



TÜRKİYE SÜT, ET, GIDA SANAYİCİLERİ VE ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ
Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of Türkiye

“Gıda Güvenliğinde Tehditler: Bilgi Kirliliği ve Küresel Gıda Krizleri” Semineri ODTÜ’de yapıldı

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. İsa Coşkun:
“Toplumu doğru bilgilendirmede en önemli dayanağımız gıda mühendisleri”

ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hami Alpas:
“Bilgi kirliliğinin önüne geçmede gıda okuryazarlığı çok önemli”

SETBİR ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü iş birliğiyle düzenlenen “Gıda Güvenliğinde Tehditler: Bilgi Kirliliği ve Küresel Gıda Krizleri” semineri ODTÜ Gıda Mühendisliği amfisinde yapıldı.

Hürriyet Gazetesi Haber Müdürü Hacer Boyacıoğlu’nun moderatörlüğündeki seminerin açış konuşmalarını SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. İsa Coşkun ve ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hami Alpas yaptı. Seminerin diğer konukları ise SETBİR Genel Sekreteri Feyza Başak Coşkun, SÜTAŞ Gıda Güvenliği Müdürü Aran Aydın ve KONET Kalite Güvence Sorumlusu Şeyma Cevahir oldu.

ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin yoğun ilgi gösterdiği seminerde, bilgi kirliliğinin toplum sağlığına etkileri, gıda güvenliğinde kamu ve özel sektöre düşen sorumlulukların yanı sıra medya ve sosyal medyanın bilgi kirliliğiyle mücadelede üstlendiği roller gibi konular ele alındı.

“Toplumu doğru bilgilendirmede en önemli dayanağımız gıda mühendisleri”

SETBİR Yönetim Kurulu Başkanı Dr. İsa Coşkun, seminerin açış konuşmasında, katılımcılara 1976 yılında kurulan SETBİR’in süt, et ve gıda sanayinin gelişimine katkıda bulunmak amacıyla kurulmuş köklü bir sivil toplum kuruluşu olduğunu söyleyerek, “Bizim görevimiz sektörü doğru anlatabilmek, kamuoyunu doğru bilgilendirmek. Toplumu doğru bilgilendirmede en önemli dayanağımız gıda mühendisleri, gıda sektöründe gıda mühendislerine büyük rol düşüyor. ODTÜ’de bulunmak benim için çok önemli” dedi.

Konuşmasında gıda güvenliğine de değinen Coşkun, artan maliyetler nedeniyle gıda güvenliğini tehlikeye atan üretimin yaygınlaştığını, hanehalkı gelirlerinin düşmesinin de tüketicileri daha ucuz ve güvensiz ürünlere yönelttiğini vurgulayarak, “Gıda güvenliğini sağlamak için mevzuat kadar bu kuralları uygulayacak ve denetleyecek kurumların, işletmelerin kurumsal kapasitesi ve eğitim düzeyi de büyük önem taşıyor” diye konuştu.

Gıda güvenliği konusunda sadece kamuya değil, özel sektöre de büyük sorumluluk düştüğünü belirten Coşkun, “Kayıt dışı üretim, halkın sağlıklı gıdaya erişimini engelliyor. Dürüst üreticilerin korunması ve haksız rekabetin önlenmesi için ürün izlenebilirliği, doğru etiketleme ve kalite kontrol süreçleri güçlendirilmeli. Tüketiciler de etiket okuma alışkanlığı kazanmalı” ifadelerini kullandı.



TÜRKİYE SÜT, ET, GIDA SANAYİCİLERİ VE ÜRETİCİLERİ BİRLİĞİ

Union of Dairy, Beef, Food Industrialists and Producers of Türkiye

“Bilgi kirliliğinin önüne geçmede gıda okuryazarlığı çok önemli”

ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Hami Alpas da konuşmasında, Türkiye’de çiğ süt kalitesinin arttığını ve soğuk zincire önemli yatırımlar yapıldığını söyledi. UHT teknolojisinin 1978’li yıllarda Türkiye’ye geldiğini, bu teknolojiyle sütün ömrünün oda sıcaklığında 4-5 aya kadar uzatılabildiğini söyleyen Alpas, “Denetlenmiş bir şekilde çiğ süt satışı da mümkün. Üreticisi belli, soğuk zincir bozulmadan satış noktasına gelmiş yanında hazır kültürü bulunan çiğ sütü alarak da yoğurt yapabilirsiniz. Açıktaki sütü alma alışkanlığını bir tarafa bırakarak, markalı güvenilir ürünleri tercih etmek gerekiyor” dedi.

Gıda konusunda büyük bir bilgi kirliliği olduğuna dikkati çeken Alpas, şunları söyledi: “Bilgi kirliliğinin önüne geçmede gıda okuryazarlığı çok önemli. Tüketiciler gerçek risklerden uzaklaşıyor, konunun uzmanı olmayan ticari kazanç elde etmek için bilinçli olarak yanlış bilgileri yayan kişilerin söylemlerine inanıyorlar. Bilgi kirliliğinin yaygınlaşmasında risk iletişiminin yeterince etkin olmaması önemli rol oynuyor. Genel gıda güvenliği yönetim sistemlerimiz var, bunlar bize belirli korumaları sağlıyor.”

SÜTAŞ Gıda Güvenliği Müdürü Aran Aydın ve KONET Kalite Güvence Sorumlusu Şeyma Cevahir

SETBİR üyesi SÜTAŞ Gıda Güvenliği Müdürü Aran Aydın da, modern süt işletmelerinde gıda güvenliğini sağlamak için özel olarak tasarlanmış üretim hatlarının, ısı ve filtreleme işlemlerinden geçirilmiş ürünlerin ve sıkı kontrol mekanizmalarının kullanıldığını belirtti. Paketli ve bilinen markaların ürünlerinin güvenle tüketilebileceğini vurgulayan, katkı maddeleriyle ilgili kamuoyundaki endişelere de değinen Aydın, endüstriyel ürünlerin bilinçli üretim süreçlerinden geçtiğini, çiğ sütle evde yapılan yoğurtların ise kontrolsüzlük nedeniyle güvenlik ve besin değeri açısından yetersiz kalabileceğini ifade etti. Kayıt dışı üretimin halen ciddi bir sorun olduğunu dile getiren Aydın, devletin denetimlerini artırarak merdiven altı üretimi azaltma çabalarının önemine dikkati çekti ve bu süreçte tüketici tercihleri kadar caydırıcı yaptırımların da kritik olduğunu altını çizdi.

SETBİR üyesi KONET Kalite Güvence Sorumlusu Şeyma Cevahir de, tüketicilerin et ve et ürünlerinde fiyat yerine kaynağa odaklanmaları gerektiğini belirterek, mutlaka onaylı, güvenilir ve bilinen firmalardan alışveriş yapılmasını tavsiye etti. Merdiven altı üretimlerin kontrolsüz ve riskli olduğuna işaret eden Cevahir, paketli ürünlerin ise mevzuata uygun olarak üretildiğini, gerekli analizlerden geçtiğini ve izlenebilirlik sayesinde denetlenebilir olması nedeniyle güvenle tercih edebileceğini söyledi.

Seminer öğrencilerin ve panelistlerin toplu fotoğraf çekimiyle sona erdi.