Tarım Ekonomisi Dergisi
Turkish Journal of Agricultural Economics
ISSN 1303-0183
http://journal.tarekoder.org

Türkiye'de İşlem Hacmi Yüksek Balık Hallerinin Durum Değerlendirmesi

Dilek EMİROĞLU[1], Mustafa Tolga TOLON[1], Deniz GÜNAY[1], Osman ÖZDEN[1]

[1]*Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Yetiştiricilik Bölümü, 35100, Bornova, İzmir, Türkiye*

Makale Künyesi

Araştırma Makalesi

Sorumlu Yazar
Dilek EMİROĞLU
dilek.emiroglu@ege.edu.tr

Geliş Tarihi: 11.04.2017
Kabul Tarihi: 24.05.2017

Tarım Ekonomisi Dergisi
Cilt:23 Sayı:1 Sayfa:111-121

DOI 10.24181/tarekoder.325633

Özet

Balık halleri, su ürünlerinin pazarlanmasında önem taşıyan toptan satış yerleridir. Balık hallerinin yapısal ve ekonomik durumu, avlanan ve yetiştirilen su ürünlerinin etkin olarak pazarlanması ve değer bulmasında belirleyici özelliklerdir. Bu çalışmada balık hallerinin ekonomik ve yapısal durumunun ortaya koyulması amaçlanmış olup Balıkçılık Özel İhtisas raporunda bildirilen Türkiye'de işlem hacmi en yüksek 10 adet su ürünleri hali araştırma kapsamına alınmıştır. İncelenen balık hallerinde hal müdürü veya halden sorumlu personelle yüz yüze anket çalışması yürütülmüştür. Araştırma sonucunda balık hallerinin %60'ının deniz kıyısında konumlandığı görülmüştür. İncelenen hallerin %50'sinde sorumlu idari personel olarak su ürünleri mühendislerinin bulunması, hallerin işleyişinde mesleki bilgiden yararlanılması açısından oldukça olumludur. İncelenen balık hallerinin 2013 yılında işlem hacmi 761,7 ile 40 693,9 arasında değişmekte olup, toplam 115 878,3 ton olarak kaydedilmiştir. Hallerde en fazla işlem gören türler: Hamsi (*Engraulis encrasicolus*), istavrit (*Trachurus trachurus*), sardalya (*Sardina pilchardus*), uskumru (*Scomber scombrus*), palamut (*Sarda sarda*), mezgit (*Merlangius merlangus*), lüfer (*Pomatomus saltatrix*), çipura (*Sparus aurata*), levrek (*Dicentrarchus labrax*) ve gökkuşağı alabalığı (*Onchorynchus mykiss*) olduğu görülmüştür. Aynı zamanda Avrupa Birliği uyum sürecinde su ürünleri pazarlaması yapılan balık hallerinde yönetmelik uyarınca öngörülen iyileştirmelere göre balık hallerinin henüz yeterli şartlara ulaşmadığı görülmektedir. Tüm sorunlar arasında su ürünlerinin insan gıdası olma özelliği ön plana çıkarıldığında balık hallerindeki hijyen standartları acilen önlem alınması zorunlu bir konudur. Hijyen konusunda eğitim başta olmak üzere denetleme, fiziksel şartların iyileştirilmesi gibi önlemler etkili olabilecektir.
Anahtar kelimeler: Balık Hali, su ürünleri pazarlama, pazar deseni, su ürünleri ekonomisi

The Structural and Economic Status of Turkish Wholesale Fish Markets
Abstract

Wholesale Fish Markets are important trade elements for the marketing of fish and seafood. The structural and economic status of wholesale fish markets is a decisive factor in effectively marketing and valuing fisheries and aquaculture products. In this study, it was aimed to reveal the market pattern of wholesale fish markets and the 10 wholesale fish markets which are highest in volume of fish products in Turkey were taken as samples. Face-to-face surveys have been conducted with the manager or staff in charge of the wholesale fish markets examined. Localization of the wholesale markets, the status of employee, available services, marketing fisheries species such as volume and traded volume has been evaluated according to the survey data. As a result of the survey, 60% of researched wholesale markets were found to be located by the sea. In 50% of the wholesale fish markets examined, the presence of fishery engineers as responsible administrative staff is very useful in terms of using professional knowledge in the functioning of the wholesale markets. In 2013, the trading volume of the studied wholesale fish markets ranged from 761.7 to 40 693.9, totaling 115 878.3 tons. The most commonly traded species are: anchovy (*Engraulis encrasicolus*), horse mackerel (*Trachurus trachurus*), sardine (*Sardina pilchardus*), mackerel (*Scomber scombrus*), bonito (*Sardine sarda*), whiting (*Merlangius merlangus*), lupus (*Pomatomus saltatrix*), gilthead seabream (*Sparus aurata*), sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and rainbow trout (*Onchorynchus mykiss*). At the same time, according to the legislative amendments in fisheries marketing of fishery products in the European Union harmonization process, it is seen that fishery conditions have not yet reached sufficient conditions. Among all the problems of wholesale fish markets hygiene standards must be urgently taken into consideration. Measures such as inspection and improvement of physical conditions, especially training in hygiene, may be effective.
Key words: Wholesale fish market, marketing seafood, market pattern, fisheries economics

1.GİRİŞ

Dünya genelinde en hızlı gelişen sektörlerden biri olan su ürünleri sektörünün üretimi son 10 yılda % 31,8 artarak 199,7 milyon tona ulaşmıştır (FAO, 2015). Türkiye su ürünleri üretimi son 10 yılda % 19 artış göstererek 2015 yılında yaklaşık 672 bin ton olarak kaydedilmiştir. Son yıllardaki üretim artışına paralel olarak hem su ürünleri dışsatım miktarı hem de dışalım miktarı artış göstermektedir. Türkiye'de 2015 yılında gerçekleşen su ürünleri dış ticaret hacmi yaklaşık 232 bin ton ve ortalama 943,2 milyon USD değerindedir. Sektörde üretimin % 72,3'ü iç pazarda değerlendirilmektedir (BSGM, 2015).

Ürünlerin tüketiciye ulaşmasında toptancı olarak faaliyette bulunan balık halleri; belediyeler ya da gerçek veya tüzel kişiler tarafından projesine uygun olarak kurulmuş, su ürünlerinin açık arttırma ile toptan satışının, muhafazasının, kalite ve sağlık

kontrolünün ve dağıtımının yapıldığı, kapasitesi 10 ton/gün ve üzeri olan yerler olarak tanımlanmaktadır (Anonim, 2002). Ürünün gerçekçi bir şekilde fiyatlandırıldığı, halka uygun fiyatlı ve sağlıklı ürün sunulduğu toptancı halleri tüm dünyada özel bir yere ve öneme sahiptir. Su ürünleri dağıtım sisteminde balık halleri, hem balıkçılık yönetimi için gerekli olan verilerin sağlanmasında, hem de satılan ürünlerin; kaynağı, boy yasakları, tazeliği, hijyen ve gıda güvenilirliği kriterlerinin kontrol altında tutulabilmesi için oldukça önemli pazar yerleridir (Yıldırım ve Akyol, 2012). Ülkemizdeki su ürünlerinin büyük bir çoğunluğu taze olarak tüketilmektedir (TUİK, 2015). Yurtiçi pazar ağı genelde hasat edilen ürünün (av ya da yetiştiricilik) balık hallerine gelişi ve buradan perakende satışa yönelişi şeklindedir. Bunun yanında yetiştiricilik çiftliklerinde üretilen ürünler doğrudan da perakendeciye ulaştırılmaktadır. Çoğu dünya ve Avrupa Birliği (AB) ülkelerinde su ürünlerinin pazarlanmasında balık halleri etkin bir rol oynamaktadır. Dünyanın en büyük balık hali, Japonya Tokyo'da faaliyet gösteren Tsukiji balık halidir ve pazarlama hacmi yılda ortalama 660 000 ton 'dur (Kanpai, 2013). Yıllık ortalama 220 000 ton balık pazarlama hacmi ile dünyada ikinci, Avrupa'da ise birinci sıradaki balık hali, İspanya Madrid'de faaliyet gösteren Mercamadrid balık halidir (Mercamadrid, 2013).

AB'de toplam su ürünleri pazarlamasının yaklaşık %70'inin gerçekleştiği balık halleri AB Komisyonu direktiflerine uygun olarak işletilmekte vebalık hallerinde satılan tüm ürünlerde HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) kriterlerine uygunluk aranmaktadır. Son yıllarda AB standartlarına uygun balık halleri Türkiye'de de oluşturulmaya çalışılmaktadır. Bu amaçla 2002 yılında Resmi Gazete'de yayımlanan yönetmelikte toptancı ve perakende balık hallerinin altyapı, fiziksel, teknik ve hijyenik şartları ayrıntılı olarak verilmiş, bu şartlarla ilgili değişiklik en son 2004 yılında yapılmıştır (Anonim, 2002).

Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği, 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu'nun 3288 sayılı kanun ile değiştirilen 23. ve 26. maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır. Yönetmeliğin 5. maddesine göre; belediye sınırları ve mücavir alanlar içerisinde su ürünlerinin toptan alım ve satımının su ürünleri halinde veya su ürünleri toptan satış merkezinde yapılması zorunludur. İhraç edilmek veya işlendikten sonra iç tüketime arz edilmek üzere, tekneden tekneye veya doğrudan su ürünleri sanayiine yapılacak satışlar hariç, su ürünleri hali veya toptan satış merkezi dışında su ürünlerinin toptan satışı yapılamaz. Su ürünleri hali veya toptan satış merkezi içinde her ne şekilde olursa olsun, perakende satış yapılamaz. Bu amaç için, müzayede alanlarından tamamen bağımsız olarak oluşturulmuş alanlarda perakende satış yapılabilir (Anonim, 2002). Deniz ve iç sulardan yetiştiricilik ya da avcılık yoluyla elde edilen ürünlerin karaya çıkarıldığı belediye ve mücavir alan sınırları içerisinde toptan satış yeri yoksa bu ürünlerin perakendecilere toptan satışı, menşei belgesi ya da satış belgesi ile yapılır.

5957 sayılı "Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi" hakkında kanun, su ürünleri hallerinin belediyelerin yanı sıra, gerçek ve tüzel kişiler tarafından kurulmasına da imkân sağlamaktadır (Anonim, 2010). Türkiye'de belediyelere bağlı 12 adet balık hali bulunmaktadır (BSGM, 2015). Araştırma kapsamında toptan satış yapan ve işlem hacmi en yüksek 10 adet su ürünleri hali değerlendirilmiştir.

Araştırmanın ana amacı, Türkiye'de su ürünleri pazarında önemli bir yere sahip olan balık hallerinin pazar desenini ortaya koymaktır. Türkiye'de su ürünlerinin açık artırma ile toptan satışının, muhafazasının, kalite, hijyen sağlık kontrolünün ve dağıtımının yapıldığı balık hallerinin yapısal durumunun ortaya koyulması ve değerlendirilmesi araştırmanın ana konularını oluşturmaktadır.

2.MATERYAL ve YÖNTEM

Bu çalışmanın orijinal verileri, Dokuzuncu Balıkçılık Özel İhtisas Raporu'nda (DPT, 2007) bildirilen, Türkiye'de işlem hacmi en yüksek 10 adet su ürünleri halindeki hal müdürü veya halden sorumlu personelle yüz yüze görüşülerek yapılan anket çalışması ile elde edilmiştir. Anket sonuçlarına göre hallerin konumu, çalışanların durumu, verilen hizmetler, işlem hacmi ve işlem gören türler gibi verilerin ayrıntılı olarak analizi yapılmıştır. Aynı zamanda AB uyum sürecine uygun olarak, balık hallerinde öngörülen iyileştirmelerin gerçekleştirilme durumu ortaya koyulmuştur. Araştırmanın ikincil verileri ise konuyla ilgili kuruluşlardan, yerli ve yabancı yayınlardan ve istatistik raporlarından sağlanmıştır. Araştırma kapsamına alınan toptan balık hallerinin % 50'si Marmara, %30'u Karadeniz, %10'u ise Ege ve İç Anadolu Bölgesi'nde yer almaktadır (DPT, 2007). Bu bağlamda Marmara Bölgesi'nde İstanbul, Kocaeli, Çanakkale, Bursa ve Balıkesir Balık Halleri, Karadeniz Bölgesi'nde Samsun, Trabzon ve Ordu Balık Halleri, Ege Bölgesi'nde İzmir Balık Hali ve İç Anadolu Bölgesi'nde Ankara Balık Hali incelemeye alınmıştır.

Araştırmada, balık hallerinde 2010–2013 yılları arasında işlem gören su ürünleri türlerinin listesi (avcılık ve yetiştiricilik yoluyla elde edilen) ve miktarları balık hali satış istatistik dökümlerinden elde edilmiştir. Elde edilen verilerin değerlendirilmesinde SPSS v.18 ve Microsoft Excel paket programları kullanılmıştır.

3.BULGULAR

Araştırma kapsamındaki hallerin %60'ının denize sıfır olarak yerleştiği tespit edilmiştir (Şekil 1).

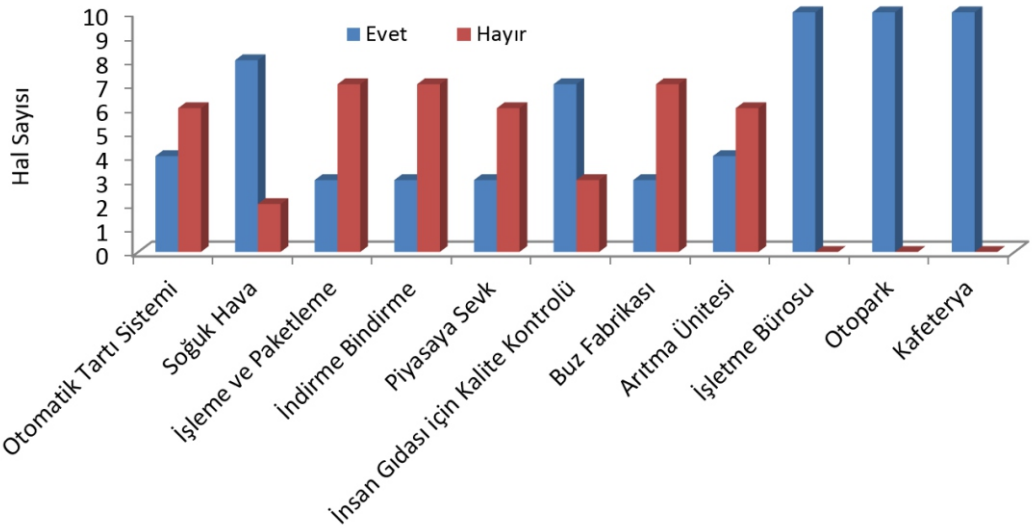
(a) (b)

Şekil 1. Denize Kıyısı Olan (a) ve Şehir Merkezine Konumlanmış (b) İki Hal Örneği

Araştırmada hal işletmecileri ile yapılan anket sonucunda işletmecilerin %70' inin hallerin kuruluş yerinden memnun oldukları ortaya çıkmıştır.

Hallerin %50'sinde çalışan kişi sayısı 20 kişinin altındadır. Hallerde görev yapan hal müdürlerinin %40'ının üniversite mezunu olup, %20'sinin su ürünleri mühendisi olduğu tespit edilmiştir. Balık hallerindeki sorumluların %50'sinin su ürünleri mühendisi, %10'unun ise veteriner olduğu görülmüştür. Sorumluların deneyimi sorgulandığında %50 sinin 5-10 yıl arasında %30'unun ise 5 yıldan az deneyime sahip olduğu belirlenmiştir. Çalışan işçilerin tümünün orta öğretim mezunu olduğu ve belediye işçisi statüsünde çalıştığı görülmektedir.

Çalışmada incelenen balık hallerinin hepsinde işletme bürosu, otopark ve kafeterya olduğu saptanmıştır. Diğer hizmetler incelendiğinde balık hallerinin %80'nin de soğuk hava deposu, %70'inde insan gıdası için kalite kontrol hizmetleri, %40'ında otomatik tartı sistemi ve arıtma ünitesi, %30'unda işleme ve paketleme ünitesi, indirme bindirme platformu, buz üretim yeri olduğu kayıtlanmıştır (Şekil 2).



Şekil 2. Balık Hallerinde Verilen Hizmetler

Araştırma kapsamındaki balık hallerinin %20'sinde hale ürün getiren firma sayısının değişken olduğu belirtilmiştir. Hallerin %40'ına, 10'dan daha az firma ürün getirirken, %10'una ise 50'den daha fazla firmanın ürün getirdiği tespit edilmiştir.

İncelenen balık hallerinin %20'sinde müşteri sayısının değişken olduğu belirtilmiştir. Hallerin %40'ının 50'den daha az müşterisi varken, %10'unun 250'inin üzerinde müşterisi olduğu belirlenmiştir.

Balık halinde bulunan kabzımal sayısı incelendiğinde, hallerin %40'ında kabzımal sayısının 10'un altında, %40'ında 11-50 arasında ve %20'sinde de 50'nin üstünde olduğu saptanmıştır. Hallerin % 50'sinde isteyen herkesin (son tüketici, perakendeci veya toptancı balıkçı) hale girip alışveriş yapabileceği de bildirilmektedir.

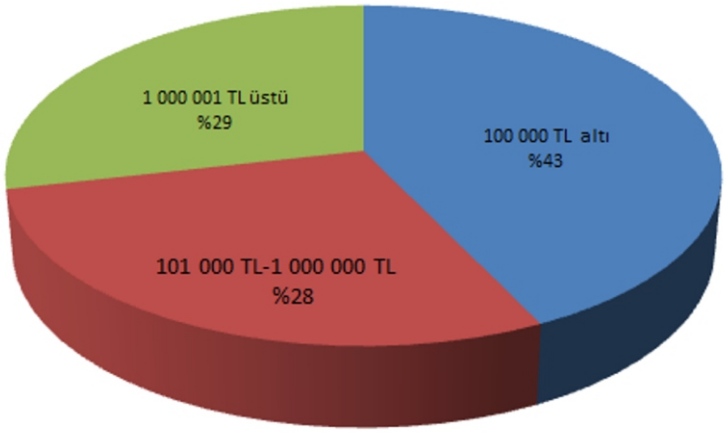
Araştırma kapsamında olan balık hallerinin %40'ında hem açık arttırma hem de pazarlık usulü ile satış yapılırken, %30'unda sadece açık arttırma, %20'sinde ise sadece pazarlık usulü ile satış gerçekleşmektedir. Hallerin %10'ununda açık arttırma, pazarlık usulü ve uzaktan katılımlı açık arttırma yolu (internet üzerinden ürünlerin satışa sunulması ve alıcıların satış

yapılan fiziki alana gelmeden internet üzerinden fiyat arttırarak açık arttırmaya katılmaları yöntemi) ile ürünler pazarlanmaktadır.

İncelemeye alınan su ürünleri hallerinin başlıca gider kalemleri; ısınma, personel giderleri, güvenlik, kırtasiye ve büro malzemesi alımları, elektrik, su, akaryakıt ve yağ alımları, giysi alımları, hizmet alımları, bakım ve onarım giderleri olarak belirtilmiştir.

Hallerin gelir kalemleri incelendiğinde en önemli gelir kalemlerinin; rüsum vergisi, halde satış yapmak isteyen satıcılar için yer tahsisi ücreti, otopark ücreti olduğu belirlenmiştir. Bunun yanında kantar geliri, buz satışı geliri, hamaliye ve taşıma geliri de mevcuttur.

Balık hallerinin yaklaşık yıllık gelirleri, 7 halde 50 bin TL ile 4 milyon TL arasındadır. İkisi Marmara, birisi İç Anadolu' da olan 3 balık halinden gelirlerine ilişkin bilgi alınamamıştır (Şekil 3).



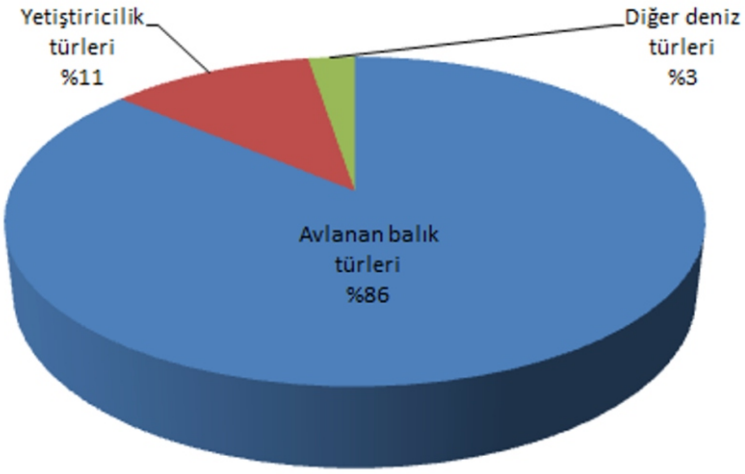
Şekil 3. Balık Hallerinin Gelir Dağılımı

İncelenen balık hallerinin 2013 yılında işlem hacmi en az 761,7 ton ve en çok 40 693,9 ton olup toplam 115 878,3 tondur (Çizelge 1).

Çizelge 1. İncelenen Balık Hallerinin 2013 Yılı İşlem Hacmi

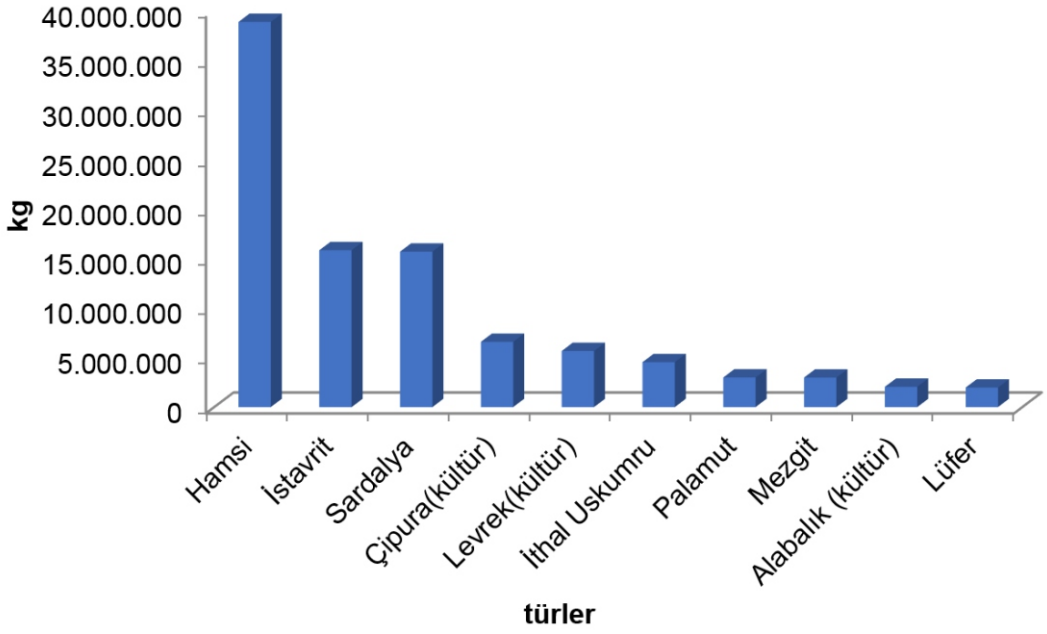
Balık Halleri	**Bulunduğu Bölgeler**	**İşlem Hacmi (ton)**
İstanbul Büyükşehir Belediyesi Su Ürünleri Hali	Marmara	40693,9
Samsun Büyükşehir Belediyesi Su Ürünleri Hali	Karadeniz	11097,7
İzmir Büyükşehir Belediyesi Su Ürünleri Hali	Ege	40013,7
Ankara Büyükşehir Belediyesi Su Ürünleri Hali	İç Anadolu	9032,9
Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Su Ürünleri Hali	Marmara	1711,9
Çanakkale Belediyesi Su Ürünleri Hali	Marmara	1620
Bursa Büyükşehir Belediyesi Su Ürünleri Hali	Marmara	6278,2
Balıkesir-Bandırma Su Ürünleri Hali	Marmara	2183,4
Trabzon Belediyesi Su Ürünleri Hali	Karadeniz	2484,9
Ordu Belediyesi Su Ürünleri Hali	Karadeniz	761,7

Avcılık yoluyla sağlanan türler hallerin tümünde pazarlanırken, yetiştiricilik yoluyla üretilen su ürünleri türleri incelenen hallerin sadece yarısında pazarlanmaktadır. Hallerin toplam işlem hacminin %11'ini yetiştiricilik yoluyla elde edilen türlerin oluşturduğu tespit edilmiştir (Şekil 4).



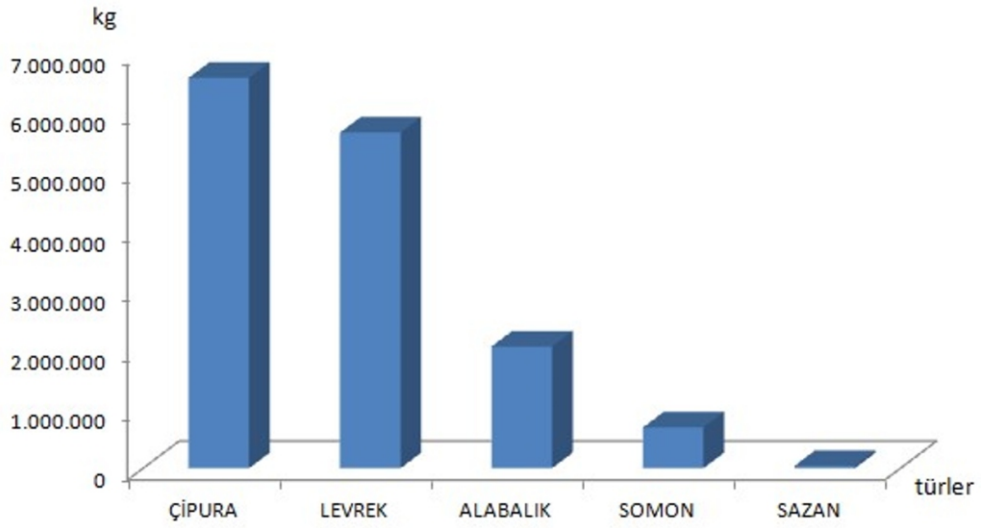
Şekil 4. Balık Hallerinde Pazarlanan Türlerin Dağılımı

Hallerde en fazla işlem gören türler arasında yetiştiricilik yolu ile üretilip pazarlanan türler; çipura (*Sparus aurata*), levrek (*Dicentrarchus labrax*) ve gökkuşağı alabalığı (*Onchorynchus mykiss*) olduğu görülmüştür. Hamsi (*Engraulis encrasicolus*), istavrit (*Trachurus trachurus*), sardalya (*Sardina pilchardus*), uskumru (*Scomber scombrus*), palamut (*Sarda sarda*), mezgit (*Merlangius merlangus*) ve lüfer (*Pomatomus saltatrix*) en fazla pazarlanan avcılık türleri olarak saptanmıştır (Şekil 5). Pazarlanan uskumru türünün büyük çoğunluğu ithal olmakla birlikte taze ve donuk olarak da pazara sunulmaktadır. İncelenen hallerin toplam işlem hacminin %34'ünü hamsi oluşturmaktadır.



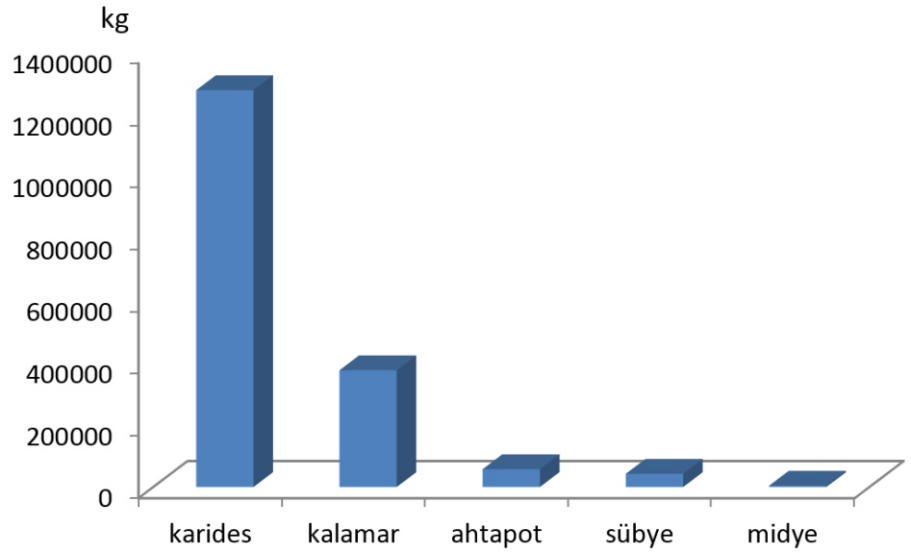
Şekil 5. Balık Hallerinde En Çok Pazarlanan İlk On Tür

Pazarlanan yetiştiricilik türleri sırasıyla çipura, levrek, alabalık, somon (*Salmo salar*) ve sazan (*Cyprinus carpio*)olarak kaydedilmiştir (Şekil 6).



Şekil 6. Balık Hallerinde En Çok Pazarlanan İlk On Tür

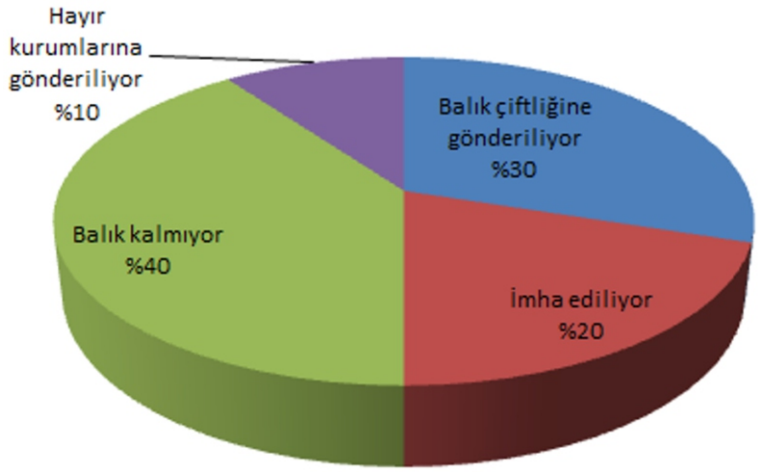
En fazla pazarlanan diğer deniz ürünleri ise başta karides (*Paneus sp.*) çeşitleri olmak üzere, kalamar (*Loligo vulgaris*), ahtapot (*Octopus vulgaris*), sübye (*Sepia officinalis*) ve midye (*Mytilus galloprovincialis*) olarak kaydedilmiştir (Şekil 7).



Şekil 7. Balık Hallerinde Pazarlanan Diğer Deniz Ürünleri

Son 5 yılda balık hallerinin %80'inde pazarlanan türlerde önemli bir değişiklik olmadığı balık hali yöneticileri tarafından bildirilmiştir. Balık hallerinde görülen değişikliğin toplam balık miktarında azalma ve palamut miktarındaki artış olduğu kaydedilmiştir.

Balık hallerinde satılamayan ve elde kalan su ürünleri, balık çiftliklerinde yem olarak değerlendirilmekte veya imha edilmektedir. Balık hallerinin %40'ında ise hiç su ürünleri kalmadığı ifade edilmiştir (Şekil 8).



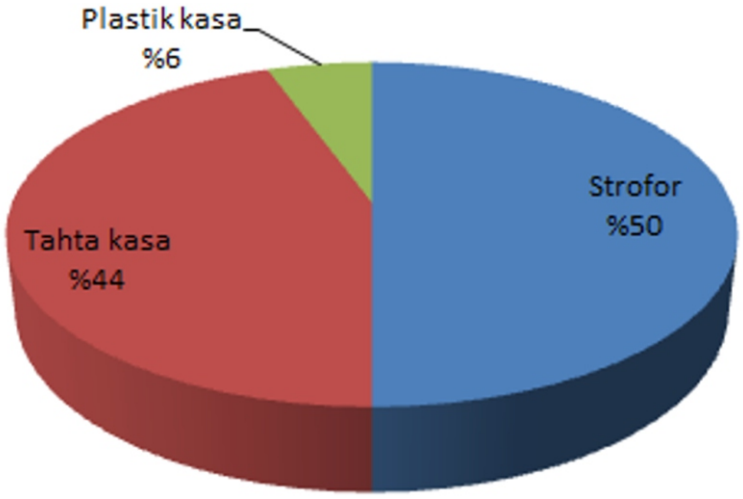
Şekil 8. Balık Halinde Satılmayan (Elde Kalan) Su Ürünlerinin Değerlendirilme Şekli

Araştırma kapsamındaki balık hallerinde gıda güvenliği (HACCP) kriterleri uyarınca düzenleme sadece 2 balık halinde görülmüştür. Diğer 2 balık halinde ise bu konuda hazırlıklar devam etmektedir. Geriye kalan 6 balık halinde ise bu konuda herhangi bir düzenleme yapılmadığı ifade edilmektedir.

Araştırmaya konu olan balık hallerinin tümünde denetleme yapılmaktadır. Balık hallerinde hijyen denetlemesi görevli su ürünleri mühendisleri ve veteriner hekim tarafından ve farklı zamanlarda Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü kontrolörleri tarafından yapıldığı ifade edilmiştir.

Su ürünlerinin balık hallerine transferinde kullanılan taşıt türleri incelendiğinde; %64'ünün ürünleri ideal sıcaklıkta taşınmalarına imkân sağlayan soğutma sistemli frigorifik taşıtlar olduğu, %22'sinin bütünleşmiş soğutma sistemi bulunmayan üstü açık kara taşıtları olduğu ve %14'ünün balıkçının doğrudan avdan hale ürünleri taşıdığı deniz taşıtları olduğu görülmektedir

Su ürünlerinin gerek hale taşınmasında gerekse hal içinde taşınmasında kullanılan malzemeler strafor, tahta kasa ve plastik kasalardır. Bu malzemelerin balık hallerinde kullanım oranları Şekil 9'de verilmektedir.



Şekil 9. Su Ürünleri Taşımasında Kullanılan Malzemenin Dağılımı

Avrupa Birliği uyum sürecinde yönetmelik uyarınca öngörülen iyileştirmeler bakımından balık halleri değerlendirildiğinde; balık hallerinin %60'ında hal bürolarının önünde, müzayede alanında ve satışla ilgili bölümlerde baş kesme ve buz kesme gibi işlemlerin yapılmadığı ifade edilmektedir. %30'luk bir kesimde ise bu işlemlerin zaman zaman yapıldığı, %10'unda ise her zaman yapıldığı bildirilmiştir.

Hallerin % 60'ında ürünlerin temas ettiği yer ve ekipmanlarda tahta malzeme kullanıldığı, %40'ında ise kullanılmadığı tespit edilmiştir (Şekil 10). Balık hallerinin %90'ında ürünlerin muhafaza edildiği kaplarda tek tür bulundurulması sağlanmaktadır.

Şekil 10. Ürünlerin Temas Ettiği Yerde Tahta Malzeme Kullanımı

Personelin önlük, çizme ve benzeri iş kıyafetleri giymesi ve kimlik kartı taşıması konusundaki zorunluluğa 4 balık halinde uyulmaktadır. İdari hizmetlerde çalışan personelin kullanımı için ayrılan büro, incelenen balık hallerinin %90'ında yer almaktadır. Lavabolarda modern sıhhi tesisat ve gerekli dezenfektan 4 balık halinde mevcut olup diğer balık hallerinde bu konuda eksiklik görülmektedir.

Hayvan ve haşerata karşı alınan önlemler konusunda incelenen hallerin yarısında ilaçlama ve temizlik gibi önlemler alındığı görülmektedir. Bir balık halinde düzenli olmamakla birlikte gerekli durumlarda ilaçlama yapıldığı ve hal etrafındaki kedi ve köpeklerin toplatıldığı bildirilmiştir. Hallerin %40'ında bu konuda herhangi bir önlem alınmadığı ifade edilmiştir.

Halde açık arttırmaların satış memurları denetiminde yapılması konusunda 6 işletmenin yönetmeliklere uyumlu çalıştığı görülmektedir. Olumsuzluk görülen 4 balık halinin birinde satış memuru olmaması nedeniyle satış denetlemesi yapılamazken, 3 balık halinde ise gerekçe belirtilmemiştir. İyileştirmeler konusunda yer alan bir diğer madde olan açık arttırma alanlarının yerden yüksek olması zorunluluğuna sadece 3 balık halinde uyulmaktadır.

İncelenen balık hallerinin %70'inde bir takım anlaşmazlıklar çıktığı rapor edilmektedir. Bu anlaşmazlıklar ürün alımında alıcı ve satıcı arasında, ürün paylaşımında alıcılar arasında, müzayede temizliği, tahta kasa kullanımı, gece çalışmaları, içki tüketilmesi, asayiş sorunları ve ödeme konularında yönetim ile satıcı arasında ortaya çıkan anlaşmazlıklar olarak gruplanmaktadır.

En önemli problemlerin başında halin denize olan uzaklığı, hijyen problemi, kapasitesinin düşük olması, yerleşim yerlerine çok yakın olması, mevzuat eksikliği, kurumsal kimliğe kavuşamaması, belediye denetimi eksikliği, tür ve fiyat tespiti konusunda anlaşmazlık, vadeli balık satışı problemi olduğu hal yöneticileri tarafından bildirilmiştir. Özellikle belediyenin hem denetleme hem de hal işletmecisi olmasının oldukça sakıncalı olduğu hal yöneticileri tarafından ısrarla vurgulanmıştır.

4.TARTIŞMA ve SONUÇ

Türkiye genelinde %99'luk bölümü bağlı olduğu il veya ilçe belediyeleri tarafından işletilen balık halleri, ilgili yönetmelikler ile hedeflenen modern yapıdan uzak, kimi bölgelerde ise sadece zorunlu olmasından dolayı kurulmuş ve kendi haline bırakılmış bir durumdadır.

Balık hallerinin kurulum yerleri de uzun süredir tartışılan konular arasındadır. Hale getirilen su ürünlerinin tazelik değerlendirmesi göz önüne alındığında balık halleri için ideal kurulum ve faaliyet bölgelerinin deniz kıyısında olması önem taşımaktadır (Erdoğan ve Düzgüneş, 2006). Ancak özellikle büyükşehirlerde, deniz kıyısı bölgelerin iç bölgelere göre hem kısıtlı hem de daha değerli olması nedeniyle balık hallerinin deniz kıyısından uzak bölgelerde kurulmuş olması dikkat çekmektedir. Soğuk taşıma zincirinin gelişmesi ve yaygınlaşması denizden uzak balık hallerine ürünlerin transferini kolaylaştırmış olmakla beraber, taşıma maliyetlerinin yükselmesi ürüne de yansıyabilmektedir. Bu araştırmada benzer olarak balık hallerinin %60'lık

kısmının deniz kıyısında konumlandırıldığı görülmüştür.

Balık halleri alıcı ve satıcıların bir araya geldiği pazaryerleri olarak tanımlanan ticaret merkezleri olmakla beraber balık hallerinde istihdam edilenler sadece yönetim ve altyapı hizmetlerini yürüten personel konumundadır. Bu bağlamda; balık hallerindeki ticari faaliyetler ürünü hale getiren balıkçılar ve komisyoncular tarafından yürütülürken, hal personeli kayıt altına alma, muhasebe, temizlik, güvenlik ve denetleme gibi görevleri üstlenmektedir. Balık hallerinin idari yapısında yer alan yöneticilerin dağılımında su ürünleri mühendislerinin payı %20 gibi düşük seviyelerde görülmekle birlikte, hallerden sorumlu olan idari personel değerlendirildiğinde incelenen hallerin %50'sinde su ürünleri mühendislerinin sorumlu idari personel sınıfında yer alması hallerin işleyişinin mesleki bilgi ve tecrübeye sahip kişilerce düzenlenmesi anlamında olumludur. Bu anlamda tüm balık hallerinde su ürünleri mühendislerine hem idari hem de personel olarak daha etkin görev verilmesi balık hallerinin düzenli ve yönetmeliklere uygun çalışmasını teşvik edebilecektir.

Balık hallerini düzenleyen ilgili mevzuat uyarınca balık hallerinde bulunması gerekli olan hizmetlerin tüm balık hallerinde tamamlanmamış olduğu görülmektedir. Su ürünlerinin insan gıdası olması özelliği gereğince soğuk hava deposu, kalite kontrol, arıtma gibi hizmetlerin tüm balık hallerinde eksiksiz olarak var olması önem taşıyan bir gerekliliktir. Bunun yanında incelenen balık hallerinin sadece 3'ünde hizmet alanlarının hijyenik yeterlilikte bulunması ise oldukça düşündürücü bir eksikliktir. Mevzuatta zorunlu olan bu konuya etkin denetlemelerde yeterince önem verilmesi ve acilen gerekli yaptırımların uygulanması zorunludur. Benzer şekilde, Özden ve Tosun (2006) İstanbul ve Rungis balık hallerinin karşılaştırması sonucunda İstanbul balık halinin yeterli hijyenik şartlara uygun olarak işletilmesinin sağlanması gerektiğini vurgulamıştır. Denetimlerden daha öncelikli olarak halde faaliyet gösteren satıcılar ve hal yöneticileri sağlığa uygun koşullar ve hallerde hijyenin önemi konusunda eğitilmeli ve bilinçlendirilmelidir (FAO,2001; Yılmaz ve diğ., 2014).

Balık hallerinin yarısında ürün sağlayan firmaların sayısının oldukça az olduğu görülmüştür. Hallere ürün getiren ve satış yapan firmaların bir kısmı yüksek miktarda avlama yapan balıkçılar iken çoğunluğunun küçük ölçekli balıkçılardan, avlanan balıkları satın alan aracı firmalar olduğu görülmektedir. Aracı firmalar balıkçılardan topladıkları su ürünlerinin üzerine kendi karlarını koyarak satış yapmaktadırlar. Bu durum hallerde satılan su ürünleri fiyatlarında artışlara neden olmaktadır. Bunun yanında özellikle denizden uzak konumlanmış olan balık hallerine küçük ölçekli balıkçıların avladıkları az miktardaki ürünleri taşımaları için ortaya çıkan nakliye maliyetleri ve soğuk taşıma imkânlarının kısıtlı olması, aracı firmaların etkinliğini arttırmaktadır. Ayrıca balık hallerinin fiziksel yapılarından kaynaklanan satış ofislerinin ve balık satış alanlarının sınırlı olması ve satış ofisi kiraları çok sayıda balıkçının/satıcının balık halinde faaliyet göstermesini engelleyebilmektedir.

İncelemeye alınan hallerin tümünde avcılık yoluyla sağlanan türler pazarlanırken, hallerin yaklaşık yarısında yetiştiricilik yoluyla üretilen su ürünleri de pazarlanmakta ve işlem hacminin %11'ini oluşturmaktadır. İstanbul Balık Hali'nde 2007 yılında yetiştiricilik yoluyla elde edilen ürünlerin payı %3,7 iken (Erdoğan-Sağlam ve diğ., 2008), 2011 yılında yapılan bir diğer çalışmada yetiştiricilik ürünlerinin payı %11,3 olarak rapor edilmektedir (Yıldırım ve Akyol, 2013). Bu çalışmada ise İstanbul Balık Hali'nde pazarlanan yetiştiricilik türlerinin payı %12,82 olarak bulunmuştur. İzmir Balık Hali'nde ise 2011 yılında pazarlanan yetiştiricilik türlerinin payı %17,9 olarak rapor edilirken (Yıldırım ve Akyol, 2012) bu çalışmada %20 olarak saptanmıştır. Balık hallerinde yetiştiricilik ürünlerinin pazar payının giderek artması yetiştiricilik sektörünün iç pazarda yer bulması bakımından olumlu bir yaklaşımdır.

Türkiye'nin en büyük hali olan İstanbul Balık Hali'nde 1996 yılında satışa sunulan toplam balık miktarı Timur ve Doğan (1999) tarafından 23 277 419 kg olarak belirtilirken Erdoğan ve Düzgüneş (2006) ve Güngör ve diğ. (2012), 2002 yılı için işlem hacminin 37 238 173 kg olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca Güngör ve diğ., (2012), 2008 yılındaki işlem hacminin 40 271 ton olduğunu kaydetmiştir. Bu çalışmada ise 2013 yılı için 40 693 903 kg olarak hesaplanmıştır. Bu bağlamda İstanbul Balık Hali işlem hacminin 2008 'e kadar 12 yılda %73' lük önemli bir artış gösterirken 2008'den itibaren çok fazla bir değişim göstermediği görülmektedir. Türkiye'nin ikinci büyük hali İzmir'de de İstanbul Balık Hali işlem hacmine yakın bir rakamla karşılaşılmıştır. Yıldırım ve Akyol (2012) yaptıkları çalışmada 2007 yılından 2011 yılına kadar İzmir Balık Hali işlem hacmini beş yıllık dönemde ortalama 34 477 ton olarak belirtmişlerdir. Yapılan bu çalışmada İzmir Balık Hali işlem hacmi 40 013,7 ton olarak hesaplanmıştır. Bu bağlamda son 7 yılda genelde bir artış eğilimi olduğu görülmüştür.

İstanbul Balık Hali'nde en fazla işlem gören türler incelendiğinde; Timur ve Doğan (1999)'ın yaptıkları çalışmada; 1996 ve 1997 yılı için hamsi (%50), istavrit (%19), palamut (%11), mezgit (%11) ve sardalye (%9) olarak belirtmişler. Erdoğan-Sağlam ve diğ., (2008) yaptıkları çalışmada İstanbul Balık Hali'nde en çok işlem gören 5 türün 10 yıllık toplamlarına bağlı satış oranlarını sırasıyla; hamsi(%43), istavrit(%17), palamut(%14.4), lüfer (%9), kültür çipura-levrek (%3.7) olarak rapor etmişlerdir. Yıldırım ve Akyol (2013), 2007-2011 yılları arasında en çok satışı yapılan türlerin; hamsi (%43), istavrit (%15), kültür çipura ve levrek (%11.3), lüfer (%5.2), mezgit (%5.1) ve palamut (%3.5) olduğunu kaydetmişlerdir. Yapılan bu çalışmada ise 2013 yılı için İstanbul Balık Hali'nde pazarlanan ilk beş tür; hamsi (%24), istavrit (%19), kültür çipura ve levrek (%10), palamut (%5), lüfer (%4) ve mezgit (%4) olarak bulunmuştur. Bu çalışmalar dikkate alındığında İstanbul Balık Hali'nde en fazla işlem gören hamsi türünün miktarının önemli boyutta azaldığı, palamut, lüfer ve mezgit satışında da düşüş olduğu görülmektedir. Bununla beraber ilk 5 türün değişmediği de göze çarpmaktadır.

İzmir balık halinde en fazla işlem gören türler; Yıldırım ve Akyol (2012)'un çalışmalarına göre 2007 yılında; sardalye (%21), hamsi (%11), kültür çipurası (%10), kupes (% 8), kültür levreği (%7), 2011 yılında; sardalye (%22), hamsi (%17), uskumru (%5) ve kupes (%5) olarak belirtilmiştir. Yapılan bu çalışmada ise; 2013 yılı için sardalye (%20), hamsi (%16), kültür

çipurası (%9), kültür levreği (%7), kupes (%4) ve ithal uskumru (%3) olarak hesaplanmıştır. Ege Denizi'nin baskın türü olarak sardalye yerini muhafaza ederken Karadeniz'in baskın türü olan hamsi İstanbul'da birinci sırada İzmir'de de ikinci sırada önemini korumaktadır.

Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği 11. maddesinin i bendine göre nakil vasıtaları, ürün formuna uygun sıcaklığı muhafaza edebilecek yapıda donatılmış, ısı yalıtımlı ve kapalı kasalı olan, balık kanı ve buzun erimesiyle oluşan suyun drenajına, depolanmasına imkân sağlayan özellikte olmalıdır. Üstü açık kara vasıtaları ile taşınan ve her türlü kontaminasyon riski olan ürünlerin hale girişine izin verilmez hükmü yer almaktadır (Anonim, 2002). Ancak bu çalışmada incelenen hallerin 3'ünde hale gelen ürünlerin frigorifik taşıtlar ile birlikte üstü açık kara taşıtları ile taşındığı tespit edilmiştir. Bu durum gıda güvenliği açısından hallerde istenmeyen ve yönetmeliğe aykırı bir durum oluşturmaktadır.

İlgili yönetmeliğin 11. maddesi c bendinde (Anonim, 2002) ise hal içerisinde tahta kasa veya tahtadan üretilmiş malzemelerin kullanılmaması gerektiği belirtilmiştir. Yapılan çalışmada, sadece iki balık halinde tahta kasa kullanılmadığı görülmüştür. Yıldırım ve Akyol (2013), İstanbul Balık Hali'nde tahta kasaların tekrar kullanıldığını ve kontaminasyon riskinin arttığını belirtmişlerdir. Hallerde tahta kasalarda bakteri yükünün fazla olduğu ve bu kasalarda ortalama 12 saat bekletilen su ürünlerinin halk sağlığı açısından risk teşkil ettiği daha önce bildirilmiştir (Üçok, 2003). Tahta kasalara göre daha yüksek maliyete sahip strafor kasaların ekonomik nedenlerle tercih edilmemektedir. Hem tekrar kullanılabilirliği hem de hijyen açısından en uygun materyalin plastik kasa olmasına rağmen maliyetinin yüksek olması, kullanımını sınırlandırmaktadır. Erkan (2010), İstanbul Balık Hali'nde ürünlerin taşınmasında tahta kasa kullanımının %30 civarında olduğunu ancak tek kullanımlık strafor kutular kullanılmasının hedeflendiğini bildirmiştir. Yapılan bu çalışmada, İstanbul Balık Hali'nde strafor ve plastik kasanın yanı sıra halen tahta kasa kullanımının devam ettiği görülmüştür. Araştırma kapsamındaki balık hallerinin %80'inde hala tahta kasa kullanımı yaygın olarak sürmektedir.

Mol ve Sağlam (2004), çalışanların soyunma odalarının hijyenik olmadığı, işçi sağlığının kontrol altında olmadığı, sıcaklık kontrol sistemi, hijyenik atık sistemi, böcek, kuş kontrolünün olmadığı gibi pek çok eksikliği ifade etmişlerdir. Bu çalışmada, atıkların halk sağlığını tehdit etmeyecek şekilde uzaklaştırıldığı ifade edilmesine karşın, önceki çalışmalarla benzer şekilde çöplerin gelişigüzel atıldığı, bazı noktalarda müzayede alanında balıklarla aynı ortamda olduğu görülmüştür.

Köse ve diğ. (2010), balık hallerinin yerel belediyelerce kontrolünün denetlemede kontrolsüzlüğe neden olduğunu bildirmişlerdir. Benzer olarak bu çalışmada da, balık hallerinde belediyenin hem denetleme hem de hal işletmecisi olması, özellikle denetleme mekanizmasının işlevselliğini kaybetmesine neden olduğu düşünülmektedir.

Bugün Türkiye'deki en büyük 2 balık hali de AB standartlarına uymamaktadır. Ayrıca, balık hallerinin tamamlanamaması nedeniyle 3288 Sayılı Kanun ile balıkhane dışında balık satışı serbest bırakılmıştır. İstenilen noktada istenilen miktarda kontrolsüz satış nedeniyle hem avlanan ve pazarlanan miktar hem de devlete ödenen vergi belli değildir. Bu hem ülkemiz ekonomisi için bir olumsuzluk hem de uyum süreci içinde olduğumuz AB Ortak Balıkçılık Politikası kurallarına göre istenmeyen bir durumdur. Av ve satış kayıtlarının hızlı ve doğru bir şekilde toplanmasını sağlayacak bir sistemin oluşturulması acilen gerekmektedir. Bu nedenle, 2004 yılında balıkhaneler dışında satış yapılmasını önlemek ve balıkhane ve satış yerlerinde asgari sağlık koşullarını düzenlemek üzere bir yönetmelik çıkarılmıştır. Ancak balık satış yerlerinde gerekli düzenlemelerin zaman alması nedeniyle henüz uygulamaya geçilemediği görülmektedir. Bu kapsamda en önemli çözüm AB yönetmeliklerine uygun olarak hazırlanan Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği'nin eksiksiz olarak uygulanmasıdır. Bu kapsamda diğer gelişmiş ülkelerde olduğu gibi işleten ve denetleyen kurumların farklılaştırılması gerekliliği açıktır. Tüm sorunlar arasında su ürünlerinin insan gıdası olma özelliği ön plana çıkarıldığında balık hallerindeki hijyen standartları acilen önlem alınması zorunlu bir konudur. Hijyen konusunda eğitim başta olmak üzere denetleme, fiziksel şartların iyileştirilmesi gibi önlemler etkili olabilecektir. Türkiye'de işlem hacmi bakımından en önde gelen hallerde bile kapasite yetersizliği mevcuttur. Bu durum özellikle pazarlama kanalında farklılaşmaya ve su ürünlerinin balık hali dışında da pazarlanmasına neden olmaktadır. Balık hallerinin sistem dışı kaldığı pazar desenlerinde su ürünlerinin kayıt dışı pazarlanması ve değerini bulamaması önemli sakıncalardır.

TEŞEKKÜR

Bu çalışma Ege Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri tarafından desteklenen (11-SÜF-31) no'lu Araştırma Projesinden üretilmiştir. Ege Üniversitesi Rektörlüğü'ne ve Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yetiştiricilik Bölüm destekleri için teşekkür ederiz.

KAYNAKLAR

Anonim, 2002. Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği, Resmi Gazete 19 Haziran 2002, Sayı 24790.

Anonim, 2010. Sebze ve Meyveler İle Yeterli Arz Ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun, Resmi Gazete 26 Mart 2010, Sayı 27533.

BSGM, 2015. Su Ürünleri İstatistikleri. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Balıkçılık ve Su Ürünleri Genel Müdürlüğü, Ankara.

DPT, 2007. Dokuzuncu Beş Yıllık (2007-2013) Kalkınma Planı. Balıkçılık Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Devlet Planlama Teşkilatı, Ankara.

Erdoğan, N., Düzgüneş, E. 2006. Karşılaştırmalı Bir Yaklaşımla İstanbul Balık Hali. www.akuademi.net/USG/USG2004/CK/ck23.pdf. (Erişim Tarihi: 18.02.2014).

Erdoğan-Sağlam, N. E., Akyol, O., Ceyhan, T., 2008. İstanbul Balık Halinde 1998-2007 yılları arasında İşlem Gören Türler Üzerine Bir Değerlendirme, E.U. Su Ürünleri Dergisi, 25(2):169-172.

Erkan, Ç, F., 2010. İstanbul Balık Hali'nin Yapısal Analizi Üzerinde Bir Araştırma, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, s.94.

FAO,2001. Production, Accessibility, Marketing and Consumption Patterns of Freshwater Aquaculture Products in Asia: A Cross-Country Comparison. FAO Fisheries Circular No. 973, Rome.

FAO, 2015.Fisheries Statistics. www.fao.org (Erişim Tarihi: 18.02.2017).

Güngör, G., Benli, K., Güngör H., 2012.Marmara Denizi'nde Deniz Ürünleri Pazarlaması: İstanbul İli Sahil Şeridi Örneği, Journal of Tekirdag Agricultural Faculty,9(3):5-15.

Kanpai, 2013. Kanpai Fish Market. www.kanpai-japan.com (Erişim tarihi : 15.09.2013).

Köse, S., Gökoğlu, N., Mol Tokay, S., Baygar, T., Özer, N.P., Arık Çolakoğlu, F., Meriç, A., Alçiçek, Z., 2010. Türkiye'deki su ürünleri işleme sektörünün durumu sorunları ve çözüm önerileri, Türkiye Ziraat Mühendisliği VII. Teknik Kongresi, 11-15 Ocak, Ankara, s.821-852.

Mercamadrid, 2013. www.mercamadrid.es (Erişim tarihi : 15.09.2013).

Mol, S., Sağlam, Ö.E., 2004. Investigating seafood marketing conditions in some important Turkish seafood markets with European countries, Tr Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, 4: 65–70.

Özden, Ö., Tosun, Ş.Y., 2006. Avrupa Topluluğuna Uyum Çerçevesinde Su Ürünleri Satış Koşullarının İyileştirilmesi. T.C. Anadolu BİL Meslek Yüksekokulu Dergisi, 1(1):13-23.

Timur, M., Doğan, K., 1999. İstanbul Balık Hali (Türkiye) ve Halde Pazarlanan Su Ürünleri. İstanbul Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Su Ürünleri Dergisi, 16(1-2):1-17.

TUİK, 2015. Su Ürünleri İstatistikleri. www.tuik.gov.tr (Erişim tarihi : 10.02.2017).

Üçok, D., 2003. İstanbul Balık Hali'nin Hijyenik Durumunun Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, s.59.

Yıldırım, B. R., Akyol, O., 2012. İzmir Balık Hali: Mevcut Durum, pazarlanan türler (2007-2011) ve Sorunlar, E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 29(4):151-155.

Yıldırım, B. R., Akyol, O., 2013. İstanbul Balık Halinin fiziki koşulları ve pazarlanan türler (2007-2011), E. Ü. Su Ürünleri Dergisi, 30(1):25-29. doi: 10.12714/egejfas.2013.30.1.05

Yılmaz, S., Gumus, E., Becer, Z. A., Korun, J., Unlusayın, M. 2014. Evaluation of Fishery Products in Wholesale Fish Market of Istanbul And Izmir Metropolitan (Turkey), Journal of Experimental Biology and Agricultural Sciences, 2(6):642-651.