

Gıdada bilgi kirliliği

# Sektör güvenli gıda tüketimi için kolları sıvadı!

Son yıllarda gıdalar konusunda yaşanan bilgi kirliliği, tüketicilerin kafasını karıştırmış durumda. Gıda güvenliği hakkında medyada yer bulan açıklamaların pek çoğunun hiçbir bilimsel temele dayanmadığına işaret eden SETBİR Başkanı Tarık Tezel, "Tüketicilere yanıltıcı bilgilerin aktarılmasının önlenmesi ile ilgili düzenleme yapılması artık kaçınılmaz bir ihtiyaç" dedi.

Gıda tüketimi konusunda bilgi kirliliğinin önüne geçmeyi hedefleyen Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği'nin (SETBİR) AB destekli Sivil Toplum Diyaloğu çerçevesinde yürüttüğü Gıda Güvenliği Projesi'nin "Gıda Güvenliği, Etiket Okuma, Gıda Katkı Maddeleri" konulu Tüketici Eğitim Semineri, 26 Ekim'de Ankara'da gerçekleştirildi.

Seminerin açılışında konuşan SETBİR Başkanı Tarık Tezel, dünya nüfusunun 7 milyara ulaştığı günümüzde, 1 milyar 200 milyon insanın yoksulluk sınırının altında yaşadığına, 800 milyon insanın ise aç olduğuna vurgu yaptı. Tezel, "Buna rağmen 600 milyon insan obez ve israf edilen gıda 1 milyar 600 milyon kişiyi, yani açlıkla boğuşan insanların iki katını doyurabilecek büyüklükte" dedi.



SETBİR'in Sivil Toplum Diyaloğu çerçevesinde yürüttüğü Gıda Güvenliği Projesi kapsamında düzenlenen seminere, tüketici örgütlerinin temsilcileri de katıldı.

Güvenilir gıda temel insan hakkı!

Tüm insanların sürdürülebilir, güvenilir, uygun fiyatta, kaliteli, sağlıklı beslenme alışkanlıklarını geliştirecek gıdaları satın alma ve tüketme hakkına sahip olmasının, çağdaş dünyanın en temel insan hakkı olduğunu belirten Tezel, sözlerini şöyle sürdürdü:

"Gıda tüketimi yaşamın devamlılığı için zorunludur. Bir insan yaşamı boyunca ortalama 30 ton gıda tüketmektedir. Gıda insanoğlunun temel yaşam kaynağı olmanın yanı sıra aynı zamanda temel tehdit unsuru da olabilmektedir. Güvenli olmayan gıda tüketimi, insanlık tarihinin yazılmaya başladığı günden bu yana halk sağlığı sorunu olarak bilinmektedir.

"Gıda güvenliğinde farkındalık artıyor"

Birçok ülkede gıda maddelerinin daha güvenli hale getirilmesi için ilerlemeler sağlanmakla birlikte, her yıl milyonlarca insanın kirlenmiş ve özellikle açıkta satılan ve sağlıksız ortam koşullarına maruz kalmış gıdaları tüketmesi nedeniyle sık sık gıda kaynaklı hastalıklara daha fazla yakalandığı görülmektedir. Tüketiciler, gıda arzındaki çeşitli patojen



mikroorganizmalar ve çeşitli kimyasal maddeler ile bunların neden olduğu risklerin gittikçe daha fazla farkında olmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklar önemli bir halk sağlığı sorunu olarak tüm dünyada önemini sürdürmektedir.”

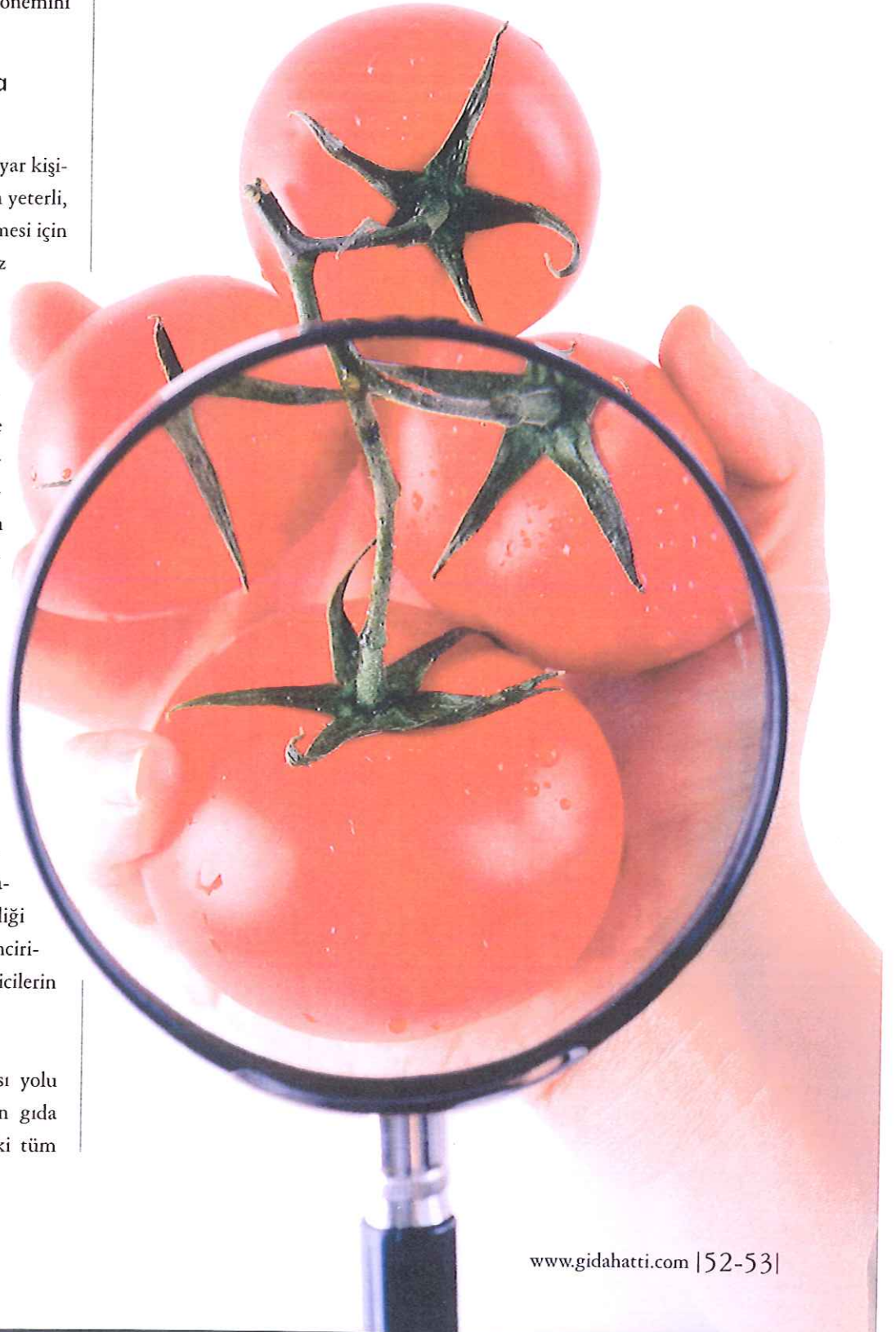
### “Gıda tüketimi, sağlıkla direkt ilişkili”

2050 yılında yaklaşık 9,8 milyar kişiye ulaşacak dünya nüfusunun yeterli, dengeli ve sağlıklı beslenebilmesi için küresel gıda üretiminin en az %70 artması gerektiğinin öngörüldüğünü bildiren Tezel, “Gıda talebindeki artışı karşılayabilmek için geleneksel gıda üretim sistemlerine alternatif stratejiler geliştirilirken, gıda güvenliği konusunda artan tüketici bilincinin beraberinde getirdiği gerekliliklerin de karşılanması zorunludur” diye konuştu. Tezel, şunları kaydetti:

“Sağlıklı olmak, bir insanın en temel hakkıdır. Gıda ürünleri ise sağlığımızı en kolay etkileyecek unsurların başında gelir. Dolayısıyla gıdanın güvenliği; ürünü kullanan tüketicinin mutlak önceliği ve resmi otorite ile üretim zincirinin her halkasındaki tüm üreticilerin sorumluluğudur.

Ürün güvenliğinin sağlanması yolu ile halk sağlığı yönetimi olan gıda güvenliği, gıda zinciri içindeki tüm

Güvenli olmayan gıda tüketimi ile ortaya çıkan sorunlar, sadece insan sağlığını değil, ülkelerin ekonomik ve sosyal yapılarını da etkiliyor.





kuruluşların birlikte hareket edeceği, birbirleri ile etkileşim içinde olması gereken bir olgudur. Etkileşim, iletişim ve ortak paydada buluşma ise ancak uluslararası gıda güvenliği sistemleri ile sağlanabilmektedir.

Gıda kaynaklı tehlikelerin önlenmesi için temel yaklaşım, hammaddeden başlayarak gıda tüketimine kadar gıda zincirindeki her bir aşamanın dikkatle incelenmesini ve kontrol tedbirlerinin uygulanmasını gerekli kılar.

Gıda güvenliğine ulaşılması, gelişmiş ülkelerin bu konudaki deneyimleri ve bilimsel gelişmeler göz ardı edilmeden ancak mutlaka kendi yapımızı çok iyi tanıyıp değerlendirerek oluşturulan uzun vadeli ve sürdürülebilir stratejiler ile mümkün olacaktır. Ülke olarak koşullarımıza bakarsak, gıda sektörü ve bu sektöre temel girdileri sağlayan tarım sektöründe çok sayıda küçük ve orta ölçekli işletme olduğunu, önemli bir miktarda merdiven altı yani kayıt dışı üretim ile eğitim eksikliği ve mali sorun bu-

lunduğunu ifade etmek gerekir. Çoğu zaman hammadde sağlanmasında gerek nicelik, gerekse nitelik açısından bir tutarlılık ve sürdürülebilirlik bulunmamaktadır.”

### Gıda güvenliği AB üyeliği için de ön koşul!

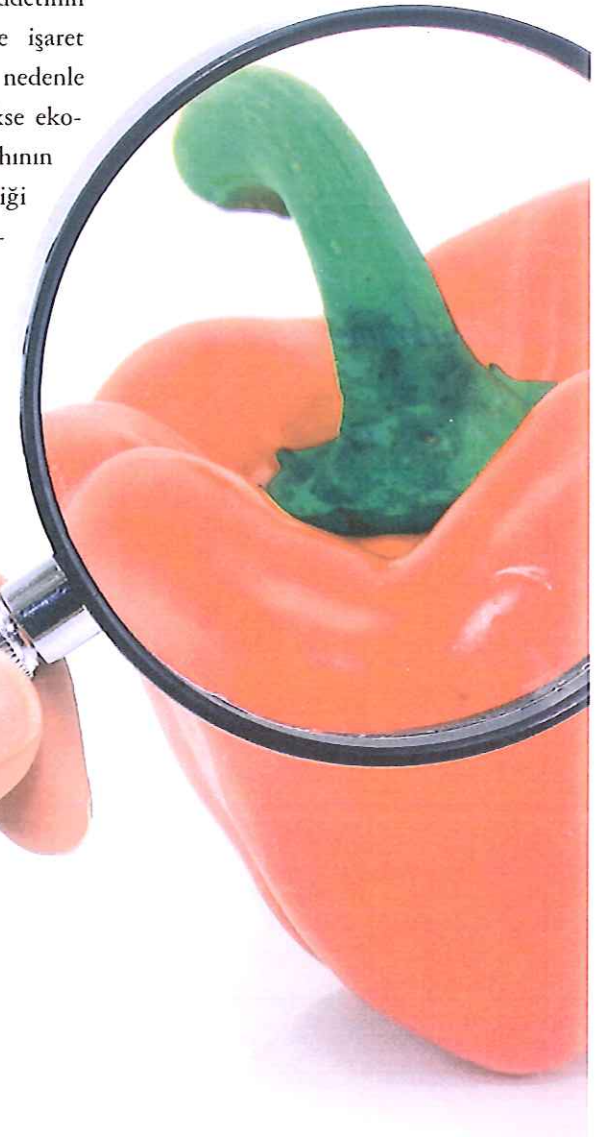
Dünya nüfusundaki artışa bağlı olarak şehirleşmenin artması ile gıda üretim ve tüketim sürecindeki değişiklikler ve gıda kaynaklarındaki değişimlerin, gıda zincirinin uzamasına, yeni tehlikelerin ortaya çıkmasına veya var olan tehlikelerin şiddetinin artmasına yol açabileceğine işaret eden SETBİR Başkanı, “Bu nedenle gerek sağlık açısından gerekse ekonomik açıdan toplum refahının sağlanması için gıda güvenliği yaklaşımı, her ülkede uygulanması gereken sistemlerden biridir. Gıda güvenliği konusu, ülkemizin üyelik süreci yaşadığı AB'nin tüm aday ülkelerden istediği

öncelikli konular arasında yer almaktadır” ifadelerini kullandı.

Gıda güvenliği üzerine hem tüketicilerde hem de KOBİ'lerde bir farkındalık yaratmak üzere Gıda Güvenliği Projesi'ni başlattıklarını bildiren Teznel, 15 Şubat 2016 tarihinde başlayan projenin 15 ay süreceğini kaydetti.

### “Gıdada yanıltıcı bilgilerin aktarılması önlenmeli”

Günümüzde özellikle gıda güvenliği hakkında medyada birçok açıklama





yapıldığına dikkat çeken Tezel, şunları kaydetti:

“Bu açıklamaların pek çoğu hiçbir bilimsel temele dayanmamaktadır. Tüketicilere gıda güvenliği konusunda yanıltıcı bilgilerin aktarılmasının önlenmesi ile ilgili bir düzenleme yapılması kaçınılmaz bir ihtiyaçtır. Belki de halk sağlığı için, gıda tüketiminde sağduyulu yaklaşım için, beslenirken aklımızın ve bilimin temel değerlerinin hakkını vermek için, aynı gıdada olduğu gibi ‘Sağlıklı beslenme için bilgi güvenliği’ ve ‘Sağlıklı beslenme için bilgi güvenilirliği’ kavramlarını da artık gündemimize almalıyız. Bir başka deyişle, sağlıklı beslenmenin teminatını, bilim, yasa ve yönetmeliklerde aramak için bilgi güvenliği; bilgi kirliliğine ödün vermemek üzere, yetkinlik, liyakat, amaç ve mesleki deneyimlerinin sorgulanması bilincinin yayılımı için bilgi güvenilirliği.”

### “Uzman olmayan kişiler hatalı bilgiler veriyor”

Gıda sektörü ve tüketici örgütlerinden katılımlarla gerçekleştirilen seminerde bilgi güvenliği ve güvenilirliği kavramlarına değinen Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölüm Başkanı ve SETBİR Akademik Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer, uzman olmayan kişilerce halkın yanlış yönlendirildiğini söyledi. Tüketici, özel sektör, kamu, medya ve bilim ayak-

“Uzman olmayan kişilerce halk yanlış yönlendiriliyor. Medyanın gıda güvenliği konusunda doğru bilgi akışını sağlamak gibi bir sorumluluğu var. Gıda alanında uzman olmayan kişilerin beyanları medyada yer bulurken, uzmanlara cevap fırsatı verilmiyor.”

Prof. Dr. Barbaros Özer



ları üzerinde duran yapıda, medyanın gıda güvenliği konusunda doğru bilgi akışını sağlamak gibi bir sorumluluğu olduğunu vurgulayan Özer, gıda alanında uzman olmayan kişilerin beyanlarının medyada her zaman yer bulduğunu, uzmanlara ise iddiaları bilimsel kanıtlara dayanarak cevaplama fırsatı vermediğini kaydetti.

### “Sütte kimyasal kullanımı yok”

Süt konusundaki sorular üzerine de Özer, sütün sağılması, depolanması ve işlenmesinde kullanılan sistemlerde teknolojik gelişmeler sonucu günlük sütlerin ömrünün uzamış olduğunu, herhangi bir kimyasal kullanımının olmadığını söyledi.

Süt işletmelerindeki pastörizasyon sürecinin, sütün besin değerini evde kaynatma uygulamasına göre çok daha iyi koruduğunu da vurgulayan Özer, peynir gibi geleneksel ürünlerin güvenilirliği konusunda da, AB’de alınan güvenlik önlemlerinin ülkemizde de uygulanması ile geleneksel ürünlerin en önemli zenginliklerimizden biri haline gelebileceğinin altını çizdi.

### Gıda güvenliği için neler yapılmalı?

Tüketicilerin gıda güvenliği için yapabileceklerini, “Çiğ gıdaların uygun sıcaklıkta pişirilmesi, Pişmiş gıdaların kısa sürede tüketilmesi, Gıdaların mümkünse tek öğünde tüketilecek şekilde hazırlanması, Çiğ ve pişmiş gıdaların birbiri ile temasının önlenmesi, Ellerin düzenli ve sık aralıklarla yıkanması, Gıdaların hazırlandığı alanların her zaman temiz tutulması, Güvenli ve temiz su kullanılması, Sokaktan satın alınan gıdalara dikkat edilmesi” olarak sıralayan Özer, gıda güvenliği sorunlarının %95’inin mikrobik kaynaklı olduğunu, bu nedenle sanayi ve otoritelerin en fazla bu konuya odaklandığını söyledi.

Koruyucu ve katkıların kullanımı konusundaki endişelerle ilgili olarak 16’ncı yüzyılda yaşamış bir filozof ve bilim insanı olan Paracelsus’un “Her şey zehir olabilir, önemli olan dozdur” sözünü hatırlatan Özer, katkı maddelerinin insanlar için güvenli dozlarının ciddi bilimsel çalışmalar sonucu belirlendiğini, mecburi olmadıkça da koruyucu katkı kullanımına izin verilmediğini ifade etti.