Gıda Güvenliği İle İlgili Doğru Bilgilere Ulaşmak Gıda Güvenliğini Sağlamak Kadar Önemli!

Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, Uluslararası Gıda Güvenliği Kurumu (IAFP-International Association for Food Protection) ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliği ve meslek odaları, sektör dernekleri, üretici birlikleri, tüketici örgütleri gibi gıda zincirinin her aşamasını temsil eden 31 kurumun varlıkları ve katkıları ile düzenlenen ve böylece gıda sektörünün tüm paydaşlarını bir araya getiren Gıda Güvenliği Kongresi'nin 6.sı 3- 4 Mayıs 2018 tarihlerinde 550 kişinin katılımı ile gerçekleşti.

Kongrede gıda zincirinde sorumluluk alan tüm mesleklerden temsilciler, kamu kurumları ve özel sektör temsilcileri, akademisyenler, öğrenciler, tüketiciler ve basın temsilcileri hazır bulundu. 3 paralel halinde gerçekleştirilen toplam 19 oturumda 23 yabancı ve 52 yerli olmak üzere 75 konuşmacı sözlü sunum yaptı ve 91 poster sergilendi.

Her kongrede gıda güvenliği ile ilişkili farklı temaların ele alındığı Gıda Güvenliği kongresinin 6.sında yeni gıda işleme teknolojileri, gıda güvenliği analizlerinde yenilikçi yaklaşımlar, gıda güvenliğinde dijitalleşme ile iklim değişikliği ve gıda güvenliği ilişkisi öne çıkan konular oldular. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili doğru bilgilere ulaşmalarının, gıda güvenliğini sağlamak kadar önemli olduğu yaklaşımı ile basının sorumluluğu; gıda ile sağlık arasındaki etkileşim nedeniyle gıda ve sağlık ilişkisi diğer başlıkları oluşturdular.

Gıda güvenliği konusunun çok farklı yönleriyle değerlendirildiği 6. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ardından yayınlanan sonuç bildirgesinde, üretimden tüketime halk sağlığını ilgilendiren şu konulara dikkat çekilmektedir:

1. Gıdalar, tarladan/çiftlikten çatala kadar olan süreçte sağlık riski yaratabilecek binlerce etkenle etkileşime açıktır. Bunlara ek olarak gıdaların doğal yapılarında da sağlık riski taşıyabilen unsurlar vardır. Yaşamın her alanında sıfır risk olmadığı gibi gıda risklerini de sıfıra indirmek mümkün değildir. Kendi yetiştirdiklerimiz, evimizde hazırladıklarımız da dahil olmak üzere, yeryüzünde sıfır risk taşıyan herhangi bir gıda mevcut değildir.

Mikrobiyolojik bulaşanlar ve sayıları binleri aşan kimyasal kirleticiler, mikotoksinler, gıdaya yansıyan çevre kirleticileri, işlem bulaşanları, tarım ilacı kalıntıları bu risk etkenlerinin başında gelmektedir. Gelişmiş analiz teknikleri ve bilimsel gelişmeler yeni riskleri de gündemimize taşımıştır. Bu risklerin bir kısmı gıda var olduğundan bu yana var olan ancak son dönemlerde daha yakından tanınan risklerdir. Gıda üretimi sırasında yüksek ısıl işleme bağlı akrilamid oluşumu buna en iyi örnektir. Kimi riskler ise -iklim değişikliği bağlantılı senaryolarda olduğu gibi-yeni gündeme gelmektedir. Her nasıl olursa olsun; gıda risklerinin değerlendirilmesi, yönetimi ve iletişiminde bilim odaklı kurumsal yaklaşımlar ve uluslararası regülasyonlar temel alınmalıdır.

2. Gıdaların güvenli üretimi, kontrolü ve analizinde yenilikçi yaklaşımlar vazgeçilmezdir. İleri teknoloji kullanımı ile sürdürülen çalışmalar bugün bizlere yepyeni bilgiler sunmaktadır. Kamu, üniversiteler ve özel sektör, yenilikçi çalışmalar ve araştırmalara gereken önemi vermeli, bu konuda farkındalığın arttırılmasından kaynak sağlanmasına kadar stratejiler geliştirilmelidir.

3. Gıda güvenliği uygulamalarının yaygınlaşmasında ve daha verimli bir şekilde uygulanmasında bilişim teknolojileri ve dijitalleşmenin önemi her geçen gün daha fazla artmaktadır. Başta blockchain (Kayıt Zinciri) sensör teknolojileri, yapay zekâ gibi alanlarda olmak üzere gıda güvenliğinde dijitalleşme çalışmaları finansal olarak desteklenmeli, cazip hale getirilmelidir.

4. Ülkemizdeki gıda zehirlenmelerinin vaka bazında tespit edilmesi ve etmenleri ile somut bağlantılarının kurulması yönündeki epidemiyolojik çalışmalarda metagenomik ve NGS (Next Generation Sequencing,-Yeni nesil dizileme) gibi DNA bazlı ileri teknolojilerin kullanılması gerekmektedir. Bu bakışla Sağlık Bakanlığı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının ve üniversitelerin birlikte çalışmaları, sistematik biçimde bilgi paylaşımı ve iş birliği içinde olmaları gerekmektedir.

5. Probiyotikler insan sağlığına olumlu etkiler yapmanın yanı sıra, hayvan hastalıklarının kontrolünde ve dolayısıyla antibiyotik kullanımının azaltılmasında ve de gıda işletmelerinde biyofilm oluşumunu önlemede çok büyük fırsatlar sunmaktadır. Bu konulardaki uygulamalı bilimsel çalışmaların desteklenmesine ihtiyaç bulunmaktadır.

6. Her geçen gün daha yoğun biçimde uluslararası ticarete konu olan gıda maddelerinin üretimi, depolanması, dağıtımı ve satışında uyulması gereken kuralların tespitinde ve gıda ticaretinde yaşanan mevzuat uyumsuzluklarının giderilmesi amacıyla bütünsel bir yaklaşım benimsenmelidir. Gıda güvenliği uluslararası bir alandır.

Samim Saner
Gıda Güvenliği Derneği
Yönetim Kurulu Başkanı

> “Gıda güvenliği ve sağlık ayrılmaz bir bütünün parçalarıdır. Bu alanda veri paylaşımı, daha fazla iş birliği ve daha fazla disiplinler arası çalışma yapılması bir zorunluluk haline gelmiştir.”

7. Gıda güvenliği ve sağlık ayrılmaz bir bütünün parçalarıdır. Bu alanda veri paylaşımı, daha fazla iş birliği ve daha fazla disiplinler arası çalışma yapılması bir zorunluluk haline gelmiştir.

8. Yaşanmakta olan küresel iklim değişikliği gıda zincirinin birçok noktasında yeni gıda güvenliği tehditlerinin ortaya çıkmasına neden olacaktır. Bu konuda olası değişimlerin önceden tahmini ve iklim değişikliği ile ilişkili farklı senaryolar karşısında alınması gereken önlemler konusunda hazırlıklı olunması, iklim değişikliğine yol açan etmenler ile bu etmenlerin yaratacağı gıda güvenliği riskleri karşısında alınabilecek önlemler ve stratejiler konusunda bilinç geliştirilmesi ve disiplinler arası ve ülkelerarası iş birliği gerekmektedir.

9. Gıdaların üretimi, tüketimi, tüketiciye ulaştırılması, gıda üzerine araştırmalar, yasal düzenlemeler, medya kanalıyla verilen bilgiler aynı zamanda etik açıdan yaklaşılması gereken konulardır. Etik sorumlulukların gıda zincirinin tüm aşamalarında gereği gibi tartışılması, ortak ilkeler benimsenmesi yönünde disiplinler arası çalışmalar yapılması gerekmektedir.

10. Günümüzde gıdayla ilgili uluslararası regülasyonlar insan sağlığını bilim odaklı koruma amaçlı ve “kabul edilebilir risk” esaslıdır. Ülkemizde de gıdalar bu regülasyonları temel alarak oluşturulan ulusal mevzuatla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yönetilmektedirler. Ulusal mevzuata uygun olarak yapılan üretimler sonucunda elde edilen gıdalar insan sağlığına uygun, güvenli gıdalardır. Ancak, sınırlı sayıda akademisyen hiçbir bilimsel veriye dayanmadan akıllarına gelen her konuda gıda ile ilgili bilim dışı iddialarda bulunarak gıda güvenliğinde öncelikleri ters-yüz edebilmektedirler. Gıdanın herhangi bir alanında uzman olmayan, kendi alanlarında bilimsel izleri olduğu tartışılan bu akademisyenler ülkemizde ünlenmekte ve tüketiciler tarafından gıda otoritesi olarak algılanmaktadırlar. Medya da bu kişilerin yarattığı sansasyonel ortamdan nemalanmaktadır. Bilim dışı iddialarla tüketicilerin dikkatinin gıda güvenliğinin gerçek riskleri yerine, gerçek olmayan konulara yönlendirilmesi, sonuçta toplum sağlığına zarar vermektedir. Gıda, kendi alanlarında bilimsel bir varlık gösteremeyenlerin toplumda isim yapmak için istismar ettikleri bir alan haline gelmiştir. Kamu yönetiminin verdiği izinle yine onun belirlediği koşullarda ve denetiminde üretilen gıdalar hakkında yapılan bilim dışı iddialar karşında, bu izni veren ve denetimini yapan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın risk iletişiminde daha aktif bir şekilde tüketicileri bilgilendirmesine ihtiyaç bulunmaktadır. EFSA örneğinde olduğu gibi toplum ile interaktif risk iletişiminde bulunabilecek ve inandırıcılığını bilimsel ağırlığından alan bir yapılanma içine girilmesi en geçerli çözüm olarak görülmelidir.

11. Tüketicilerin her şeyden önce risk olgusuyla tanışması ve ardından da gıdalardaki riskler ve güncel sorunlar konusunda doğru bilgiye ulaşmalarının sağlanması en temel hedef olmalıdır. Ancak bu şekilde, gerçek riskleri değerlendirebilecek ve seçimlerini doğru yapabileceklerdir. Bu amaca yönelik olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na, üniversitelere, özel sektöre ve basına büyük bir sorumluluk düşmektedir: Ülkemizde gıda güvenliği standartlarının tabana yayılmasında hem üreticiler hem de lokanta, büfeler bazında küçük ve orta ölçekli işletmelerin geliştirilmesine büyük ihtiyaç bulunmaktadır. Bu konuda projeler geliştirilerek küçük ve orta ölçekli işletmelerin gıda güvenliği ve hijyen durumlarının gelişimi sağlanmalıdır.

- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı sahteciliklerde olduğu kadar, gıda güvenliği ile ilgili denetim sonuçlarının ve risk değerlendirme süreçlerinin paylaşımında da şeffaflığı sağlamalıdır.
- Gıda endüstrisi kendi üretim süreçlerinde oto kontrolü sağladığı gibi bu süreçleri sektörel sivil toplum örgütleri kanalıyla paydaşların izlemesini de sağlamalıdır.
- Medya, tüketicilere sansasyonel ve gerçeklikten uzak bilgileri sunmanın engellenmesi için gereken çalışmaları yapmalıdır. Ülkemizde basın kanalıyla körüklenen bilgi kirliliğinin pek çok ülkede bir benzeri bulunmamaktadır.

12. Ülkemizde gıda güvenliği standartlarının tabana yayılmasında hem üreticiler hem de lokanta, büfeler bazında küçük ve orta ölçekli işletmelerin geliştirilmesine büyük ihtiyaç bulunmaktadır. Bu konuda projeler geliştirilerek küçük ve orta ölçekli işletmelerin gıda güvenliği ve hijyen durumlarının gelişimi sağlanmalıdır.

13. Gıdalarla ilgili yasal düzenlemelerin yapılma biçimi son derece önemlidir. Son derece karmaşık ve çok yönlü bir süreç olan yasal düzenlemelerin mutlaka bilimsel bir temele dayandırılması gerekmektedir. Düzenlemelerin kamu yararına, bilimsel temelli, katılımcı ve şeffaf yapılması kadar; bu alandaki güncel hukuki kuralların bilinmesi ve hukuk süreçlerinde zaman kaybetmeden uygulanabilmesi de çok önemlidir. “Gıda Hukuku” bir özel hukuk alanı olarak görülmeli ve bu yönde çalışmalar yapılmalıdır.