

İzmir balık hali: Mevcut durum, pazarlanan türler (2007–2011) ve sorunlar

İzmir wholesale fish market: current status, fish amounts (2007–2011) and problems

Burak Rahmi Yıldırım¹, Okan Akyol^{2*}

¹Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, AB ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü, Ankara, Türkiye

²Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi, Urla, İzmir, Türkiye

*Corresponding author: okan.akyol@ege.edu.tr

Abstract: This study reports the current status and annual amounts of fish which are marketing in Izmir wholesale fish market between 2007 and 2011, and also some structural and hygienic problems of fish market were determined. The annual mean sales of fish in the market reached to 34,477 tons. The greatest amounts of fish, sold in the market were concerning with sardine, anchovy, reared bass and gilthead seabream, and bogue, respectively

Keywords: Fish market, Marketing, İzmir

Özet: Bu çalışma, 2007–2011 yılları arasında İzmir balık halinde pazarlanan balıkların miktarını ve halin mevcut durumunu rapor etmektedir. Ayrıca halin bazı yapısal ve hijyenik problemleri de saptanmıştır. Halde yıllık ortalama balık satışı 34.477 tona ulaşmıştır. Satış miktarlarına göre en çok pazarlanan balıklar sırasıyla sardalya, hamsi, kültür çipura ve levrek ile kupestr

Anahtar kelimeler: Balık hali, Pazarlama, İzmir

GİRİŞ

Balık avlandığı andan itibaren bozulma başlamaktadır. Kontrol edilmezse, bu süreç balığın değerini düşürür ve sağlıklı hale getirir. Bu nedenle yakalandığı andan sofraya ulaşmaya kadar tüm aşamaların ilgili düzenlemeler uyarınca kontrol altına alınması ve denetlenmesi gerekmektedir. Tüm bu aşamaların kontrol altında tutulmasında balık halleri çok önemli bir yer tutmakla birlikte altyapısı, yönetimi ve hijyenik koşullarının insan sağlığı için gerekli minimum gereksinimleri karşılaması şarttır. Balık halleri sürekli hijyen ve kalite kontrolü altında olduğundan güvenilir ve yüksek kaliteli ürün sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadırlar.

Belediyeler ya da gerçek veya tüzel kişiler tarafından ilgili yönetmelikte yer alan hususlara ve projesine uygun olarak kurulan, su ürünlerinin açık artırma ile toptan satışının, muhafazasının, kalite, hijyen, sağlık kontrolünün ve dağıtımının yapıldığı, kapasitesi 10 ton/gün ve üzeri olan yerlere "su ürünleri hali" denmektedir (Anonim, 2002). 'Su ürünleri hali' terimi yaygın olarak 'balık hali' veya 'balık hane' şeklinde de kullanılmaktadır.

Su ürünleri dağıtım sistemine bakıldığında, dört kanalla pazarlama faaliyetlerinin yürütüldüğü görülmektedir: (1) doğrudan balık haline sevk, (2) tekneden doğrudan kabız mala sevk, (3) işleme tesisine sevk ve (4) tekne adına soğuk hava deposuna sevk (Anonim, 2007). Ülkemizde 13 adet su ürünleri toptan satış yeri bulunmaktadır. İstanbul'da bulunan biri hariç,

tüm su ürünleri satış yerleri Belediyelerce kurulmuş ve işletilmektedir (BSGM, 2012). Yıllık yaklaşık 200–300 bin ton civarında su ürünü toptan satış yerlerinde satılmaktadır (TÜİK, 2012). Su ürünleri dağıtım sisteminde balık halleri, hem balıkçılık yönetimi için gerekli olan balıkçılık bağımlı verilerinin sağlanmasında, hem de satılan ürünlerin orijini, av alanı ve boy yasakları, tazelik, hijyen ve gıda güvenilirliği kriterleri bakımından kontrol altında tutulabilmesi açısından çok önemli merkezlerdir.

İzmir balık hali, Türkiye'nin İstanbul'dan sonraki en büyük balık halidir. İzmir balık hali üzerine yapılmış az sayıda çalışma bulunmaktadır. Mol ve Sağlam (2004), 2002 yılında yayınlanan 'Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği' temel alınarak Türkiye'de İstanbul ve İzmir, Avrupa'da Rungis (Fransa) ve Madrid (İspanya) toptan balık hallerinin bir karşılaştırmasını yapmışlar ve Türkiye'deki balık hallerinin diğer balık hallerine nazaran yapısal ve hijyenik anlamda eksikleri olduğunu bildirmişlerdir. Uğur (2004), İzmir balık hali toptancılarının sorunlarını anket yoluyla tespit etmiş ve bazı çözüm önerileri geliştirmiştir. Akyol ve Perçin (2005), 1993–2004 yılları arasında halde pazarlanan balık türlerini incelemişler ve balık halinin kıyı bölgesinden Buca'ya taşınması sonucunda pazarlanan su ürünlerinde bir azalmanın meydana geldiğini saptamışlardır. Bunun nedeninin, halin kıydan oldukça uzak olması nedeniyle özellikle küçük ölçekli

balıkçıların balıklarını kıyılarda kendilerinin pazarlaması ya da yöresel mezatlara vermesi olduğunu ifade etmişlerdir.

Bu çalışmada, İzmir balık halinin mevcut son durumunu ortaya koymak için 2007–2011 yılları arasındaki pazarlanan türlerin cins ve miktarlarının belirlenmesi, halin fiziksel şartlarının ve işletme sorunlarının belirlenmesi amaçlanmıştır.

MATERYAL VE YÖNTEM

Bu çalışmanın verileri, 2007 yılında ve 2011 yılında halde yapılan toplam üç çalışma sonucu elde edilmiştir. Balık haline 2007–2011 yıllarında giren, avcılık ve yetiştiricilik yoluyla elde edilen türlerin listesi ve miktarları balık hali satış istatistiklerinin derlenmesiyle elde edilmiştir. Aynı zamanda, balık halinin fiziksel özellikleri ile günlük çalışma koşullarının ve sorunların belirlenmesi için hal müdürü, bazı hal çalışanları, komisyoncular ve balıkçılarla yüz yüze görüşmeler yapılmıştır.

BULGULAR

Balık hali teknik ve sıhhi şartları

İzmir Balık Hali, Buca Kaynaklar mevkiinde 1997 yılında hal binası olarak inşa edilmiştir. İdari bina iki kattan oluşmaktadır. Balık hali 68 dönüm arsa üzerinde 5.000 m² açık alan ve 5.000 m² kapalı satış yerinden oluşmaktadır. Halin şehir merkezine uzaklığı yaklaşık 20 km'dir. Halde 3 adet soğutucu depo, 4 adet şoklama (-20°C/-40°C) ünitesi, 12 idari büro ile 43 adet ticari büro bulunmaktadır. On adet özel güvenlik görevlisi ile 3 adet zabitanın görev yaptığı halde, 2 adet Su Ürünleri Mühendisi ile bir adet Su Ürünleri Teknikeri görev yaparken, hiç veteriner bulunmamaktadır (Tablo 1).

Halde, balık depolamada ahşap, plastik ve strafor kasalar kullanılmaktadır. Kırık buzlama, tam dondurma ve depoda soğutma yöntemleriyle su ürünlerinde soğuk zincirin korunması sağlanmaktadır. Balık boylama 3–4 grupta yapılmaktadır. İç organ çıkartma yoktur. Balıklar genellikle zeminle temas etmekte ve tatlı su ile sulama yapılmaktadır. Mezat bittikten sonra genel temizlik yapılmakta ve deterjan kullanılmaktadır. Zemin, lavabo, alet ve gereçlerin temizliğinde deterjan kullanımı vardır. Balık hali müdürlüğü ile yapılan ankette halde haşere ve fare bulunmadığı, hafta sonları çevre sağlığı ekipleri tarafından haşere ve fare ile mücadele kapsamında düzenli ilaçlama yapıldığı ifade edilmiştir.

Balık halinde dezenfektan kullanımı yoktur. Sıvı deterjan ve hipoklorit çözeltisi gibi genel temizlik malzemeleri kullanılmaktadır. Hal bünyesinde personel giysileri yıkanmamakta, özel giysi sadece hal müdürlüğünde görevli temizlik personeli tarafından kullanılmaktadır. Bunun dışında giysilerin temizliğinden çalışanların kendileri sorumludur. Çöp kovaları için özel bir uygulama bulunmamakta, belediye tarafından sağlanan konteynırlar hem açık alanda hem de mezat alanı içerisinde kullanılmaktadır.

Hal içerisinde genel kullanım için alaturka ve alafranga olmak üzere birer adet tuvalet mevcuttur.

Tablo 1. İzmir balık halinin teknik özellikleri

İZMİR	Var	Yok	Özellikleri
Kapalı alan	√		5000 m ²
Açık alan	√		5000 m ²
Soğutucu depo	√		3 adet 0 °C
Şoklama	√		2 adet -20 °C
			1 adet -25 °C
			1 adet -40 °C
Buz makinesi	√		3 firma var
WC	√		1 adet
Duş	√		
Bina Havalandırması	√		
İdari büro	√		12
Büro (kabzımal)	√		43
Otopark	√		1000 araç
Elektronik mezat		√	
Perakende Satış Ünitesi		√	
Artma Ünitesi		√	
Sosyal alan	√		Restoran ve Büfe
Konferans Odası		√	
Sağlık odası (ilkyardım)		√	
Tamirat Odası	√		1 adet
Laboratuvar		√	
Lokanta	√		1 adet
Büfe	√		1 adet
Kanalizasyon	√		
Arabadan satış	√		
Zabita	√		3 adet
Güvenlik Birimi	√		10 adet Özel Güvenlik
Sağlık Görevlisi	√		
Zorunlu Personel	√		Su Ür. Müh:2 Su Ür. Teknikeri:1

Tuvaletlerde sıvı sabun bulunmaktadır. Yapılan ankette her gün tuvalet temizliğinin yapıldığı, klor kullanımının olduğu ancak tuvalete giriş çıkışta herhangi bir önlemin alınmadığı; ayakkabılar için bir antiseptik madde kullanımının olmadığı tespit edilmiştir. Personel Eşrefpaşa Belediye Hastanesi'nde altı ayda bir genel sağlık kontrolüne tabi tutulmaktadır.

Balıkhanede hijyen denetlemesi Belediye ve İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü kontrolörleri tarafından bazen yapılmaktadır. Balık halinde düşme, çarpma, kesilme, burkulma gibi iş kazaları sıklıkla meydana gelmektedir. Bu kapsamda çalışanların sağlıkları ile ilgilenebilecek bir sağlık merkezi bulunmamakta, yalnızca müdüriyet binasında ecza dolabı bulunmaktadır.

Balık halinde mezat ve pazarlanan türler

İzmir balık halinde satışlar, açık arttırma usulüyle saat 05.00'te başlamaktadır. Yoğun satış süresi yaklaşık 4 saat sürmekte ve halin aktif olarak çalıştığı toplam süre ise yaklaşık 8 saattir. Satış sırasında tespit memurları balıkların cinsi, miktarı ve fiyatını saptayarak, günlük satış çizelgelerine işlemektedir. Buradan toplam satış bedellerinin %1'i rüsum kesintisi olarak komisyonculara tahakkuk ettirilmektedir. Günlük satış çizelgeleri istatistik birimine gönderilmekte ve balık halinin veritabanına kaydedilmektedir. 2007–2011 yılları arasında balık haline yapılan balık girişleri Tablo 2'de özetlenmiştir.

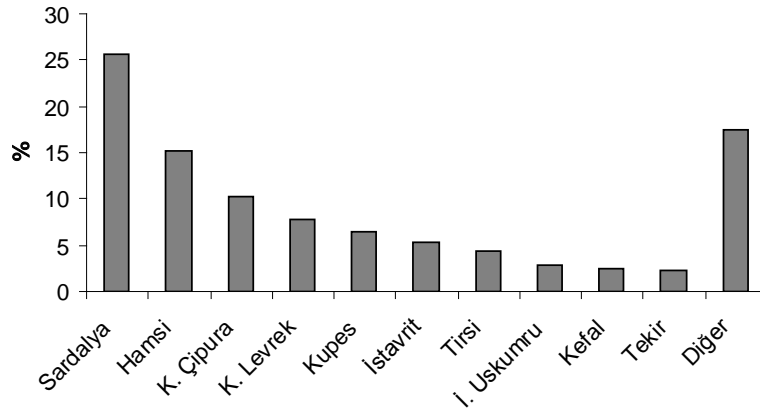
Tablo 2. İzmir balık hali kapı giriş beyanları (2007 – 2011, ton)

Ürün	2007	2008	2009	2010	2011	Ort.	%
Sardalya (<i>Sardina pilchardus</i>)	7996	9280	8805	9532	8733	8869	25,7
Hamsi (<i>Engraulis encrasicolus</i>)	3951	5081	4826	6137	6153	5230	15,2
Levrek (kültür) (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	2359	1945	2631	3381	3045	2672	7,8
Çipura (kültür) (<i>Sparus aurata</i>)	3302	4461	3609	3217	2970	3512	10,2
İthal uskumru (<i>Scomber scombrus</i>)	255	594	925	1572	1564	982	2,8
Kupes (<i>Boops boops</i>)	2726	2551	2457	1713	1510	2191	6,4
Tirsi (<i>Sardinella aurita</i>)	1469	1738	1791	1350	1193	1508	4,4
Çinekop (<i>Pomatomus saltatrix</i>)	51	74	261	120	188	139	0,4
Tekir (<i>Mullus surmuletus</i>)	254	432	897	1321	840	749	2,2
Barbun (<i>Mullus barbatus</i>)	251	186	67	119	336	192	0,6
Kefal (<i>Mugil spp.</i>)	628	835	815	813	1186	855	2,5
İstavrit (<i>Trachurus sp.</i>)	2185	2643	1887	1230	1224	1834	5,3
Kolyoz (<i>Scomber japonicus</i>)	641	630	653	620	561	621	1,8
Bakalyaro (<i>Merluccius merluccius</i>)	779	661	806	537	519	660	1,9
Granyoz (<i>Argyrosomus regius</i>)	22	12	43	35	268	76	0,2
Tombik (<i>Auxis rochei</i>)	492	653	714	659	476	599	1,7
Yazılı orkinos (<i>Euthynnus alletteratus</i>)	8	45	193	311	230	157	0,5
Mercan (<i>Pagellus spp.</i>)	211	245	317	349	432	311	0,9
İzmarit (<i>Spicara spp.</i>)	85	121	243	258	195	180	0,5
Alabalık (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	453	523	486	480	472	483	1,4
Çimçim (<i>Parapenaeus longirostris</i>)	553	41	596	466	944	520	1,5
Diğer türler	1797	1875	1992	1915	3107	2137	6,1
Toplam	30.468	34.626	35.014	36.135	36.146	34.477	100,0

İzmir balık halinde 2007–2011 yılları arasında ortalama 34.477 ton balık işlem görmüştür. En çok satılan balık sardalya (%25,7) olmuş, onu sırasıyla hamsi (%15,2), kültür çipura (%10,2), kültür levrek (%7,8), kupes (%6,4), istavrit (%5,3), tirsi (%4,4), ithal uskumru (%2,8), kefal (%2,5) ve tekir (%2,2) izlemiştir (Şekil 1). Bu on türün toplam türler içerisindeki payı % 82,5'tir.

Gelirler

Balık hali satışlarından belediyece kesilen %3 rüsum, 2009 yılından itibaren %1'e düşürülmüştür. Bu nedenle 2008 yılında balık halinde toplam cirodan kaynaklanan rüsum (%3) geliri 1.730.207 TL iken, bu 2009-2011 yılları arasında sırasıyla 1.060.487 TL, 1.285.436 TL ve 1.484.247 TL olarak tespit edilmiştir. Dolayısıyla balık halinin örnek 2011 yılı toplam cirosununun 148.424.780 TL olduğu anlaşılmaktadır.



Şekil 1. İzmir balık halinde 2007–2011 yılları arasında en çok satılan ilk on türün oranları

TARTIŞMA VE SONUÇ

Türkiye'nin en büyük su ürünleri hallerinin başında gelen İzmir balık hali, konumu itibarıyla 1997 yılından beri tartışma konusu olmaya devam etmektedir. Hoşsucu vd. (2001), İzmir İli ve civarında yakalanan balıkların çoğunun yöresel pazarlarda tüketildiği, geri kalan kısmın İzmir balık haline veya alternatif bir balık hali gibi görülen Güzelbahçe'ye gönderildiğinden bahsetmektedirler. Uğur (2004), İzmir balık halinde faaliyet gösteren esnafın en büyük sorununun hal yerleşkesinin denize ve tüketiciye uzak konumu olduğunu bildirmiştir; çalışma sonuçlarına göre, balıkçıların %44'ü Güzelbahçe, %56'sı ise Üçkuyular-Güzelbahçe arasındaki bir alana yeni bir halin kurulmasını uygun görmekteyiz. Akyol ve Perçin (2005) özellikle pazarlamanın en önemli unsurlarından biri olan yer konusunun İzmir balık hali için bir dezavantaj olduğunu belirlemişler ve İnciraltı'ndan 1997 yılında Buca-Kaynaklar mevkiine taşınan halin satış rakamlarındaki ani düşüşü örnek göstermişlerdir. Dolayısıyla, balık halinin denize ve karaya çıkarma noktalarına uzak olmasının sonucu kendiliğinden oluşan alternatif satış noktalarının faaliyete geçmesi arz ve talebin bölünmesine, kayıt dışı balık satışına, ürün kalitesinin ve hijyenik durumunun zayıflığına ve fiyat istikrarsızlığı ve dalgalanmalarına neden olduğu şüphesizdir.

Bu çalışmada, 2007–2011 yılları arasında pazarlanan balık miktarının yıllık ortalama 34.477 tona çıkmış olduğu belirlenmiş olup, en çok satışı yapılan türlerin sardalya, hamsi, kültür çipura ve levrek, kupes, istavrit, tirsi şeklinde sıralandığı belirlenmiştir. Uğur (2004), balık halinde ürün sıralamasını sardalya (%29), hamsi (%24), kültür çipura ve levrek (%14'er) olarak ilk dört sırayı benzer vermiştir. Akyol ve Perçin (2005), 1993–2004 yılları arasında İzmir Balık Halinde pazarlanan yıllık balık miktarlarını incelemişlerdir. Balık halinde 50'si (%83) deniz balığı, 4'ü (%7) tatlı su balığı ve 6'sı (%10) omurgasızlardan olmak üzere toplam 60 tür kaydetmişlerdir. En düşük kayıt (2702 ton) 1997'de bulunurken, en yüksek satış kaydı (6850 ton) 2000 yılında gözlenmiştir. Balık halinde türlere göre en yüksek miktarların, sırasıyla sardalya, hamsi ve kupese ait olduğunu bildirmişlerdir. Buradan anlaşılacağı üzere, ilk iki tür geçen süreç içerisinde değişmemiş, ancak kültür çipura ve levreğin üst sıralara yerleştiği görülmüştür. Bu durum, her yıl üretimi sürekli artan bu balıkların pazara arzındaki artışa, rekabet ve buna bağlı olarak fiyat uygunluğu nedeniyle halkın kültür balıklarına gittikçe artan ilgisine bağlanabilir. Burada bir diğer önemli husus da, halin geçen yıllar itibarıyla gittikçe benimsenip, daha sağlıklı kayıt tutulması sonucu, 1997–2001 yılı ortalaması olan 4258 ton'dan (Akyol ve Perçin, 2005), ortalama 34.477 tona ulaşan işlem hacmidir. Bu çalışma kapsamında incelenen ve İzmir Balık Hali Müdürlüğü İstatistik Bürosu'na tutulan kayıtlar, geliştirilen bir yazılım ile veritabanında depolanmaktadır ve girilen veriler bu yazılım vasıtasıyla işlenmektedir. Bu nedenle

insan hatası minimuma indirilmektedir. Verilerdeki düzen ve veri kayıplarının olmaması, bu sistemin bir başarısı olarak kabul edilmelidir. Buna ilaveten, rüsumun %1'e düşürülmesi de beyan gerçekliğini arttıran önemli bir unsur olmuştur.

Balık halinde, halen ahşap kasa kullanımı ve bazı hijyen kurallarının (antiseptik banyo, uygun kıyafet, çöp depolama, araçtan satış, vb.) tam olarak uygulanmaması gibi önemli sorunları devam etmektedir. Uğur (2004), balık halinde sağlık ve hijyen koşullarının memnuniyet düzeylerini araştırdığı çalışmada, balıkçıların %89'unun sağlık ve hijyen koşullarına uyularak satış yapılmadığını düşündüklerini bildirmiştir. Bunun nedeninin halde hiç (%56) veya yeterli denetimin yapılmadığı (%44) şeklinde ifade edilmiştir. Mol ve Sağlam (2004), İzmir balık halinde ahşap kasa kullanımının ucuz malzeme olması nedeniyle halen kullanımda tercih edildiği, çalışanların soyunma odalarının hijyenik olmadığı, işçi sağlığının kontrol altında olmadığı gibi bir çok eksikliği ifade etmişlerdir. Gök (2011), İzmir'de pazarlama aşamalarında teknede, limanda halde ve pazarda balık kalitesini karşılaştırmış ve en düşük kaliteye sahip balığın pazaryerinde tüketici ile son buluşma noktasında olduğunu bildirmiştir. Su ürünleri yaşadığı ortam, avlandığı araç, karaya çıkarma, balık haline ve satış noktasına nakliyat sırasında birçok dış etmen dolayısıyla mikrobiyolojik bulaşmaya maruz kalabilmektedir. Bu nedenle bulaşmanın nerede gerçekleştiğinin ortaya konulabilmesi için her aşamada ve muhtemel risklere karşı kontrol edilmesi gereklidir. Tüm bu kontaminasyonları belirlemeye yönelik gelişmiş bir mikrobiyoloji laboratuvarının kurulumu ve ilgili personelinin balık halinde istihdamı mutlaka gerçekleştirilmelidir.

Sonuçta, büyük ölçekli bir depolama ve pazarlama alanı olarak İzmir balık hali, hijyen ve sanitasyon konularında maalesef yetersiz görünmektedir. Halde diğerleri yanında kullanılmaya devam eden ahşap kasalar bir an önce iptal edilmelidir. Halin yer konusu tartışılmaya devam etmekle birlikte, artan satış grafiği bu alanın gittikçe benimsendiğini de göstermektedir. Bu toptancı halinin yanında, Güzelbahçe ana limanının bitişiğine başlanan ve ilave balıkçı barınağı ve yat limanı olarak faydalanılacağı duyurulan alana, hijyenik şartlara uygun modern bir perakende balık hali yapılabilir. Böylece, İzmir gibi bir deniz kentine yakışan, balık tüketimini daha da arttırabilecek, içerisinde görsel tanıtımların yapıldığı, balık/balıkçılık müzesiyle, sosyal alanlarıyla çocuk ve gençlerin de ilgisini çekebilecek bir hal tasarımı için yerel yönetim ve üniversite işbirliği sağlanabilir.

TEŞEKKÜR

Çalışmanın gerçekleşmesinde yardımlarını esirgemeyen İzmir Balık Hali Müdürü İrfan Ataoğuz ve balık hali çalışanlarına teşekkürü bir borç biliriz.

KAYNAKLAR

- Akyol, O., Perçin, F., 2005. An investigation on fishes, which are marketing in Izmir fish market between 1993 and 2004 (*in Turkish with English abstract*). *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 22(1-2): 125-128.
- Anonim, 2002. Regulation of Fisheries Wholesale and Retail Locations, (in Turkish). Resmi Gazete 19 Haziran 2002, Sayı. 24790.
- Anonim, 2007. Technical assistance to support the compliance with the EU acquis legal and institutional (in Turkish). Su Ürünleri Avcılığı ve Yetiştiriciliği Sektör Çalışması Nihai Rapor. Türkiye Cumhuriyeti Avrupa Komisyonu, 192s.
- BSGM, 2012. Fish wholesale sales locations, (*in Turkish*). <http://www.bsgm.gov.tr>, Erişim tarihi (12 Kasım 2012).
- Gök, A., 2011. Investigations on some quality parameters, sold in Izmir fish market in marketing stages, (*in Turkish with English abstract*). Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 70 s.
- Hoşsucu, H., Tokaç, A., Kınacıgil, H.T., Tosunoğlu, H., Akyol, O., Özekinci, U., Ünal, V., 2001. Fishing sector in Izmir province and its actual problems (*in Turkish with English abstract*). *Ege Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*, 18(3-4): 437-444.
- 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.
- TÜİK, 2012. Fishery Statistics 2010, <http://www.tuik.gov.tr/> (Erişim tarihi: 23 Ağustos 2012).
- Uğur, E., 2004. Izmir fish market wholesaler's problems and solutions (in Turkish). A&G Bülteni, Izmir, 41-48 s.