanlığının Gıda İşleri Genel Müdürlüğünde bu çalışmalara başlanmış ancak bir sonuca varıldığını söylemek şu anda mümkün değildir. Elimizde belgeler var vakit almamak için okumuyorum. Üçüncü beş Yıllık Planının başından itibaren gıda sektöründe ön görülen ve genellikle her ne kadar Sayın Başkan kimseyi suçlamak doğru değil dediler ama sorunları görüşmekte yarar var. Gıda Tarım - Hayvancılık Bakanlığının sorumlu kılındığı görevlerdir bunlar. Yerine getirilemedi. En son 1977 yılında yine gıda sektörüne ilişkin olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında çeşitli kuruluşlarda dağılmış hizmet ve laboratuvarlar Gıda İşleri Genel Müdürlüğünde toplanacak olan bunun için gerekli olan kanun ve tüzükler program döneminde çıkarılacaktır denilmiş. Bunda amaç su idi.

Sayın konuşmacılar belirttiler hakikaten gıda sektöründe gıda güvenliğini sağlayacak yasalar ve mevzuat genel anlamında ve de teknik imkanlar çok dağınık kurul bünyelerinde bulunmakta. Bunların mutlaka bir merkezi örgütte toplanması

Üçüncü beş Yıllık Planda öngörülmüştür. Çünkü aynı şekilde tüketicinin korunmasına dönük çalışmalarda merkezi bir örgütte toplanması öngörülmüyor. Mevcut yasaların bütünleştirilip tam ana çerçeve kanunlarla yönetilmesi ve ele alınması düşünülüyor. Bunlar yapılamamıştır. Meseleyi birde sağlık açısından aldığımız zaman karşımıza belediyeler çıkmaktadır. Belediyeler hakkında söylenecek çok söz olmakla beraber kısaca ifade edeyim. Bugün belediyeler özellikle büyük şehirlerdeki belediyeler özellikle mali güçlükler içinde ve yetenekli personelden yoksundur, yetenekli personelden anlanan şudurki, gıda kontrolü yapacak olan kişilerin en azından ihtiyacı tam anlamında tatmin edecek ve de sağlık koşullarının neler olabileceğini bilebilecek yetenekte olmaları lazımdır. Bu yetenekte olmayan kişilerin yapacağı denetimin etkenliğinden söz etmek mümkün değildir. Bu gün için belediyelerin bu tipdeki personeli hem sayısal hemde yetkililik yönünden barındırdığını söylemek mümkün olamayacağına, göre, belediyeler bu hizmeti yerine getirememektedir. Bu hizmet kim tarafından yerine getirilecek sözü vardır. Biraz evvel Üçüncü Beş Yıllık Planda da yer aldığı gibi Tarım Bakanlığı Sağlık Bakanlığı ve Ticaret Bakanlığının (Ticaret Bakanlığı kuruluş kanununda da bu konuda iç piyasaları düzenleme açısından görevi ve fonksiyonu vardır) görevlendirilmesi ve etkin biçimde konulara el atmaları gerekir. Yine Sağlık sektöründe çevre sağlığına temas edildi. Çevre sağlığı konusu çok önemli. Tarım ilaçlarından tutunuz normal belediye hizmetlerinin dahi olmadığı bazı semtlerdeki ortam nedeniyle sağlık koşullarımız uygun gıda tüketildiğini söylemek mümkün olmamaktadır. Çevre sağlığı konusunda da Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı üzerine görev almıştır. En azından bu konuda bir bilim kurulu kurulması yetenekli elemanlarla teçhiz edilmesi istenilmiştir. Ancak fazla bir gelişme olduğunu söylemek mümkün değildir. Tabii konu oldukça geniş konuya eğilinmiştir. Ama niçin bunlar acaba yapılamamaktadır sorusu akla gelebilir. Her kurum ve her sektörde yer alanlar eğer bu konuya verilen görevlere ve planlarda yer alan gerçekten etkin bir bir şekilde sıralanabilirse Planlama Teş-

şöktör çalışmalarında görülmektedir. Teşekkür ederim Sayın Başkan.

MEHMET AYDIN

Çok teşekkür ederim. Engin Beyin söylediği hususlara ben iki cümle ekleyeyim müsaade ederseniz. On gün öncesine kadar Gıda İşleri Genel Müdürlüğü olarak Engin Beyin söylediği tedbirlerden sorumlu idim. Gıda kodeksi vs. yetkilerle olur. Biz gerekli kanun tasarılarını hazırlamışızdır. Fakat bunlar bugüne kadar çıkmamıştır. Türkiyede kanun çıkması kanun hazırlanması pek o kadar kolay bir iş olmuyor. Bir sürü kanun tasarıları Gıda İşleri Genel Müdürlüğünde teksif edilmiş duruyor. Merak eden arkadaşlar olursa onların merakını izale bakımından takdim edebilirim. Ortada Umumi Hıziyyet kanunu vardır. Tabii bu mesele onun tadili demektir. Ve benim şahsi kanaatim bu tadilatın yapılacağı yolunda da değildir. Bunu burada kısaca arz edeyim. Bu Türkiye'nin bir talihsizliğidir. Malesef kaldığı milli gıda kurulu gibi istişari olacak bir organ dahi çıkarılamamıştır Bu memlekette. O nedenle güçlükler vardır. Buyurun Sayın Tönük, çeşitli konular var sizin değineceğiniz.

Dr. BELMA TÖNÜK

Sayın Başkan değinmek istediğim bazı konulara değindiler. Teşekkür ederim. Bende Devlet Planlama Teşkilatının Gıda - Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına vermiş olduğu gıda kontrolleri ile ilgili olarak yapılan çalışmalara değinmek isterim. Biliyorsunuz Gıda İşleri Genel Müdürlüğü 1972 yılında kuruldu. Ancak elinde herhangi bir kanuni yetki bulunmaması açısından bu süre zarfında piyasadaki mamullerin kaliteli olup olmadıklarının veya nasıl imal edildiklerinin araştırmasını yapmış bu konuda daha önceki konuşmacı arkadaşların değindikleri gibi Türkiye'de bir çok gıda mamullerinin kaliteli olmadığı ve kalite kontrollerinin düzenli bir şekilde yapılmadığı saptanmıştır. Kalite derken herşeyden önce kalitenin tarifini yapmak isterim. Kalite herhangi bir mamul maddenin nisbi mükemmeliyet derecesini saptayan temel özelliklerdir. Kalite kontrolü nedir Kalite kontrolü ise gıda maddelerinin niteliklerini tüketici istekleri yönünden tesbiti mevzuat söz-

rimli bir ekonomiz faaliyet göstermeleri için yapılan çalışmalardır. Kalite kontrolü sadece polisiye tedbirlerden ibaret değildir. Aynı zamanda sanayi kesmine yardım etmek ve onların sorunlarını çözmekte önemlidir ve bu devam etmektedir. Yapmış olduğumuz araştırmaları tek tek burada zikretmek istemiyorum. Ancak şu kadarını söylemek isterim ki önemli besin maddelerinde kanserojen etkiye neden olan maddeler tesbit edilmiş krobiyolojik yönden bir çok mamullerin düzgün olmadığı saptanmıştır. Hatta bazı mamullerimizde koliform bulunduğu ortaya çıkmıştır. Bunun yanı sıra yine gıda tüketicisinin sorunlarını dile getirmek üzere sörvey çalışmalarına gidilmiş ve bu sörvey çalışmalarının sonucunda da anlaşılmıştır ki gıda tüketicisine standartlardan, ne bozuk çıktığı malı nereye şikayet edeceğinden haberdardır ve de eğitimden yoksun bulunmaktadır. Gıda tüketicisinin % 70'e yakını eğitim ihtiyacında bulunduğunu söylemişlerdir. Standartları tanımayan hele % 90'a yakın. Geçen sene çok sevindirici bir haber olarak söylemek isterim, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile 1705 Sayılı Kanunla Ticaret Vekaleti ve 6973 Sanayi Vekaleti kuruluş kanunu gereğince Sanayi Vekâleti ile müşterek bir protokol yapılmış Gıda Tarım ve Hayvancılık Gıda İşleri Genel Müdürlüğü tarafından gıda kontrol hizmetlerinin etkili bir şekilde yürütülmesini sağlamak üzere bir denetçilik kadrosu geliştirilmiştir. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığının yetkisi laboratuvar ve personel imkanları tarafımızdan kullanılarak denetlenmeye başlanılmıştır. 1976 Haziran ayından itibaren kendimde bu denetçilik imtihanına katılmış bulunuyorum. Ticaret ve Sanayi Bakanlığının ve Üniversite üyelerinin bulunduğu bir heyet karşısında bir denetçi belgesi elimize almış bulunuyoruz. Yani bu demektir ki biz şu anda Türk Standardları Enstitüsünün 1967 tarihli uygulama tüzüğüne göre mecburi yürürlüğe konulmuş olan gıda maddelerinin denetleme yetkisine sahibiz. Fabrikalardan gidip numune alıyor, analizlerini yaptırıp gerekli işlemlere devam edebiliyoruz. Ancak ben bir denetçi olarak bunu polisiye tedbir

zın öngördüğü bu polisiye tedbirler o kadar küçümsenecek rakamlardır ki sanayici bunu memnuniyetle veriyor. Bence halledilmesi gereken konulardan biri belki budur. Ancak kontrolü yaptığımız nebati yağlar, mecburi yürürlükte olan standartlardan makarna ve bisküvi fabrikalarından ellinin üstünde kontrol yapmış bulunuyoruz. Sanayicide çok memnun. Bazı problemleri olduğunu söylüyor. Ve biz bu problemleri halletmek için kendisine yardımcı olmaya çalışıyoruz. Sadece ceza vermek değil maksat. Kontrol etmek, sanayiciye veya diğer üreticilere ve dolayısıyla tüketiciye iyi bir gıda maddesinin sunulmasına yani gıda güvenliğinin sağlanmasına yardımcı olmak demektir. Teşekkür ederim.

MEHMET AYDIN

Sayın Ülker sizinde bir sanayici olarak bize söyleyeceğiniz bazı şeyler vardır. Buyurun efendim.

FARUK ÜLKER

Biliyorsunuz gıda maddeleri bir çok safhalardan geçerek halka sunulmaktadır. Bugdayı alırsın un yaparız. Unu makarna yaparız. Ya da başka bir şey yapar tüketiciye sunarız. Burada gıda kontrollerinden ziyade sanayicinin ve en son tüketiciye satan kimsenin kontrol edildiği muhakkak. Ama bu bir çok safhalardan geçiyor. Sanayiciye gelen ana maddeler ve acaba ara maddeler ne oluyor. Bunların kontrolü de çok önemlidir. Türkiye'de bildiğiniz gibi un çok kullanılan maddelerdendir. Bunların kontrolü yapılmıyor. Belki yapılıyor. Benim aldığım unlar standard değil. Bu durumda cezaların hafif olması veya yüksek olması ile üretilen mal değiştirilemez. Önce bunun halledilmesi gerekir. Sanayiciye satılan malların kontrol edilmesi lazımdır. Tüketicie ulaşan bir çok mal var. Bunu tüketicinin tükettiği nisbetler neyse kontrollerinde o nisbetlerde dağıtılması gerekir. Şimdi yapılan kontroller şudur. Bir mal alınmıyor, meyve suyu veya sirke alınmıyor. Bunun kabı zararlı deniyor. Sanayiciye ceza veriliyor. Sanayici hepsinden bir belge alıyor. Bu zararlı değildir diye. Ondan sonra kullandığımız çeşitli ham maddeler var. Mesela süt üreticilerinin kullandığı bir çok madde var. Bunlar teşvik belgelerini alırken bunları üretecek-

yatırım bitiriyor, mal piyasası çıkıyor, deniyorki bu sağlığa zararlıdır. Burada sanayiçinin sağlığa zararlıdır diye fabrikasını kapatmak olmaz. Bu tedbirlerin zamanında alınması gerekir. Sonra biz geri kalmış bir ülkemiz. Bir çok yatırımları yaparken ileri ülkeleri taklit ediyoruz. Bakıyoruz onlar ne üretiyorlar, neler yapıyorlar, oradan uzmanlar getiriyoruz, onlara yatırıyoruz. Onlar içinde ne gibi kimyevi maddeler kullanıyorlar. Bizde aynı şeyleri kullanıyoruz. Türkiye'deki gıda maddeleri mevzuatına birde bakıyoruzki bunlar yasak. Halbuki o ileri ülkeler bunlara müsaade ediyor. Zararlı olduğunu söylüyoruz, kullanırmıyoruz. Belki zararı vardır, boya şekerli maddelere koyuyoruz. Halbuki dünya ülkelerinde her çeşit maddeyi koyabilirsiniz. Hatta keklere bile koyarlar. Bunlar özel bir maldır. Üzerinde yazar boya vardır diye. Bizde imkan yok. Bu dünyada üretilen mallarla bizim rekabet imkanlarımız azalmaktadır. Önemli bir konu. Bundan sonra çok enterasan bir madde bizim gıda maddeleri tüzüğüne göre onun içindeki kül miktarı. Halbuki kepekli daha doğrusu kepek çok faydalı bir maddedir. Bundan bir çok dünya ülkeleri gıda maddeleri yapmaktadırlar, satmaktadırlar bunu tavsiye etmektedirler. Bizde bu yapılmaktadır. Sonra gıda kontrollerinde değinmek istiyorum. Vaktimiz çok azaldı. **Gıda kontrolleri başında da söylediğim gibi sadece sanayicide, manavda bakkalda. Diğer bizim aldığımız ana maddelere hiç değinilmiyor. Ancak bu kontrollerde nasıl yapılıyor. Bir iki örnek vereyim. Bir fabrikaya gidiliyor, buradan ben bu malı alacağım, ve kontrolünü yapacağım deniyor. O mal o anda sağlığa zararlıdır. O anda kontrolü yapıldığı zaman iyi netice vermiyebilir. Mesela o anda değilse o hali ise bekletilirse sağlığa zararlı hale gelebilir. Mesela kızgın fırından çıkmış, 300 - 400°de pişirilmiş bir madde düşünün. Bunun hemen götürülüp kontrolünü yaparsanız bunun içindeki yağ bozulur ve kokar. Bu tabii iyi bir kontrol şekli değil. Bir çözüm getirmeyecek gıda güvenliği açısından tüketiciye. Ondan sonra bazı kontrollerde bakkaldan numune alınıyor. Bu bakkalda vitrinde iki sene**

geçse bozulur, yine öyle bir mal vardırki bir ay geçse bozulur. Bu malın tarihine dikkat edilmesi bazılarının üzerinden etiketleri koparılmış, yırtılmış oluyor. Bunlara dikkat edilerek göz önüne alınarak tahlillerinin yapılması lazım. Sonra alınan bazı numunelerde sağlığa zararlı olduğu açıklanıyor. Bunun açıklanması süresi numune alınmadan 3 - 4 ay sonra geliyor. Bana daha dün gelen bir yazı var. 2 ay önce alınan numunenin sağlığa zararlı olduğu görülüyor. Koku varmış. 2 ay tabii çok bir zaman. Bazı madde var 1 ayda bozulur, bazı 6 ayda bozulmaz. Bunların göz önüne alınması gerekir. Kanaatindeyim. Benim söylemek istediğim kontrollerin sadece sanayi kesminde ve tüketicide değil her yerde yapılması. Kullanılan maddelerle ilgili sanayici zamanında uyarılmalı, yatırım yapmadan önce. Bunun için bir tüzük yok, bir yasa bir şey yok. Yatırımlar yapılıyor ondan sonra uyarılıyor. Tabii çok geç oluyor. Ondan sonra gıda maddeleri tüzüğünden bazı düzeltmeler yapılmalı bazı maddeler yasaklanmalı, bazıları serbest bırakılmalıdır.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Efendim Ekrem Özgen bey arakadaşımız şu ana kadar hiç konuşmadılar. Aslında panelimiz şu ana kadar olgun bir hava içinde ceryan etmiş. Ve de baştaki sınırlamalarımızdan tanımlamalarımızdan pek fazlada bir ayrılma göstermemiştir. Türk Standardları Enstitüsü olarak gıda güvenliği meselesini ele alış nedenimiz nihayet bunu bir noktada getirip standardizasyona bağlamaktır. Çünkü gıda güvenliği olsun ve başka malların güvenliği olsun bunu sağlamada en önemli araçlardan bir tanesi standardizasyondur. Yani bunların standardı yapılmak suretiyle tehlikeli olan unsurlar bertaraf edilir. Bu bütün gelişmiş ülkelerde bu şekilde yapılıyor.

ZEKİ YÜCETÜRK

Usul hakkında söz istiyorum.

MEHMET AYDIN

Usul deyince söz durur tabii.

ZEKİ YÜCETÜRK

Terminoloji açısından bir sapma olduğunu beyan ettiler. Ayıplamazsanız özellikle sayın dinleyicilerden bu konuda iki yıldır uluslararası

yapılıysaydı gıda güvenliği terminolojisinde buğdaya Aminoasidi karıştırarak beslenmenin ne kadar önemli olduğunu bildirdim. Ancak bizde gıda güvenliği otomatikman olduğu için Türkiye'de de gıda güvenliğinden bahsettiğimiz için galiba beni ikaz ettiniz. Bende yalnız anlaşılmaması için üretimle ilgili gıda güvenliğini bıraktım. Bu münakaşayı bu noktaya getirdiğimiz zaman sizin söylediğiniz bir nokta var. Hepimiz geliniz, neyi öneriyorsanız onu söyleyelim. Bu semineri iyi bağlıyalım. Teşekkür ederim.

MEHMET AYDIN

Ekrem Bey, sizin bakanlığımız Sınai maddelerin kontrolü, standardizasyonu ile ilgili bazı görevlere sahip. Tabii mamul gıdalarda sınai mamuller meyanındadır. Bu konuda bize söyleyeceğiniz bazı şeyler olurmu. Özellikle son gelişmeler, Tarım Bakanlığı ile yapılan bir takım protokoller. Buyurun efendim söz sizin.

EKREM ÖZGEN

Yalnız tüketicinin korunması mevzuunda olan fiyata dokunmaya çağız. Kaliteye değineceğiz. Bilindiği üzere Bakanlığımız Sanayi mamullerinin Kalite ve standard kontrollerini yapmaktadır. Dayanağımız 6973 Sanayi Vekaleti Kuruluş kanunu. 1705 sayılı kanun. Türk Standardlarını uygulama konusunda bir tüzük. Bu tüzüğe dayalı olarak çıkarılan standartlardan mecburi yürürlüğe konulanlarıdır. Bakanlığımız, Standardlar Enstitüsü tarafından hazırlanıp mecburi yürürlükte fayda görülenleri Bakanlar Kurulu kararı ile mecburi yürürlüğe koymaktadır. Bundan sonra mecburi yürürlüğe konulan bu standardla ilgili mamulatin standarda uygun imalat yapıp yapılmadığının kontrolü olur. 1976 yılına kadar Bakanlık kendi başına bu kanunların vermiş olduğu yetkiye dayanarak gıda maddeleri ile ilgili standartların kontrolünü yapmıştır. Yani yapmaya devam etmektedir. Ancak bu kontrolün geniş bir kadro ile yapılması kanaatine varmış ve sonunda Gıda - Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile bir protokol imzalanmıştır. Bu protokola göre mecburi standardı olan gıda maddelerinin müştereken kontrolüne gidilmiştir. Bu müşterek kontrollerde standarda uygun olmayan hususlarda kanuni mevzuata

ayıcide bu üretim safhasında teknik bilgilerle donatılmıştır. Bu çalışmalar halen devam etmektedir. Bu şekilde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bakanlığı ile çalışmamıza devam edeceğiz. Ancak bu çalışmalara diğer bakanlıklarında, mesela Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığının Ayrıca Ticaret Bakanlığının da iştirak etmesinde büyük yarar vardır. Teşekkür ederim.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Efendim şimdi bir toplayayım meseleyi. TSE Tüketici işleri Komitesinin kamuya açık faaliyetlerinden birisi oluyor. Ve burada standardizasyon yönünden gıda ve tüketici güvenliği ele alınmış bulunuyor. Biz buna çok genel bir bakış yapabildik. Sorunlar hakkında genel bilgimiz oldu. Burada şunu farkediyorumki terminoloji meselesini biraz daha yerleştirmekte fayda vardır. Gelişmiş ülkelerde bu gibi konularda kamuoyunda BİR TAKIM GÖRÜŞLER yerleşiyor ve oluşuyor. Biz bunu yapmak zorundayız. Böyle bir hadiseyi ortaya attığımız zaman birdenbire hemen bunun kütlece benimsenmesini beklemek tabiatıyla doğru değildir. Bu arada arkadaşlarımız bütün sektörlerde eğitim noksanlığı üzerinde durdular. Ve hatta gayet pratik önerilerde bulundular. Bunlar böyle temel eğitim, mektep eğitim şeklinde değil çok önemli bir araç olan TV'de gayet pratik olarak tüketiciye, kamuoyuna ve diğer sektörlerle hitap etmesi gerekli olan bir mesele şeklinde tezahür etti. Bunun yanında plan tedbirlerinin gerçekleşmediği vakıa olarak ortaya çıkmış bulunuyor. Bizim burada 10 madde olarak katkılar vs. diye sıraladığımız maddeler aslında her birisi ayrı bir gündem maddesi yani bir panel olarak ele alınabilecek mahiyette geniş ve önemli sorunlardır. Bunları ileride belki yapabiliriz, ama bugün için meseleye ne şekilde girebiliriz ve bu konuda genel bir fikrimiz olsun diye hepsini birden ortaya getirmiş bulunuyoruz. Kanaatimce çok yararlı olmuştur. Bir dahaki panelimizde hangi hususlara ağırlık vermeliyiz. Bu sorunlarda ortaya çıkmış bulunmaktadır.

Buyurun Sayın Süer.

İLHAN SÜER

Gıda güvenliğini kendi açımızdan şöyle özetlemek istiyorum. Gı-

da güvenliğini sağlamak için teknik işlemlerin sırasıyla uygulanması gerekir. Bu zincir oluşturulmadan gıda güvenliğini sağlamak olanak dışıdır. Gıda güvenliğini sağlanması için 1. derecede ham maddenin sağlıklı olması gerekmektedir. Örneğin :

1 — Çiğ süt kaliteli olmaz ise süt ürünleride sağlıklı olamaz.

2 — Hammaddelerin işlenmesinde ileri teknolojinin oto kontrolünün uygulanması gereklidir.

3 — Gıda maddelerinin ambalajı gıda güvenliğini etkilememelidir.

4 — Üretimden tüketime her sahada görev alacak personelin eğitimi gereklidir.

5 — Küçük gıda işletmelerinin birleştirilerek büyük işletmelerin oluşturulması gerekmektedir.

6 — Devlet denetiminin etkinliğinin sağlanması,

7 — Tüketicinin eğitimi.

MEHMET AYDIN

Teşekkür ederim. Sayın Doğu Siz söz istemişiydiniz.

ENGİN DOĞU

Sayın Başkan, tüketicinin örgütlenme şekillerini konferansınızda lütfettiniz, belirttiniz. Bizim önerimiz Devlet Planlama Teşkilatı olarak tüketici örgütlerinin bir dernek biçiminde oluşmasının yasaklayıcı hiç bir yasa olmamasına beraber etkin olacağını Türkiye koşullarında düşünmüyoruz. Devlet öncülüğünde ve Türk Standardları Enstitüsü, Ticaret Bakanlığı, Sanayi Bakanlığı ve Odalar Birliğinin katılacağı bir merkezi yürütme kurumunun öncelikle kitlelerin kendi bünyelerinde tüketicinin geniş anlamda korunmasına dönük anlayış içersinde örnek olabilecek şekilde çalışmasına başlatılmasını 1974 yılında önerdik ve bunu bir yayın olarak kamu oyuna sunduk. Maalesef bizde de gelişmedi çünkü bütün dünyada tüketici aile kadınıdır. Ev Kadınları Derneği geliştirilirse en iyi tüketici veyahut pazarla karşılaşan kişi olması bakımından ev hanımlarının buna öncülük etmesinde büyük yarar var. Bunlarında bir araya gelmesiyle Devletin öncülüğü ile mali kaynağa ihtiyaç vardır. Her ne kadar Amerika'da herkez 1 Dolar vermiştir. Bu sermaye teşekkür etmiştir. Yanılmıyorsam 40 milyon dolarlık yıllık geliri varmış. Gıda güvenliğinde ben yanıltıcı reklamlarında etkisinden

anlaşılmışlar sağlık ve tip uzmanları. Değindikleri konular gerçekten gıda güvenliğine ilişkin konulardır. Ama ben gıda güvenliği denince temininden kullanılmasına kadar geçen aşamalarıda ön görmek istiyorum. İster istemez panel o kapsama girdi. Devlet Planlama Teşkilatı devletin öncülüğünde çalışanlarla bu konuya ile tüketici birliği kurulmasını önermiştir. Ve bu öneride de ısrar etmektedir. Çok teşekkür ederim.

MEHMET AYDIN

Çok teşekkür ederim. Buyurun.

HASAN ORHAN

Bende kısaca bu konuda bir söz söylemek istiyorum. Tüketici güvenliği deyince güvenilirliği sadece tüketiciye ulaşan son andaki malda düşünmek gerekir. Bu güvenilirlik ta baştan alınmalıdır. Yani ham madde kalitesi olduğu takdirde tüketiciye ulaşan malın kalitesiz olduğu beklenemez. Öyleyse kontrol baştan yapılmalı hammaddeden itibaren üretimin bütün safhalarında, depolanmada, tüketici tarafından tüketilene kadar safahaları kontrollü biçimde yapılmalıdır. İkinci side hem tüketici hem üretici ikisi de halkın kendisi olduğuna göre halkın, bu konuda radyo veya TV aracılığı ile eğitilmesi ve bu konuda bilgi edinmesi yani ben nasıl mal üretiyorum, bunu nasıl tüketiciye ulaştıracağım veya tüketicinin alacağı mal nasıl olmalıdır bu konuda bilgi edinmesi gerekmektedir. Üçüncü konuda bu konuda gerçekten yararlı gördüğüm tüketici koruyucu derneklerinin kurulmasında ve ayrıca etkin kontrolün devlet tarafından bir an evvel yapılmasında büyük yarar görmekteyim.

Bizim Türkiye'mizde üretici azalmakta tüketici daima çoğalmaktadır. Bunu hepimiz kabul etmekteyiz. Benim bazı önerilerim var,

1 — Köylünün şehre gücünün önlenmesi,

2 — Üreticilere her türlü yetiştirici aletlerin verilmesi,

3 — Üreticinin daima çoğaltılması,

4 — Hükümetin vatandaşlara önemli yardımlarının bir an evvel yapılması, aletlerin bulunması.

Teşekkür ederim.

Teşekkür ederim, bu panel ve sile ile Türkiye'de tüketici örgütlenmesi konusunda gerçek bir ihtiyacın varlığı tekrar ortaya çıkmış bulunmaktadır. Standardlar Enstitüsü olarak bizler meselenin bir bölümü üzerinde, daima standardizasyon açısından çalışmış olacağız. Bu konuda arkadaşlarımızla tekrar bir araya gelmek ve bu meseleleri işlemek ümidiyle hepinize çok teşekkürler ediyorum.

Sağolun.

Tüketiciyi Koruma Tasarısı Hazır

Güner, tüketicuyu korumak üzere hazırlanan tasarıda «**Standartlara bağlı esaslar bulunduğunu**» açıkladı.

Ticaret Bakanı Ağah Oktay Güner 2 Kasım 1977 günü düzenlediği basın toplantısında;

«Ticaretin düzenlenmesi ve tüketicilerin korunması» için bir kanun tasarısı hazırlandığını açıklamış, bu tasarının kanunlaşması halinde, ticari hayattaki dağınıklığın giderilmiş olacağını, esnaf ve sanatkarların yanısıra tüketicilerin de korunmuş olacağını bildirmiştir. Güner, «Tasarıda devletin gücünün hissettirilmesi için bütün tedbirler alınmıştır. Devletin hayatta olduğunu belirtecek hükümler getirilmiştir.» demiştir.

TASARIDA NELER VAR

Ticaret Bakanı Ağah Oktay Güner, Bakanlar Kuruluna sunulan «ticaretin düzenlenmesi ve tüketicinin korunması»na ilişkin kanun tasarısında standard kontrolüne bağlı esaslar bulunduğunu ve ticari hayatımıza birçok yenilikler getirecek nitelikte olduğunu söylemiştir.

Bakan Güner, tasarı ile «milli stok» müessesesinin öngörüldüğünü, meslek belgeleri tatbikatına geçileceğini, standard uygulamasının genişletileceğini, fazla fiyatla satış yapanların etkin şekilde kontrol edileceğini bildirmiştir. Ticaret Bakanı Güner, tasarı ile getirilen yenilikleri şöyle anlatmıştır :

«Geniş bir standard uygulamasına geçilecektir. Etiket ve fatura konusunda yeni hükümler getirilmiştir. Bu arada şimdiye kadar çeşitli şikâyetlere sebep olan meslek sicili konusu da tasarıda yer almaktadır. Bakanlık bünyesinde meslek belgeleri tatbikatına geçilecektir.»

Hazırlanan tasarı ile esnaf ve sanatkarlar da banka kredilerinden yararlanabilir hale getirilecektir. Bizde bu konu diğer ülkelerin ulaştığı tatbikatın çok gerisinde kalmıştır.

Tasarı ile fazla fiyatla mal satışı ve hizmetten imtina halleri düzenlenmiştir. Hiçbir zaruret olmadan keyfi satış keyfi stok önlenektir. Bu arada büyük mağazacılık kontrol altına alınacaktır.»

Ticaret Bakanı Güner, tasarısı ile bir milli stok müessesesinin de getirildiğini sözlerine eklemiş, «Vatandaş aradığı malı bulamama endişesi ile lüzumsuz stok yapmaktadır. Tasarı ile getirilen milli stok müessesesini canlandırmak için bir fon kurulacak, en az 3 ay süreyle satış imkanı sağlayacak bir stok sistemi getirilecektir» demiştir. Bakan Güner, stok yapan ve bu yolla «vatan-daşın kanını emen» her türlü teşebbüsü önleyeceklerini de belirttiği basın toplantısında, vatandaş aldatmaya yönelik «Ticari reklamların» da kontrol altına alınmasının tasarısı ile mümkün olabileceğini belirtmiştir.

Ticaret Bakanı Güner, esnaf ve sanatkarları koruyucu tedbirler yanında, tüketicileri de koruyucu hükümlerin yer aldığını bildirdiği tasarı hakkında daha sonra şöyle konuşmuştur :

«Çeşitli kuruluşlarla ithalat ve ihracat müsaadesi verilebilecektir. Vatandaş güç durumlarla sokan ithalat ve ihracat firmalarını kontrol etme ve düzenleme imkanına kavuşacağız.»

TİCARİ POLİS

Bakan Güner, piyasanın kontrolü ve tüketicinin korunması için valilikler emrinde çalışacak, «Ticaret Müdürlükleri»nin yaygınlaştırılacağını kaydetmiş, «Piyasa Düzenleme Genel Müdürlüğünün» kurulacağını açıklamıştır. Bakan Güner, «Ticari Polis» uygulaması ile piyasa kontrollerinin sıklaştırılacağını söylemiş «İhtiyacı duyulan mallar valiliklere bildirilecek ve mal temini sağlanacaktır» demiştir.

POLİTİK HESAPLAR

Ticaret Bakanı Güner, daha önce valiliklere gönderilen genelgenin bazı politik çevrelerce tenkit edildiğini hatırlatmış, bazı belediye başkanlarının maahhli seçimler öncesi yanlış uygulamalar içine girdiğini savunmuştur. Bakan Güner, «Türkiye'nin dert ve problemlerini politik hesaplarla ele almak bizim politika anlayışımızın dışındadır. Benim için esas olan halkın faydasıdır» demiştir.

Ticaret Bakanı, ithalat rejimi konusuna ilişkin bir soruya cevaben de «kendi yapabileceğimiz, ikame edebileceğimiz, ikame edebileceğimiz mallar ile, lüks malar ithal edilemeyecektir» demiştir.

Avrupa Topluluğu ve Tüketiciler

Avrupa Ekonomik Topluluğu Antlaşma'nın önsözünde, Topluluğun ilk amaçlarından birinin, Topluluğu oluşturan halkların yaşam ve çalışma koşullarının sürekli olarak geliştirilmesi olduğu belirtiliyor.

Anlaşmanın 2'nci maddesinde, Topluluğun öteki görevleri arasında «ekonomik faaliyetlerin uyumlu bir biçimde geliştirilmesi, sürekli ve dengeli bir büyüme, istikrarın daha da güçlendirilmesi ve yaşam standardının hızlandırılarak yükseltilmesi» nin de yer aldığı görülüyor. Bu amaca ulaşmak üzere, Antlaşmada öngörülen biçim ve olanaklara uygun olarak, daha şimdiden epeyce yol alındı.

Anlaşmanın 39'uncu maddesiye doğrudan doğruya tüketicilerle ilgili. Bu maddede, ortak tarım politikasının amaçları şöylece özetleniyor :

Mal arzını güvence altına almak ve pazarları istikrara kavuşturmak, malların tüketiciye uygun fiyatlarla sunulmasını sağlamak.

Rekabet konusundaki hükümler arasında, sağlanacak faydadan tüketicilere de belirli bir pay vermeleri koşuluyla, girişimcilerin kendi aralarında belli ölçüler içinde, anlaşmalar yapabileceklerini öngören 85'inci madde yer almaktadır. 86'ıncı maddede ise, haksız uygulamaların sıralanıyor. Haksız uygulamaların kapsamı içinde, tüketici aleyhine üretim, pazarlama ya da teknik gelişmeler yer alıyor ve tüm bu durumlarda sınırlamalara gidilebileceği kaydediliyor.

AMAÇLAR

Bu politika, Topluluğun girişeceği tüm faaliyetleri, tüketicilere yansıtacağından hareket etmekte. Ana amaçlardan biri, Topluluğun çeşitli dallardaki faaliyetlerinde tüketicilerin çıkarlarını ilk plânda göz önünde bulundurmak ve ortak ya da bireysel gereksinmelerini karşılamak. Bu bakımdan, tüketici sorunlarına ilişkin sağlıklı bilgi edinme ve

onları koruyucu nitelikte bir politikanın saptanması gereği ortaya çıkıyor. Öteki dallarda izlenecek yollarla bu politika arasındaki ilgi göz önünde bulundurularak, ister üretim, ister dağıtım ve hizmet sektörüyle ilgili olsun, tüketici politikasının genel bir rehber niteliği alması zorunlu. Bu politikanın amaçları ise şöyle sıralanıyor :

A. Tüketicinin sağlık ve güvenliğinin tehlikeye sokulmasını önleyecek önlemlerin alınması,

B. Tüketicilerin ekonomik çıkarlarının zedelenmesini önleyecek etkili önlemlerin alınması,

C. Danışma, yardım ve tazminlerle ilgili olarak uygun düzenlemeler yapılması,

D. Tüketicilere bilgi verilmesi ve tecrübe kazandırılması,

E. Tüketicilerin çıkarlarıyla ilgili olarak alınacak kararlarla tüketicilere danışılması ve alınan bu kararlarda kendilerinin de temsil edilmesinin sağlanması.

A. TÜKETİCİLERİN SAĞLIK VE GÜVENLİĞİNİN KORUNMASI

Bu amaca ulaşmak üzere yapılacak girişimler şu temellere dayanmakta :

(a) İLKELER

(i) Tüketicilere arzedilen mal ve hizmetler, normal koşullar altında ya da belirli bir süre sonra kullanılmaları halinde, tüketicilerin sağlık ve güvenliğini hiçbir biçimde tehdit edecek bir nitelik taşımaz. Bu gibi tehlikeler taşıyabileceği görüldüğü takdirde, bu malları pazarlardan süratle ve uzun işlemlere gerek kalmaksızın çekebilecek yöntemler saptanır.

Genel anlamda tüketiciler mal ya da hizmetin ve bunların arzedildiği kişi ve çevrelerinde niteliği göz önünde bulundurularak, söz konusu mal ya da hizmetlerin kullanımından doğacak riskler konusun-

da gerekli biçimde bilgi sahibi kılınırlar.

(ii) Tüketiciler, mal üretkenler ve hizmet sağlayıcılar tarafından arz edilen hatalı mal ve kötü hizmetlerin yolaçaacağı fiziksel zararlardan korunurlar.

(iii) Yiyecek maddelerinin bir bölümünü meydana getiren ya da bunlara katılan madde ve preparatların tanımı açıkça yapılır ve yayımda kullanım yöntemleri belirtilir. Yiyecek maddelerinin geçtiği işlemler de açıklanır ve tüketicinin korunmasının söz konusu olduğu yerlerde kullanım yöntemleri de tüketicilerin bilgisine sunulur.

Ambalaj malzemeleri ya da öteki maddeler, kendileriyle temas halinde bulunan yiyecek maddelerini bozacak, bunların çürümmesine yol açacak nitelik taşıyamazlar. Bu maddelerin, içinde bulundukları çevre koşullarıyla nakliye ya da depolama sırasındaki koşullardan, etkilenmemeleri gerekir. Bu maddelerin, bunlarla doğrudan doğruya temasta olan kişilerce, tüketicilerin sağlık ve güvenliğine zarar verecek biçimde bozulmaları olasılığının kesinlikle önüne geçilir.

(iv) Kendilerinden ya da kullanılmaları dolayısıyla tüketicilerin sağlık ve güvenliğini etkileyebilecek makineler, aygıtlar, bazı özel güvenlik hükümlerine bağlıdır. Bunlar aynı zamanda kullanımla bakımından güvenli olduklarını garantilemek üzere (örneğin tip onaylanması ya da üzerinde anlaşmaya varılmış standartlara uygun olarak yapıldığını gösterir belgeler) resmi makamlar tarafından saptanan kurallara uygun olarak imal edilirler.

(v) Tüketicilerin sağlık ve güvenliğini tehlikeye sokma olasılığı bulunan yeni mallar, tüm Topluluk içinde birbirine uyumlu hale getirilmiş kurallara tabi olarak imal edilirler.

(b) ÖNCELİKLER

Malların serbest dolaşımını daha da kolaylaştırmak üzere, Topluluk,

değeri ve sanayi sektörlerinde, yasaları birbirine benzer duruma getirme politikası izlemekte. Konsey, üye ülkelerde yasa, yönetmelik ve kamu yetkilileri tarafından konmuş olan hükümleri birbirine uygun bir hale getirmeyi amaçlayarak, özel bir takım alanlarda birkaç program kabul etmiş bulunuyor. Öncelik verilecek maddeleri kapsayan bu programlarda yasalar arasında benzerlik sağlamaya yönelik çabaları düzenleyen bir takvim de saptandı. Tüketicilerin sağlık ve güvenliği yönünden özel bir önem gösteren alanlar şunlar :

- Yiyecek maddeleri,
- Kozmetikler ve deterjanlar,
- Mutfak eşyaları ve dayanıklı tüketim malları,
- Otomobiller,
- Tekstil maddeleri,
- Oyuncaklar,
- Tehlikeli maddeler,
- Yiyeceklerle temas halinde olan maddeler,
- İlaçlar,
- Sun'i gübre, haşarat ilaçları, bitki koruyucuları,
- Veteriner malzemeleri ve hayvan yiyecekleri.

Sağlık ve güvenliğin sağlanması amacıyla Topluluk'ça gerçekleştirilecek işler ise şunlar :

■ Özellikle tüketiciler için düzenlenen öncelik listeleriyle ilgili olarak 16'ncı paragrafta sözkonusu edilen programları tamamlamak,

■ 16'nci paragrafta özellikle belirtilen ve tüketicilerin sağlık ve güvenliğini etkileyebilecek maddeler üzerinde yapılan araştırmaların sonuçlarını incelemeye devam etmek. Gerektiği takdirde bu araştırma faaliyetlerini teşvik ve koordine etmek.

■ Sağlık ve güvenliğe karşı tehlikeli olmaları nedeniyle, bütün Topluluk içinde birbirine uyumlu duruma getirilecek olan hükümlere tabi olacak mal ya da mal kategorilerini saptamak.

B.

TÜKETİCİLERİN EKONOMİK ÇIKARLARININ KORUNMASI

Bu koruyucu önlemler, Topluluk düzeyinde uyumlu biçime getirilmiş yasa ya da yönetmelikler tarafından ve aşağıdaki ilkeler uyarınca saptanır :

(a) İLKELER

(i) Mal ya da hizmet satın alanlar, özellikle tek yanlı standard mukavelelere, temel haklardan sözetmeyen haksız mukavelelere, sert kredi koşullarına, sipariş edilmiş mallara karşılık gene de ödeme talep edilmesine ve baskı altında ya pılacak satışlara karşı korunurlar.

(ii) Tüketiciler, ekonomik çıkarlarının hatalı mal ya da yetersiz hizmetler dolayısıyla zarar görmesine karşı korunurlar,

(iii) Mali hizmetler de dahil, mal ve hizmetlerin sunulması, bu hizmetlerin sunulduğu kişileri ya da bunları talep etmiş olanları doğru yada dolaylı olarak yanlış yola yönlendirici nitelik taşıyamaz,

(iv) Kulak yada göze hitap eden hiçbir reklâm biçimi, mal ya da hizmet alacak kişilerde yanlış kanılar uyandırmamalıdır. Reklâmcılar, her türlü koşul içinde ileri sürdükleri savların geçerliliğini uygun yollarla kanıtlamak zorundadırlar.

(v) Satış yerinde, etiketler üzerinde ya da reklâmlarda verilen bilgilerin tümü doğru ve kesin olmalıdır.

(vi) Tüketiciler, onarımlar için gerekli yedek parçalara ait hükümleri de kapsayacak biçimde, dayanıklı tüketim malları için güvenilir satış sonrası hizmetleri isteme hakkına sahiptir.

(vii) Tüketicilere arzedilecek mallar, çeşit bakımından, istenilen yönde tercih yapılmasını kolaylaştıracak kadar zengin bir biçimde arzedilir.

(b) ÖNCELİKLER

(i) Kiralamaları da kapsayacak biçimde, tüketici kredilerinin tabi olduğu genel koşulları uyumlu bir biçime getirmek :

Kredi kolaylıkları üzerindeki son gelişmelerden sonra yapılan çalışmalar, tüketicilerin bu alanda yardım gereksinmesi içinde olduğunu göstermiş bulunuyor.

Komisyon, kendi daireleri ve ulusal yetkililer tarafından yürütülmüş bulunan çalışmaları temel alarak, tüketici kredilerinin genel koşulları üzerinde öneriler sunacaktır.

(ii) Tüketicileri gerçek dışı ya da yanlış kanılara yönlentecek reklamlara karşı korumak için, şu yollar izlenecektir :

■ yanlış kanı verici ya da genel olarak haksız olduklarının nasıl ortaya konacağını belirtecek ilkeleri saptamak,

■ gerçek dışı, kanı uyandırıcı, ya da haksız yollardan yapılacak reklamların, tüketicilerin ekonomik çıkarlarını zedelemesini engelleyecek önlemler almak,

■ Yanlış kanı uyandıracak, gerçek dışı reklam kampanyalarına derhal son verecek yöntemleri araştırıp bulmak ve reklâmlarda ileri sürülen savların doğru olmalarını garanti etmek.

■ Gerçek dışı ya da yanlış kanı uyandıracak reklamların etkilerini, karşı bir kampanya ile, örneğin düzeltici reklamlarla giderme olanaklarını aramak.

Bu amaçlarla Komisyon,

■ Bugüne kadar yapılmış olan çalışmaları temel alarak özel çalışmalar yapacak,

■ Yasaların uyumlu bir biçime getirilmesi yolunda harcanan çalışmalarını sürdürecektir ve Konsey'e uygun önerilerde bulunacaktır.

(iii) Tüketiciler, aşağıda açıklanan alanlarda haksız ticari uygulamalardan korunacaktır :

■ sözleşme hükümleri,

■ özellikle dayanıklı tüketim malları için verilen garantilerdeki hükümleri,

■ kapı eşiğinde yapılan satışlardaki uygulamalar,

■ primler,

■ talep edilmeden gönderilen ya da sağlanan mal ve hizmetler,

■ malların üzerinde bulunan etiketler ya da paketlerde yer alan bilgiler, v.b.

Bu amaçla Komisyon,

■ Üye ülkeler tarafından bugüne kadar alınmış olan önlemleri ve uluslararası örgütler tarafından yapılmış ya da yapılmakta olan çalışmaları birbirleriyle karşılaştırarak inceler ve Konsey'e uygun gördüğü tüm önerileri sunar.

(iv) Tüketicii daha iyi korumak amacıyla malların güvenilir olması konusunda çıkarılmış yasalar uyumlu bir biçime getirilecektir.

Bunun için Konsey, yapılmış ya da yapılmakta olan çalışmaları temel alarak önerilerde bulunur.

(v) Tüketicilere arzedilen hizmetlerin kapsam ve kalitesini geliştirmek için :

tadır. Bu çalışmalar, Komisyon tarafından yürütülür.

(vi) Tüketicilerin daha genel anlamdaki ekonomik çıkarlarını geliştirmek için :

Tüketicilerin bireysel ya da toplu gereksinmelerini daha iyi biçimde karşılamak üzere aşağıda sayılan bazı alanlarda çözüm yolları aranmaktadır :

■ arzedilen mal ve hizmetler için bireyler, harcayacakları paraları en iyi nasıl değerlendirebileceklerdir? Özellikle :

- paketlenme,
 - malların ömrü,
 - maddelerin devri,
- alanlarında ziyan miktarını ve ne yolla azaltılabilecektir?

■ Bireylerin tüketim özgürlüğünü sarsacak reklam biçimlerine karşı nasıl bir tutum izlenmelidir?

Bu konuların son zamanlarda ilgi çektiğini gözönünde bulunduran Komisyon, gelecekte girilecek faaliyetlere bir temel oluşturmak üzere çalışmalarını sürdürmektedir.

C.

DANIŞMA HİZMETİ, YARDIM VE TAZMİNLER

(a) İLKELER

Hatalı mal ya da yetersiz hizmetlerin satın alınması ya da kullanımı yüzünden uğranılan zararlara karşı tüketicilere danışma hizmeti ve yardım sağlamak gerekmektedir.

Bu gibi zarar ve ziyanlara karşılık tüketicilere tazminat ödenmesi de gerekir.

(b) FAALİYETLER

Bu amaçla Komisyon,

(i) — Üye ülkelerde yardım ve danışma faaliyetlerini,

■ Üye ülkelerdeki tanzim, hakemlik ve anlaşmazlıkların dostça çözümlenmesi sistemlerini,

■ Mahkemelerde tüketicilerin korunması konusunda uygulanmakta olan yasalari ve çeşitli tüketici kuruluşlar tarafından girilen ey-lemleri, inceler.

(ii) tüketicilere yardım, danışma ve hizmet sağlamak, tazminat ödemek ve yasal yardımlarda bulunmak konularıyla ilgili olarak çeşitli işlem ve sistemlerin yaralı ve yarar-sız yanlarını karşılaştıracak belgeler yayınlar.

lanılması sağlar.

(iv) Bütün üye ülkelerde ya da bunların bazılarında kitle halinde pazarlanmış olan mallarla ilgili olarak, yapılan tazminat ödemelerinde bilgi alışverişinde bulunur.

TÜKETİCİYE BİLGİLER VERİLMESİ VE EĞİTİM

Mal ve hizmetleri satın alanlara,

■ satınaldıkları mal ve hizmetlerin niteliği, kalitesi, miktarı ve fiyatı hakkında temel bilgiler vermek,

■ rekabet halindeki mal ve hizmetler arasında sağlıklı bir seçim yapabilme olanağı sağlamak,

■ bu mal ve hizmetleri güvenlikle ve kendi isteğine uygun olarak kullanabilmesini sağlamak, Arzedilen mal ya da verilen hizmetlerin kullanımından doğacak zarar ve ziyanlar dolayısıyla tazminat talep edebilmesini sağlamak üzere kendilerine yeterli bilgiler vermek.

(a) ÖNCELİKLER

(i) Mal ve hizmetlerle ilgili bil-

■ Tüketicilerin korunmasıyla ilgili olarak tüm özel yönetmelikler ve başka kuralların hazırlanmasında izlenecek yöntemleri bir biçime bağlamak,

■ Malların etiketlenmesinde birbirine uyumlu kurallar saptamak, (Bu etiketler zaten Topluluk düzeyinde uyumlu bir biçime getirilmiş bulunuyor. Bu kural, bütün etiketlerin açık, okunaklı ve doğru anlaşılır olmasını öngörüyor)

■ Yiyecek maddelerinde, içeriği açıkça belirleyecek ifadelerin nasıl yazılacağı konusunda kurallar saptamak. (örneğin; nitelik, bileşim, ağırlık ya da hacim, gıda değeri, yapım tarihi v.b.)

■ Yiyecek maddeleri dışında kalan maddeler ve hizmetler için tüketiciye ilginç gelecek özelliklerin nasıl belirtileceği konusunda kurallar saptamak,

■ Fiyatları, hatta ağırlık ya da hacim birim fiatlarını belirtmek üzere ortak ilkeler düzenlemek,

■ Tüketicilere yeterince bilgi verecek etiketlerin kullanımı teşvik et-

■ (ii) Karşılaştırmalı testler: Karşılaştırmalı testler, bilgi elde etmede bir başka kaynak meydana getirmektedir.

Bu gibi testler devletin finanse ettiği orfanlar, özel örgütler, yada her ikisinin karması kuruluşlar tarafından yürütülebilir. Bu kuruluşlar, koordine bir biçimde yürütülecek bilgi alış-verişinden önemli kazançlar elde edebilirler.

Komisyon, üye ülkelerde karşılaştırmalı testleri yürüten organların birbiriyle sıkı bir işbirliği içinde çalışmalarını sağlar. Bu amaçla söz-konusu testler, ortaklaşa, hatta bu gibi testler için birbirinin benzeri standartlar saptamak yoluyla yürütülür.

(iii) Tüketicilerin Davranışlarının İncelenmesi.

bunların eğitimi yolunda genel bir politika saptamak, ancak tüketicilerin davranış ve alışkanlıklarına ilişkin daha fazla bilgi edinmekle mümkün olur. Komisyon bu bakımdan, Topluluğun ekonomik yaşamının belirli bazı alanlarında, düzenli olarak tüketici davranışları hakkında da araştırmalar yapmaktadır. Topluluk bu çalışmalarını, başka alanlara da üye ülkelerin işbirliğiyle yaymakta ve Topluluk içindeki tüketicilerin gereksinimleri ve davranışları hakkında daha çok bilgi sahibi olmaktadır.

(iv) Tüketicileri, ulusal ya da Topluluk düzeyinde alınan ve çıkarlarını doğrudan ya da dolaylı olarak etkileyebilecek kararlardan, yalın bir ifadeyle bilgi sahibi kılmak.

Bu faaliyetler, Komisyon bakımından özellikle şunları kapsar :

■ Topluluk içinde tüketiciler için en önemli sırayı alan mal ve hizmetler konusunda sağlanacak bilgileri kategoriler halinde sıralamak ve bunlara göre belgeler hazırlamak,

■ Üye ülkelerdeki ilgili organlarla yapılacak işbirliğiyle, tüketicilerin sorunlarına ilişkin daha çok ve açık bilgiler elde etmek.

■ Tüketim alanındaki gelişmeler üzerinde, televizyon ve radyo programlarıyla basın haberlerini teşvik etmek, filmelerin yapımına önayak olmak.

ve üye ülkelerde yapılacak işler üzerinde yıllık raporlar düzenlemek.

(v) Fiyatlara ilişkin bilgiler.

Tüketiciler, Topluluk içindeki fiyat hareketlerinden zamanında haberdar kılınır.

Bu bilgiler, Komisyon tarafından düzenlenen yıllık raporlarda da yer alır. Komisyon bu arada, perakende fiyatların durumunu sürekli olarak izler ve Topluluk içinde meydana gelen fiyat değişikliklerinden kamuoyu en kısa zamanda haberdar kılmak olanaklarını arar.

TÜKETİCİLERİN EĞİTİLMESİ

(a) İLKELER

Genç insanlara ve yetişkinlere olduğu kadar çocuklara da, mal ve hizmetler arasında daha önceden edinilen bilgilerle, doğru seçim yapabilmek yeteneğine sahip tüketici niteliğini verebilecek eğitim sağlamak.

Bu amaçla, tüketicilere modern ekonominin temel kuraları hakkında bilgi vermek gerekir.

(b) EYLEM

(i) Tüketicilerin eğitiminin geliştirilmesi :

Danışma sağlamak ve fikir vermek yoluyla Topluluk düzeyinde yapılacak eğitim çalışmalarını daha da geliştirmek üzere komisyon, üye-ülkelerdeki tüketici örgütleriyle sıkı bir işbirliğine girmektedir.

Üye ülkelerdeki uzmanların da katılmasıyla yürütülen bu çalışmalarda, okullarda, üniversitelerde ve benzeri eğitim merkezlerinde tüketicilerin eğitimi yolunda yöntemler saptanmasını teşvik etmek sonucuna yöneliktir.

(ii) Eğitimle görevlendirilecek kişilerin eğitimi :

Başkalarına eğitim verecek kişilerin eğitilmesi başlıca sorunlardan biri olarak belirmektedir. Bu konuda bugüne dek birçok düşünceler ortaya atılmıştır. Ekonomik ve sosyal alanlarda yapılacak araştırmalara dayandırılarak üye ülkelerde bu eğitimi verecek merkezlerin kurulması ve bu merkezler arasında gerek öğrenci, gerek eğitimcilerin birbirlerinden düşünce alış-verişinde bulunabilmeleri de bu tür öneriler arasında yer almaktadır. Komisyon, bu alandaki çalışmaları teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

(iii) Bilgilerin dağıtımı.

örgütleriyle işbirliği yaparak, tüketicilerle ilgili konularda elde edilen bilgileri elden geldiğince geniş çapta yayma yollarını aramaktadır.

E.

TÜKETİCİLERLE DANIŞMA VE TEMSİL

(a) İLKELER

Kendilerini ilgilendirerek aralar hazırlanırken tüketicilere de, özellikle tüketicilerin korunması ve kendilerine bilgi verilmesi amacıyla kurulmuş örgütler aracılığıyla danışma olanağı verilmekte, görüşleri alınmaktadır.

(b) EYLEM

Bu alanda Komisyon,

(i) Üye ülkelerde halen uygulanmakta olan danışma, temsil ve faaliyetlere katılma çalışmaları uyarınca, karşılaştırmalı programlar düzenler.

(ii) Tüketicileri temsil eden örgütleri, tüketiciler bakımından özellikle önem taşıyan konularda araştırmalar yapmağa teşvik eder, görüşlerini alır, bu yoldaki çabalarını da koordine eder,

(iii) Tüketicilere danışmakta ya da onların görüşlerini almakta en etkin yolları bulmak üzere üye ülkeler arasında bilgi alış-verişinde bulunur.

(Avrupa Dergisi Sayı : 26)

INSTITUTION FOR OBTAINING DOCUMENTS

According to Statute No. 132, constituting the statute regarding its founding, duties, and authority, the Turkish Standards Institution had been granted the right of drawing up the standards for all kinds of materials, products, methods, and services in Turkey, as well as of issuing documents attesting that all kinds of goods and products, for which standards were in existence, conformed to the said standards and could use the TSE Mark.

The following text, published in the Official Gazette No. 15786 of 11 December 1976, regarding the Implementation, Coordination, and Follow - up of the 1977 Program of the Third Five - Year Development Plan, constitutes acceptance of the Implementation Plan measures as continuous measures and puts them into effect:

«In the public investments, repairs, and purchases to be adjudicated, conformity to Turkish Standards is basic. In the said adjudications, repairs, and purchases, those carrying the TSE mark are given preference. All kinds of documents, regarding conformity of goods and materials to their standards, are issued by the Turkish Standards Institution. The Public Economic Enterprises shall have the standards of the raw materials and semi - finished goods, utilised in their production, as well as of their products and finished goods determined by the Turkish Standards Institution.»

Our Institution has actually started its documentation process as of 1 January 1977.

Up to date, 927 firms have procured the application forms for conformity of production to Turkish Standards from the viewpoint of adequacy, quality, and special features. Of these, the situation of 188 firms has been held subject to examination, 11 firms have been given their documents, 30 firms are at the stage of being documented, and 47 firms are at the stage of completing the deficiencies in their applications.

ments, and 24 documents for conformity to special features have been issued. 275 production adequacy and quality documents, obtained by 66 firms from other institutions, have been endorsed.

UP TO DATE TSE MARK AGREEMENTS HAVE BEEN ENACTED WITH 113 FIRMS

Up to date 452 firms have applied to the Institution for the purpose of obtaining the TSE Mark. Of these, 113 firms have been subjected to examination, and contracts have been enacted with the said firms because of the positive results of the said examination.

THE TSE HAS ACTIVATED AN OFFICE IN IZMIR FOR ADMINISTERING THE EXAMINATION AND APPROVAL OPERATIONS OF THE TECHNICAL DOCUMENTS OF PROJECTS CONNECTED WITH PRODUCTION, ASSEMBLY, AND ALTERATION OF VEHICLES

The TSE İzmir Liaison Office, which will administer the examination and approval of the technical documents of projects connected with the production, assembly, and alteration of vehicles belonging to the provinces of Uşak, Kütahya, Denizli, Muğla, Aydın, and Manisa, has been set up and activated with its headquarters in İzmir. The provinces, outside the İzmir Region, will be handled by the Turkish Standards Institution in Ankara.

For the present, the examination and approval of the projects and technical documents, connected with serial production in Turkey, will be carried out by the Turkish Standards Institution in Ankara.

The TSE is in the midst of efforts to extend its organisation to all the provinces of Turkey.

As everywhere else in the world, the question of food and nutrition is acquiring new and large dimensions in our country as well. Consequently, the Turkish Standards Institution has accelerated its work on drawing up the standards of foodstuffs, which occupy an important place in the nutrition of the people.

For this purpose, the standardisation of bread, which occupies the principal place among the foodstuffs of the people, has been started on. It is a fact that a standard is essential for obtaining bread that conforms to human hygiene, has adequate nutritional power, and will not go stale quickly. In order to determine a standard bread type, it is necessary for priority to be given to standardisation of flour, water, salt, and yeast, which constitute its raw materials. The Turkish Standards for Water and Salt had been drawn up previously. At present, the standards of flour and of yeast, forming part of the raw materials of bread, are about to be completed. Starting out with the thought of procuring, as is the case in advanced countries, in our country as well the pleasure for our people of eating standardised bread of various kinds and tastes, the importance of the said service becomes self - evident.

DRAFT FOR PROTECTION OF CONSUMER READY

Agah Oktay Güner, Minister of Commerce, has declared that the draft, drawn up for the consumer, «contains the bases tied to standards».

At the press conference, held on 2 November 1977, the Minister of Commerce Agah Oktay Güner has announced that a draft statute has been drawn up for «arranging trade and protecting the consumer», that by means of the passage of the said statute order would be brought to commercial life, that the said draft comprised bases tied to standard control, and that it would create a great many novelties in our commercial life.

**CHAIRMAN OF THE BOARD
OF GOVERNORS OF THE
TURKISH STANDARDS
INSTITUTION, HOLDS
DISCUSSIONS WITH THE
REPRESENTATIVES OF THE
CYPRUS TURKISH FEDERAL
STATE**

Şadi Pehlivanoglu, Chairman of the Board of Governors of the Turkish Standards Institution, visited Cyprus on 25 November 1977 as the guest of the Cyprus Turkish Chamber of Commerce and Industry.

In Cyprus Şadi Pehlivanoglu made contacts with Rauf Denktaş, President of the Federal State, with Prime Minister Nejat Konuk, with the members of the Chamber of Commerce and Industry, and with members of the Government.

During the said contacts of Şadi Pehlivanoglu, Chairman of the Board of Governors of the TSE, with the Administrators of the Cyprus Turkish Federal State, the question of the national Standards Institution, which it is desired to set up, was especially dwelled upon.

The State Authorities of the Cyprus Federal State reacted positively to this proposal from the Turkish Standards Institution, and issued the necessary orders to those concerned for setting up the said Institution within the shortest possible time.

It is expected that the Cyprus Turkish Federal State Standards Institution, which will be set up with the close cooperation of the Turkish Standards Institution, will bring about important changes in the industrial and commercial life of the said State.

INTERVIEW

During the interview held with Ekrem Özgen, Chief Vice - President of the Price, Quality, and Standards Department of the Ministry of Industry and Technology, he made the following statements :

«— Standardisation is essential for our industry and industrial products to be able to compete with the qualities of the industry and industrial products of developed countries and to be oriented to exports, and for the safeguarding of the life, property, and health of the consumer.

«— There is the need for a large staff of specialised personnel as well as for laboratory possibilities in order to carry out the quality control of the products of the existing industrialists in excess of tens of thousands.

«— In order to provide a resolution for this, the duty of issuing documents has been entrusted to the Turkish Standards Institution, which possesses such a large staff of specialised personnel as well as laboratory possibilities.

«— The Institution has been organised and has started on its duties speedily in order to administer the said duty at the required level.»