

Gıda analizlerinde birincil üretim ve ham madde tedarikine

ODAKLANILMALI



Dr. Samim SANER

Gıda Güvenliği Derneği Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Dr. Samim Saner, gıda ve tarım ürünlerinde resmi analizler ve denetimlerden oluşan kontrol faaliyetlerinin sektörel, bölgesel ve ölçeksel bazda tarladan çatala tüm gıda tedarik zincirini ele alan bir temsiliyette olmasının büyük bir önem taşıdığını vurgulayarak, "Denetimlerde özellikle birincil üretim ve ham madde tedariki konusuna odaklanmak gerekiyor, zira hiçbir son ürün ham maddesinden daha güvenilir olamaz. Ülkemizde ham madde tedarikinde mikrobiyal riskler, mikotoksinler, pestisit kalıntıları çok önemli bir risk grubunu oluşturuyor" diyor.

Samim Bey merhaba. Türkiye’de üretilen gıda ürünlerinde tespit edilen gıda güvenliği ve halk sağlığını tehdit eden uygunsuzluklar, taklit ve taşışlar nelerdir, sebepleriyle açıklayabilir misiniz? Bu uygunsuzluklar ne türden halk sağlığı riskleri barındırıyor?

Tarım ve Orman Bakanlığı 2022 yılında ara verdiği taklit ve taşış yapılan gıdalar listesini uzun bir aradan sonra 2 Ekim’de tekrar yayınlamaya başladı. Ancak bu listeler bundan sonra önceden olduğu gibi belli aralıklarla ve biriktirilerek aynı anda yayınlanmayacak, uygunsuzluklar tespit edildikçe listeye eklenecek. Nitekim 2 Ekim’de 463 olan uygunsuz ürün sayısı 8 Ekim itibarıyla 546’ya ulaşmış durumda. Bu listede yer alan uygunsuzluklara bakıldığında, taklit ve taşış yapılan gıdaların büyük bir çoğunluğunun ekonomik olarak tüketicinin aldatılmasıyla ilişkili olduğu görülüyor. Uygunsuzlukların yaklaşık %10’luk bir kısmı ise gıdada

kullanımına izin verilmeyen boyalar, ilaç etken maddeleriyle at ve eşek eti karıştırılması gibi sağlığı tehlikeye düşürebilecek durumlardan oluşuyor. Yani konu ağırlıklı olarak tüketicinin ekonomik olarak aldatılması durumudur ve bu hilelerin hepsinin arkasındaki temel neden ise bir avuç gıda hilecisinin haksız kazanç sağlama hırsıdır.

Burada bir diğer önemli toplumsal hassasiyet konusu ise, bazı ürünlerde domuz eti tespit edilmiş olmasıdır. Bütün bunların hepsi tüketicilerin gıdalara güveninin sarsılmasına neden olmakta ama bu arada kurunun yanında yaş da yanmakta. O nedenle bu bakanlık bilgilendirmelerinin tüketicilerle doğru iletişiminin yapılması ve tüketicilerin tüm gıda ürünleri ve resmi otorite hakkında genel bir olumsuz görüş sahibi olmalarının da önlenmesi ülkemizde sürdürülebilir güvenilir gıda üretimi için büyük bir önem taşımaktadır. Tüketiciler söz konusu tespitlerin azaltılması için alınan ve alınacak önlemleri de görebilirlerse ilgili otoriteye olan güven de artacaktır.

E - TİCARET KAYIT DIŞILIĞI BÜYÜTÜYOR

Ülkemizde gıda sektörünün önemli sorunlarının başında merdiven altı dediğimiz kayıt dışı üretim geliyor. Kayıt dışı üretilen gıda ürünlerinin tüketim miktarı ne kadardır? Bunun yol açtığı problemleri ve bununla mücadele noktasında yapılması gerekenleri anlatır mısınız?

Kayıt dışı adından da anlaşılacağı üzere kaydı olmayan bir konu olduğundan bu konu hakkında kesin bir rakam vermek imkansız. Ancak Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) ve çeşitli akademik çalışmalar, genel olarak Türkiye’deki kayıt dışı ekonomi oranının %25-35 aralığında olduğunu belirtmektedir. Özellikle tarım ve gıda sektörlerinde hem küçük ölçekli üretim hem de denetim eksiklikleri nedeniyle kayıt dışılık oranlarının yüksek olduğu bilinmektedir. Bu oranlar bölgesel farklılıklar ve sektöre göre de ciddi değişkenlik gösterebilmektedir.

Bir başka çok önemli ve de gittikçe artan bir kayıt dışı üretim kanalı ise

“Resmi denetim ve analiz verileri işini doğru yapmak isteyen gıda üreticileri için çok kıymetli bir yol gösterici olacaktır ve hangi ürünlerin tedarikinde ne tip sıkıntılar olduğunu görüp ona göre gıda güvenliği risklerini yönetebileceklerdir. Denetim için işletmeleri ziyaret eden yetkililerin denetimlerini rahatça yapabilmeleri, zorluklarla karşılaşmamaları için ilgili yasal yaptırımlar da gözden geçirilmeli ve bu konudaki cezalar artırılmalıdır.”



“RESMİ KONTROL SONUÇLARI ŞEFFAF ŞEKİLDE PAYLAŞILMALI”

Ülkemizde tarladan çatala kadar uzanan süreçte gıda ve tarım ürünlerinde risk oluşturan uygunsuzlukların tespitinde, analizinde ve piyasa denetimlerinde hangi sorunlar yaşanıyor?

Ülkemizde onaylı ve kayıtlı gıda işletmelerinin toplam sayısı yaklaşık olarak 723 bin ve resmi gıda denetçilerinin sayısı da yaklaşık 7 bin 500 kişidir. Bu verilere göre ortalama olarak kaba bir hesaplama denetçi başına yaklaşık 100 denetim düşmektedir. Bu aslında iyi bir oran olarak görünmekle birlikte pratikte yaşanan tablo denetçi sayısında sıkıntı olduğu yönündedir. Bu ise küçük ölçekli işletmelerde büyük ve orta ölçekli işletmelere göre daha az resmi denetim yapılmasına neden olabiliyor. Denetimi denetçi yapar, o nedenle iyi bir denetimin kalitesi tamamıyla denetçinin kalitesi ve yeterliliğiyle ilgilidir. Denetçilerin iyi eğitilmesi ve aralarındaki kalibrasyonun sağlanması son derece önemlidir.

Bir diğer önemli konu ise gıda güvenliğiyle ilgili yapılan resmi kontrol sonuçlarının şeffaf bir şekilde kamuoyuyla paylaşılması durumudur. Resmi denetim ve analiz verileri işini doğru yapmak isteyen gıda üreticileri için çok kıymetli bir yol gösterici olacaktır ve hangi ürünlerin tedarikinde ne tip sıkıntılar olduğunu görüp ona göre gıda güvenliği risklerini yönetebileceklerdir. Denetim için işletmeleri ziyaret eden yetkililerin denetimlerini rahatça yapabilmeleri, zorluklarla karşılaşmamaları için ilgili yasal yaptırımlar da gözden geçirilmeli ve bu konudaki cezalar artırılmalıdır.

Gıda Güvenliği Derneği olarak, kamu ve özel gıda laboratuvarlarından ve ilgili bakanlıklardan (Tarım ve Ormanlık Bakanlığı, Ticaret Bakanlığı) gıda analizleri ve etkin bir denetim yapılması noktalarında talep ve beklentileriniz neler?

Resmi analizler ve denetimlerden oluşan resmi kontrol faaliyetlerinin sektörel, bölgesel ve ölçeksel bazda tarladan çatala tüm gıda tedarik zincirini ele alan bir temsiliyette olması büyük bir önem taşımaktadır. Denetimlerde özellikle birincil üretim ve ham madde tedariki konusuna odaklanmak gerekiyor, zira hiçbir son ürün ham maddesinden daha güvenilir olamaz. Ülkemizde ham madde tedarikinde mikrobiyal riskler, mikotoksinler, pestisit kalıntıları çok önemli bir risk grubunu oluşturuyor. Diğer taraftan kayıt dışı üretim konusu burada tekrar karşımıza çıkmaktadır. Kayıtlı yerler denetlenirken, kayıt dışı yerler için bir denetim söz konusu olmamaktadır. Denetimlerin kayıt dışı üretim noktalarını da ele alacak şekilde planlanması ülkemizde gıda güvenliğinin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır. Kayıt dışı tanımına bazı elektronik ticaret sitelerinin de dahil edilmesi göz ardı edilmemelidir.



internet üzerinden yapılan elektronik ticaret kanalları olmaktadır. Elektronik ticarete kayıt dışılık çok ciddi boyutlara ulaşmaktadır. Kayıt dışı ve gıda güvenliğinin ihlal edildiği bu tip ticari faaliyetlerin çok etkin bir şekilde izlenerek kontrol altına alınması kesinlikle gerekmektedir.

Kayıt dışı üretimin olumsuz etkileri, başta gıda güvenliği ve halk sağlığı olmak üzere, haksız rekabet, sektör itibarı, devletin vergi gelirleri açısından ciddi sonuçlar doğurmaktadır.

Kayıt dışı üretimle mücadele için özellikle küçük üreticilerin desteklenmesi ve teşvik edilmesi gerekmektedir. Devletin sağlayacağı vergi indirimleri, eğitim ve bilinçlendirme çalışmaları, gıda güvenliği konusunda daha sıkı denetimler ve üretici kooperatiflerinin desteklenmesi kayıt dışı üretimin azalmasına ciddi katkı sağlayabilir. Diğer taraftan kayıt dışının engellenmesi konusunda tüm tüketicilere de önemli bir görev düşmektedir. Zira tüketiciler aslında en önemli denetçi konumundadırlar. Tüketici olarak kayıt dışı ürünleri almamalıyız. Tüketicilerin bu konuda farkındalıklarının artması için kamuoyuna yönelik iletişim faaliyetleri düzenlenmelidir.

“TAĞŞIŞ YAPILAN GIDALARDA TESPİT ORANI DA AÇIKLANMALI”

Tarım ve Orman Bakanlığı’nın taklit ve tağşiş konularında yaptığı bilgilendirmelerin son derece önemli olduğuna dikkat çeken Dr. Samim Saner, “Ancak söz konusu tespitlerin çözümü için gerekli aksiyonların belirlenmesinde tespit sayısı kadar uygunsuzluklarla ilgili tespit oranı ve diğer istatistik veriler de büyük önem arz etmektedir. Bakanlığımız ürün grubuna göre alınan

kaç numunede kaç adet uygunsuzluk olduğu bilgisini de paylaşırsa, gıda sektörü hem en sıkıntılı olduğumuz ürün grupları için gerçekçi bir risk değerlendirme yapma imkanı bulabilir hem de alınacak aksiyonlar için proje geliştirirken öncelikleri daha net belirleyebilir ve de zaman içerisinde elde edilen gelişmeleri daha net izleyebilir” diye konuştu.