

İngiliz Süt Ambalajı Endüstrisi



AMI (Applied Market Information) isimli araştırma şirketinin yaptığı bir analize göre, İngiltere'de kullanılan plastik süt ambalajı sayısı, tüm Avrupa'da tüketilen miktardan daha fazla. Bu sonucu destekleyen etkenlerden en önemlisi olarak, ülkedeki süt tüketiminin oldukça fazla olması öne sürülüyor. Öte yandan, İngiltere'de perakende sektörünün gelişmişliği ve perakende segmentine süt arz eden firmaların, diğer Avrupa ülkeleri ile kıyaslandığında, daha çok yatırım yapılmış mandıraları bulunması da diğer önemli faktörlerden sayılıyor. Bu nedenlerden dolayı, süt ambalajının İngiltere'de aldığı yön tüm Avrupa'yı ilgilendiren bir konu haline gelmiş bulunuyor.

Daha önce de İngiliz süt ambalajı sektörünün durumu ile ilgili bazı sektör raporları yayınlanmıştı. Bu dokümanlarda, ister tüketici, isterse siyaset, ekonomi veya teknoloji kaynaklı olsun, değişim potansiyeline bakılmaktadır. Raporda özellikle PET (polietilen tereftalat), rPET (geri dönüştürülmüş PET), HDPE (yüksek yoğunluklu polietilen), rHDPE (geri dönüştürülmüş HDPE) ve poşetlerin

gelecekteki olası rolü üzerinde durulmaktadır. Her bir malzeme ve onun uygulamasının olumlu ve olumsuz tarafları bulunmaktadır. Geri dönüştürülmüş malzeme kullanımının daha sağlıklı bir şekilde yapılabilmesi için; toplama, ayırma ve geri dönüşüm işlemlerinin iyileştirilmesi, güvenli kullanımın kanıtlanması ve onay alınması gerekmektedir. Değer zincirinin sonraki aşamalarında yer alan önemli zorluklar arasında dolum sırasındaki performans ve perakendecilerin pazardaki konumu sayılabilir.

AMI tarafından hazırlanan bu çalışmadan çıkarılan en önemli sonuçlardan bir tanesi, süt ambalajlanmasında rHDPE'nin giderek artan bir rol oynayacağıdır. Araştırmayı yapan firma yetkilisi, tüketicilerin süt ambalajlanmasında çevreye daha duyarlı çözümler istediği ama mevcut ambalajların işlevselliğinden vazgeçmek istemediğini belirtmektedir. İngiliz sanayiciler de tüketicilerin endişelerini giderecek sağlam yaşam döngüsü analizlerine dayalı çözümler araştırmaya devam etmektedirler.

İngiltere'de sütün % 53'ü süpermarketlerden, % 24'ü diğer perakende satış yerlerinden, % 7'si kapıya dağıtım yoluyla ve % 16'sı da HoReCa (gıda servis endüstrisi) yoluyla temin edilmektedir. Arla, Dairy Crest ve Robert Wiseman şirketleri, İngiltere'nin önde gelen mandıraları arasında yer almaktadır. Robert Wiseman 66 milyon £'lık yeni mandırasını Bridgwater'da Aralık 2007'de açmıştı. Bu tesiste yaklaşık 500 kişinin istihdam edileceği bildirilmişti. Şişe üreticisi Alpla firması da bu bölgede şişe imalatına başladı. İngiliz süt ambalajı sektöründe yaklaşık 130.000 ton plastiğin kullanıldığı tahmin edilmektedir.





Fransa'da Gıda Güvenliği

Geçtiğimiz sene sonunda Fransa'da gerçekleştirilen IPA 2008 Gıda İşleme Endüstrisi Fuarı'nda açıklanan, Fransa gıda sanayiinde faaliyet gösteren firmalara yönelik gerçekleştirilen "Gıda İşleme Endüstrisinde Sağlık ve Gıda Güvenliği" isimli anket sonuçlarına göre, gıda işleme endüstrilerinde hijyen ve gıda güvenliği çok önemli kavramlardır. Bu anket sonuçları; gıda güvenliği söz konusu olduğunda; yönetim, kapsam ve uygulama bakımından firmalar arasında farklılıklar bulunduğunu da ortaya koymaktadır.

Gıda güvenliği sorumluluğu bu alanda görevli müdürlerce ele alınmakta veya en yüksek seviyede üstlenilmektedir. Firmaların yarısından fazlasında (% 58,5), gıda güvenliği özel bir

çalışan, örneğin Hijyen ve/veya Kalite Direktörü ya da Müdürü tarafından yürütülmektedir. Firma içinde böyle bir çalışan yoksa, gıda güvenliği en yüksek seviyede yönetilmek üzere, tüm sorumluluklar firmanın Müdürü/CEO'su/Direktörü tarafından üstlenilmektedir (% 17,5). Fransa'da 20'den az kişinin çalıştığı küçük ve orta ölçekli firmaların oranı % 45,5 olarak bildirilmektedir. Ankete katılanların sadece % 5'inde gıda güvenliği için özel bir yönetici olmadığını da belirtelim.

Mikrobiyolojik Kirlilik Risk Derecelendirmesinde İlk Sırada

Ankete katılanların % 85'inin ürünleri özellikle mikrobiyolojik kirlilik tehlikelerine maruz durumda olduğu bildirilmektedir. Bunlar arasında bakteriler, mantar, virüsler, parazitler sayılabilir. Fiziksel kirlilik ise % 77 ile ikinci sırada yer almaktadır.

Son olarak, kimyasal kirleticiler (çevredeki kirleticiler, antibiyotik artıkları ve ağır metaller dahil) ya da hasat etme, besleme, endüstriyel işleme, yükleme ya da ambalajlama sırasında gıda zincirine kaza eseri giren diğer artıklar da üçüncü ve son sıradadır (% 62).

Anket bulgularına göre kirlilik kaynakları da çok çeşitlidir. Ancak ankete katılanların cevaplarında, tehlikeli bir maddenin nasıl karışabileceğini açıklayan üç önemli faktör vardır:

- Katılanların % 85'i işlenmiş gıda ürünlerine karışan temel gıdaların çok önemli veya önemli bir kirlilik riski oluşturabileceğini düşünmektedir;
- Katılanların % 79'una göre personel üretim zincirindeki kirliliğin kökeni olarak sık anılan ikinci faktördür;
- Son olarak, katılanların % 73,5'i üçüncü bir risk faktörü olarak makineleri ve ekipmanı öne sürmektedir.

Gıda Güvenliğini Sağlamanın En İyi Yolu Hijyendir
Kirlilik tehlikelerinden kaçınmanın çeşitli yolları

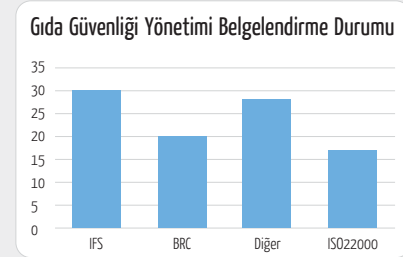
vardır. Ankete katılanlara göre, hijyen gıda güvenliğini sağlamanın en iyi yoludur. Endüstrideki uzmanlar gıda güvenliğini kontrol etmek için başlıca üç tedbir öne sürer (ve bunlar daha önce anılan başlıca kirlilik kaynaklarını ortadan kaldırmanın oldukça mantıklı yollarıdır):

- Makinelerin, ekipmanın ve genel olarak üretim sahalarının temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi (% 68);
- Personelin bilinçlendirilmesi (% 58,5);
- Örneğin sterilizasyon, kurutma süreci (% 46).

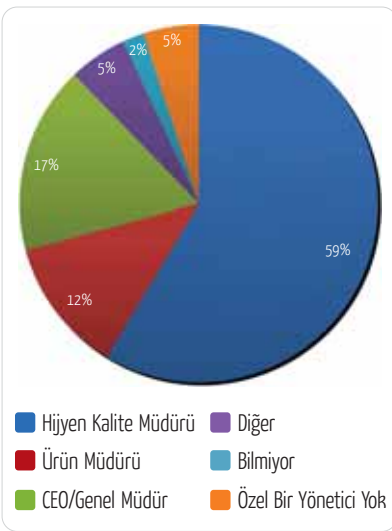
Gıda Güvenliği Yönetiminin Belgelendirilmesi Sıkça Uygulanmamaktadır

Gıda güvenliği önemli bir meseledir ve Fransa'da bir gıda güvenliği yönetimi planına göre belgelendirilmiş firma sayısı da üçte birden azdır.

Aşağıdaki grafikte görüldüğü gibi, belgeli firmaların % 31'i IFS (Uluslararası Gıda Standardı) belgelendirme planına göre ve % 29'u da listede olmayan diğer belgelendirme planlarına göre belge almıştır.



Benzer biçimde, firmaların % 47'si yani neredeyse yarısı ekipman tedarikçilerini seçerken herhangi bir hijyenik tasarım şartı öne sürmemektedir. % 27'si de spesifikasyonlarına yukarıdaki grafikte görülenler dışındaki standartları dahil etmektedirler.



Ankete Katılanların Profili:

- Temsil Edilen Başlıca İş Sektörü: Süt ürünleri (% 18), et/balık (% 17), meyve ve sebze (% 13,5)
- Firma Büyüklüğü: % 48 1-99 personel, % 32 100-500 , % 20 500'den fazla
- Konum : CEO, Başkan Yardımcısı, Murahhas Aza, Genel Müdür (% 22), Direktör, Departman Başkanı (% 27,5), Mühendis, Müdür, İcraçısı (% 38,5)
- Köken: % 74 Fransa, % 14 Avrupa, % 12 dünyanın geri kalanı