



# Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE  
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



## 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi "Gıda Güvenliği Sorumluluğumuzdur" sloganıyla 9 – 10 Mayıs 2024 tarihlerinde, İstanbul'da gerçekleştirildi. İki gün süren Kongrede 14 yabancı ve 37 yerli konuşmacı 2 ana oturum, 3 interaktif panel ve 8 paralel oturumda sunumlarını gerçekleştirdi.

Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, Uluslararası Gıda Güvenliği Derneği (IAFP-International Association for Food Protection) işbirliğinde; meslek odaları, sektör dernekleri, üretici birlikleri, tüketici örgütleri gibi gıda zincirinin her aşamasını temsil eden 36 kurumun varlıkları ve katkıları ile düzenlenen 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi 12 farklı ülkeden yabancı konuklar dâhil 450'den fazla kişinin katılımı ile gerçekleşti.

Gıda güvenliği tüm dünyada iklim değişikliği, enflasyon, ekonomik ve sosyal eşitsizlikler, çatışmalar, tedarik zinciri güvenliği etkilerine bağlı olarak baskı altındadır. Buna bağlı olarak gıda güvenliği sistemleri, riskleri de değişmektedir. Bilim ve teknolojide yaşanan baş döndürücü gelişmeler, bilgiye ulaşmadaki kolaylığın gıda güvenliği konusunda pozitif etkileri olduğu kadar negatif etkilerinin de olması, artık gıda güvenliği konusunda başka bir boyuta ulaştığımızı göstermektedir. Gıda güvenliğinde beklenmeyen risklere hazır olmak ve sürdürülebilir bir gıda güvenliği sistemi oluşturmak için yeni yaklaşımlara ihtiyaç vardır.

Gıda güvenliğinin güncel gelişmeler doğrultusunda her yönden değerlendirilmesi ve çözüm odaklı öneriler oluşturulması hedeflenen Kongrenin sonuç bildirgesi aşağıda yer almaktadır.

1. Hayvansal gıdalarla bulaşan zoonotik hastalıklar gıda güvenliğinin en önemli konularından biridir. Zoonoz hastalık etkenleri ana hatları ile bakteri, virus, parazit olabilmektedir. Bakteriyel gıda zoonozları, insan sağlığı açısından önemli olan antibakteriyel direncin bir parçası da olabilmektedir. Bu kapsamda antimikrobiyel direnç, bir gıda güvenliği sorunudur. Antimikrobiyel ilaçlara dirençli bakterilerin neden olduğu enfeksiyonlar, günümüzde önemli bir küresel tehdit oluşturmaktadır. Antimikrobiyel direnç insanları, hayvanları ve çevreyi etkileyen ve bunlardan etkilenen bir "Tek Sağlık" sorunudur. Dünyada her üç dakikada bir çocuğun antibiyotiklere dirençli enfeksiyonlar nedeniyle sepsisten ölmesinden dolayı direnç "sessiz salgın" olarak da adlandırılmaktadır.

Gıda hayvanlarını enfeksiyon hastalıklardan koruma ve tedavi amacıyla kullanılan antibiyotiklerin bilinçsiz kullanımı da bu küresel tehdide katkıda bulunmaktadır. Antibiyotikler hayvanlarda bulunan ve insanlarda hastalık yapması olası bakterilerde (zoonotik) direnç gelişimine neden olabilmekte, bu dirençli bakteriler hayvansal ürünler ve çevreden insanlara bulaşabilmekte, insanlarda tedavisi zor zoonotik enfeksiyonlara neden olabilmektedir.

Ülkemizde hayvanlarda antibiyotik kullanımının neden olduğu direncin boyutu henüz tam olarak ortaya konulmamıştır. Avrupa Birliği ülkelerindekine benzer şekilde hayvanlarda kullanılan antibiyotik miktarları ile zoonotik bakterilerdeki direnç arasındaki ilişki ülkemizde de tüm yönleriyle ele alınmalı ve elde edilen bilgiler her yıl kamuoyu ile paylaşılmalıdır.

"Avrupa Birliği Tek Sağlık 2022 Zoonoz Raporu" içerik ve şeffaf bir paylaşım olması açısından ülkemiz için çok değerli bir kılavuz niteliğindedir. Ülkemiz zoonozları ile ilgili neredeyse tek kaynak Tarım Bakanlığının da



Gıda Güvenliği Derneği  
muhteber.ersin@ggd.org.tr  
www.ggd.org.tr

Papyon Organizasyon  
papyon@papyon.com.tr  
www.papyon.com.tr





# Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE  
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



katkısıyla Sağlık Bakanlığı tarafından hazırlanan ve sadece 2019 yılına kadar olan verileri içeren Türkiye Zoonotik Hastalıklar Eylem Planı'dır. Bu kapsamda akademi ve gıda ile uğraşan tüm paydaşların haklı beklentisi 2019 sonrası zoonoz verilerinin EFSA benzeri şeffaf şekilde paylaşılmasıdır. EFSA benzeri şeffaf şekilde paylaşılmasıdır.

Tarım ve Orman Bakanlığının bir yandan "Tek Sağlık" kavramının gerektirdiği biçimde Sağlık Bakanlığı ve diğer ilgili bakanlıklarla işbirliği ve veri paylaşımını, diğer yandan da veteriner sağlık ürünleri ve gıda gibi ilgili birimlerinin koordinasyonunu geliştirerek sürdürmesi yaşamsal bir zorunluluktur.

Antimikrobiyel direnç sorunuyla mücadelede gerek sektörler arası, gerek uluslararası işbirliği, hedef belirlenmesi, veri paylaşımı ve nihayet ortak akıl oluşturulması büyük önem taşımaktadır.

2. Gıdalarda önceki dönemlerde de bilinen veya yeni ortaya çıkan gıda ile temas eden malzemelerden gıdaya taşınan kimyasallar, çevreden bulaşan kimyasallar, tarım ilacı kalıntıları (pestisitler) ve işlem bulaşanları bir başka yakıcı gıda güvenliği sorunudur. Kalıntı ve bulaşanlar, bilim temelli olarak yönetilemedikleri sürece insanlar, hayvanlar ve çevre için büyük bir tehdit oluşturmaktadırlar.

- Plastik kirliliği neredeyse küresel iklim değişikliği kadar büyük bir çevre sorunu haline gelmektedir. Yapılan araştırmalarda mikro ve nanoplastiklerin içme sularında, hayvanlarda, su ürünlerinde ve kaçınılmaz olarak insan vücudunda buldukları tespit edilmiştir. Sürdürülebilirlik ve gıda güvenliği birbirini tamamlayacak şekilde plastiklerin kullanımı ve regülasyonları konusunda alternatif ambalaj yaklaşımları da dâhil olmak üzere bütünsel bir bakış açısına ihtiyaç olduğu aşikârdır. Bu kapsamda başta tek kullanımlık plastiklerin kullanımının kontrol altına alınması olmak üzere gereksiz plastik kullanımı engellenmeli
- Plastiklere alternatif güvenli ambalaj yönetimi arayışı dünya çapında devam etmeli, bu kapsamda başta tek kullanımlık plastiklerin kullanımının kısıtlanması olmak üzere gereksiz plastik kullanımı engellenmeli, plastikler kaynağında ayrı olarak toplanmalı, gıda güvenliği risklerini kontrol altına almak suretiyle plastiklerin yeniden kullanım ve geri dönüşümü konusunun çerçevesi ve detayları belirlenmeli ve en önemlisi plastikler küresel bir çevre-insan sağlığı bütünsel stratejisi ile yönetilmelidir.
- Tarım ilacı kalıntıları bir başka yaygın gıda güvenliği sorunudur. Kural dışı ve kontrolsüz kullanımları sonucunda toprakta, sularda oluşan ve etken maddelerin yarılanma ömrüne bağlı olarak uzun süre kalıcı olan kirlilik, sorunun boyutunun büyümesine neden olmaktadır. Tarım ilacı kalıntıları bitkisel ve hayvansal gıdalarla soframıza ulaşmaktadır. Ülkemizde de sınır aşan tarım ilacı kalıntısı içeren gıdalar en yaygın gıda güvenliği sorununu oluşturmaktadır. Bildirgemizde ilgili kısımda ayrıntılı biçimde yer aldığı gibi bu konuda denetimlerin etkin biçimde yürütülmesi, laboratuvar kapasitelerinin geliştirilmesi, sonuçların şeffaf biçimde paylaşılması ve iyi tarımsal uygulama örneklerinin yaygınlaşması son derece önemlidir.
- Küfler tarafından üretilmekte olan ve insan ve hayvanlara toksik etkisi bulunan mikotoksinler uzun yıllardır dünyada ve ülkemizde sık rastlanmakta olan önemli bir gıda güvenliği sorunudur. Canlılar üzerinde toksinin türüne ve temasta bulunduğu doza bağlı olarak akut etkilerin yanı sıra kronik etkileri de (kanserojen, teratojen, tremorgen, hemoraljik, dermatitik, hepatotoksik, nefrotoksik ve neurotoksik) söz konusudur. Yaşanmakta olan iklim değişikliğinin gıda güvenliğine muhtemel etkileri ile ilgili yapılan çalışmalarda, mikotoksin sorununun artarak devam etmesi öngörülmektedir.

Tahıl ürünleri, süt ürünleri ve yağlı tohumlar/kuru yemişler, pul biber, kuru incir gibi kuru meyvelerde



Gıda Güvenliği Derneği  
muhteber.ersin@ggd.org.tr  
www.ggd.org.tr

Papyon Organizasyon  
papyon@papyon.com.tr  
www.papyon.com.tr





# Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE  
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



rastlanmakta olan mikotoksinlerle ilgili olarak ülkemizde yaşanan en yaygın sorun kuru meyveler ve kuru yemişlerdedir. Kuru incir ve kuru üzümde dünyanın bir numaralı üreticisi pozisyonunda olan ülkemiz, fındık ve Antep fıstığında 3. büyük üretici pozisyonundadır. Ancak, bu ürünlerde başta Aflatoksin ve Okratoksin-A olmak üzere limit aşan mikotoksin sorunları ile sıkça karşılaşmaktadır. Bu durum iç ve dış pazarlarda önemli bir gıda güvenliği sorunu oluşturmaktadır. Avrupa Birliği'ne gerçekleştirilmekte olan ihracatımızla ilgili yoğun bildirim alınmaktadır ancak ülkemizde rastlanma sıklığı konusunda bir bilgi paylaşımı bulunmamaktadır.

Mikotoksin riskiyle mücadele etmede başta sistemli ve şeffaf bilgi paylaşımı olmak üzere, tüm üretim aşamalarında (hasat öncesi ve sonrası) çok yönlü ve entegre bir yaklaşımın benimsenmesi, ürünlerin kurutulmasında modern teknolojilerin geliştirilmesi ve farklı azaltma tekniklerinin kullanılması en etkin yöntemler olarak değerlendirilmektedir.

- Henüz mevzuata girmemiş, ancak özellikle AB'de üzerinde yoğun çalışmalar yapılan ve sağlığa ciddi zararları tartışma konusu olan PFAS (Per ve poliflorlanmış alkil bileşikler), MOH (Mineral Yağ Hidrokarbonları), PAH (Poli aromatik hidrokarbonlar), HAC (Heterosiklik aromatik hidrokarbonlar), HCA (Heterosiklik aminler), Akrilamid, Furanlar, 3-MCPD (3-mono kloro propan diol), NIAS (gıda ile temasta bulunan malzemelere kasıtlı olarak eklenmeyen maddeler) gibi bulaşanların ülkemizde tüketilen gıdalardaki risk değerlendirilmesinin yapılmasının ve sektörel iyi uygulamalar oluşturularak bu risklere karşı önceden hazırlıklı olmak başta tüketici sağlığı olmak üzere, gıda sektörünün gelişimi açısından da büyük bir ihtiyaçtır.

3. Probiyotiklerin insan sağlığı üzerindeki olumlu etkileri uzun süredir bilinmektedir. Özellikle bağışıklık sisteminin güçlenmesinde ve mide-bağırsak sağlığının korunmasında probiyotiklerin olumlu etkileri klinik olarak gösterilmiştir. Bunun yanında, probiyotik mikroorganizmalara atfedilen birçok sağlık etkisinin klinik olarak yeterli kanıtı sahip olmadığı da akademik çalışmalarda gösterilmiştir.

Probiyotiklerde bulunan mikroorganizmaların hem etkinlik, hem de gıda güvenliği açısından identifikasyonu, karakterizasyonu, transfer olabilir antibiyotik direnç geni bulunup bulunmadığı gibi hususları detaylı bir şekilde incelendikten sonra suş numarası ile belirtilerek satışa sunulmalıdır. Probiyotiklerle birlikte prebiyotikler ve postbiyotikler de her geçen gün daha fazla hayatımıza girmektedir. Bu konuda uluslararası uyumlu bir mevzuata ivedilikle ihtiyaç bulunmaktadır.

4. İnsanların yaşamını sürdürebilmesi için vazgeçilmez bir gereksinim olan gıdalar, aynı zamanda birer kültür nesnesidir. Geleneksel gıdaların beslenme ihtiyacına katkılarının yanı sıra, ülkelerin kültürel yapılarında vazgeçilmez değerler olduğu da bilinmektedir.

Ülkemiz, zengin bir geleneksel gıda çeşitliliğine ve her pazarda yüksek potansiyele sahiptir. Ancak bu ürünlerin ulusal pazarda gelişmesi ve özellikle dış ticarete rekabet gücünü kuvvetlendirmesi için mutlaka ürün standardizasyonunun sağlanması ve gıda güvenliği ilkelerinin garanti altına alınması gerekmektedir. Geleneksel gıdalarımızın gıda güvenliği risklerinin bilim temelli olarak belirlenmesi ve kökeni ülkemize ait olan bu ürünlerin ürün ve üretim prosesi bazında uluslararası standartlarının oluşturulmasında belirleyici olunması gerekmektedir.

5. Günümüzde tüketicilerin gıdalara yönelik beklentileri sadece beslenmekle sınırlı olmayıp aynı zamanda daha



Gıda Güvenliği Derneği  
muhteber.ersin@ggd.org.tr  
www.ggd.org.tr

Papyon Organizasyon  
papyon@papyon.com.tr  
www.papyon.com.tr





# Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE  
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



genç kalmak, daha uzun yaşamak gibi pek çok beklentiye de cevap vermesi umulmaktadır. Hayatımızda böylesi temel bir yere sahip olan gıdalarla ilgili olarak sahtecilik de önemli bir sorun alanıdır. Yasadışı ekonomik kazanç uğruna tüketicilerin kasıtlı olarak aldatıldığı gıda sahtecilikleri tüm dünyada ve ülkemizde yaygın bir uygunsuzluktur. Süt ürünleri, bal, zeytinyağı, alkollü içecekler sorunun en yaygın olduğu ürünlerdir.

Bu konudaki mevzuat hükümlerinin haklı ve haksız, kasıtlı eylemi ve bulaşığı ayıracak hassaslıkta parametreleri, limit değerleri ve analiz yöntemlerini tanımlaması ve uygulamaların bu doğrultuda yapılması tüketicinin ve düzgün üretim yapan üreticinin menfaatlerini koruyacaktır. Gıdalarda sahteciliğin önlenmesinde etkin ve caydırıcı denetimlerin sağlanması kadar, gıda işletmelerinde kurumsal etik kültürün yerleştirilmesinin de büyük önemi vardır. Kurumların etik değerlere tutunması, etik iklimin geliştirilmesi temel bir gerekliliktir.

6. Gıdaların güvenilir olup olmadıklarını veya sahteciliğe maruz kalıp kalmadıklarını, bilim temelli ve mümkün olan en etkin biçimde tespit edebilmek için kullanılan analiz yöntemlerinin önemi büyüktür. Numune alımı ve örneklerin hazırlanmasından, kullanılan analiz yöntemlerine kadar dünyada daha geniş bir uyumun sağlanması önemlidir. Sapmaların ve hatalı yorumlamaların en aza indirildiği bir sistem hedeflenmelidir.
7. Gıda güvenliği ve sahtecilik sorunlarının nedenleri incelendiğinde, insan ve davranış faktörünün en temel belirleyici olduğu görülmektedir. Bu bakışla artık gıda güvenliği yönetiminde klasik yöntemleri değiştirmeli; davranış temelli gıda güvenliği yönetimi tercih edilmeli, gıda güvenliği kültürünün sağlanması hedeflenmelidir. Bireysel ve kurumsal düzeyde etik ilkelerin belirlenmesi ve bu ilkelere dayalı kuralların oluşturulması, bir etik iklim yaratılması gıda güvenliği ve sahteciliklerle mücadelede vazgeçilmez bir önceliktir.
8. Günümüz toplumlarında tarla ile sofraya arasındaki mesafe uzadıkça, bireyler tarımsal üretim dinamiklerinden uzaklaştıkça ve önlerine fabrikalarda üretilen gıdalar geldikçe bir yabancılaşma ve güvensizlik artmaktadır. Tüketiciler dünyada ve ülkemizde önemli ölçüde gıdaya yönelik kaygı taşımaktadırlar. Taşımakta oldukları bu kaygı ve güven arayışları onların gerçek dışı söylemlere inanmalarını da kolaylaştırmaktadır. Gıdalarla ilgili yoğun bir bilgi kirliliği yaşanmaktadır. Tüketiciler gerçek risklerden uzaklaşmakta; konu uzmanı olmayan meslek mensuplarının ve hatta sadece "influencer" olarak adlandırılan ancak gıda konusunda bir eğitimi olmayan kişilerin söylemlerine inanmaktadır. Bilgi kirliliğinin yaygınlaşmasında risk iletişiminin yeterince etkin olmamasının önemli bir rolünün bulunduğu göz ardı edilmemelidir.
9. Bilgi kirliliğinin önlenmesi ve tüketici güveninin oluşturulması için;
  - Gıda güvenliği riskleri konusunda iletişimin "taraf" olarak görülen kamu veya sektör temsilcileri tarafından değil, güven merkezi olabilecek bağımsız bilimsel bir otorite tarafından yapılmasının iletişimin başarısını arttıracığı bir gerçektir. Güvenilir kaynaklardan doğru bilgiye kolayca ulaşılması sağlandığında, tüketici güveni de artacaktır.
  - Risk değerlendirmesinin de aynı şekilde bağımsız bilimsel bir otorite tarafından yapılması ve söz konusu kurulda yer alan bilim insanlarının bilgileri, çıkar çatışması içinde olup olmadıklarına dair bilgileri ve düzenlenen bilimsel görüş raporları kolayca ulaşılabilir ve incelenebilir olmalıdır.
  - Gıdalardaki risklerle ilgili bilgilendirmelerde bilim insanları da mutlaka aktif görev almalıdır. Bu bir bilimsel sorumluluktur.
  - Resmi kontroller sırasında tespit edilen sahtecilik sorunları kadar gıda güvenliği sorunları da kamuoyu ile belirli usuller çerçevesinde periyodik olarak paylaşılmalıdır. Uyum sağlamaya çalıştığımız Avrupa Birliği



Gıda Güvenliği Derneği  
muhteber.ersin@ggd.org.tr  
www.ggd.org.tr

Papyon Organizasyon  
papyon@papyon.com.tr  
www.papyon.com.tr





# Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi

9-10 Mayıs 2024 İstanbul-TÜRKİYE  
Grand Cevahir Otel Ve Kongre Merkezi



Sisteminde resmi kontrollere dair 2017 yılında yayınlanan güncel mevzuat şeffaflığı ve açıklığı çok daha ileri boyuta taşımaktadır.

- İletişimde yalın ve açık bir dil kullanılmalıdır.

**10.** Gıda güvenliği sorunlarının nedenlerinin çok geniş bir perspektife yayıldığı görülmektedir. Bu riskleri yönetmek için mevzuat oluşturan, oluşturulan mevzuat çerçevesinde resmi kontrolleri gerçekleştiren ve yaptırım uygulayan kamu otoritesine büyük bir sorumluluk düşmektedir.

- Gıda güvenliği mevzuatının bilim odaklı ve uluslararası işbirliği çerçevesinde hazırlanan düzenlemeler olması ve mevzuatta bilimin sürekli gözetimi altında gerektiğinde iyileştirmeler yapılması gerçeğinden hiçbir koşulda ödün verilmemelidir.

- Mevzuat düzenlemeleri ve buna bağlı denetlemelerin toplumda güven oluşturması için her aşamanın son derece şeffaf ve katılımcı olması önemlidir.

- Mevzuat gereklerine uymayan küçük işletmelerin mevzuata uymaları için eğitici ve destekleyici olarak yaklaşılması, bu üreticilerimizin varlıklarını korumaları açısından son derece önemli ve yaşamsaldır. Ancak, bu destekleyici yaklaşım gıda mevzuatına uymayan gıdalara hoşgörü göstermek anlamına gelmemelidir.

**11.** Gıda güvenliği bütünsel ve önleyici bir yaklaşımı zorunlu kılmaktadır. Dolayısıyla gıdanın üretildiği tesisler ve kullanılan ekipmanlar gıda güvenliği risklerini en aza indireyecek şekilde tasarlanmalıdır. Tesislerin ve ekipmanların sertifikalandırılması küresel gıda ticaretinde giderek daha belirleyici bir konuma evrilmektedir. Küresel Gıda Güvenliği İnisyatifi (GFSI) Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) ile işbirliğine giderek dünya gıda ticaret sisteminde yer alan her bir gıdanın üretiminde onaylı tesis tasarımları ve ekipman seçimlerini standardize etmeye çalışmaktadır. Dolayısıyla, gerek gıda ekipmanlarını üreten firmalar gerekse gıda üreten işletmeler/fabrikalar yalnızca ürünlerini değil, üretim süreçlerini ve fiziki yapılanmalarını da küresel standardizasyon ve belgelendirme gerekliliklerine uygun yapmak zorunda kalacaklardır.

**12.** Yasalarımıza göre gıda güvenliğinin sağlanmasından sorumlu olan gıda işletmeleri bu sorumluluklarını taşımakta uluslararası kabul görmüş olan gıda güvenliği yönetimi sistemi standartlarından yararlanmakta ve sistemlerinin gıda güvenliğine uygunluğunu bağımsız akredite denetim kuruluşları tarafından denetletmektedirler. Kongrede yapılan bir sunumda BRCGS denetimlerinde en sık karşılaşılan uygunsuzluklar değerlendirilmiştir. Temel hijyen önlemleri, tesis tasarımı, haşere kontrol yönetimi, kimyasalların kontrolü, ürün etiketleme, izlenebilirlik ve ürün bulaşı kontrollerindeki sorunlar dikkat çekmektedir.

**13.** Gıda güvenliği açısından tüm uygunsuzluklar son derece önemlidir. Ancak izlenebilirlik sisteminin etkin bir biçimde kurulması ve işletilmesinin ortaya çıkabilecek bir gıda güvenliği sorununun kaynağına kısa sürede erişmek ve önlem almak açısından kritik bir öneme sahip olduğu açıktır. İzlenebilirliğin etkin biçimde sağlanması halinde, son üründe saptanan bir sorunun birincil üretimdeki kökenine kadar ulaşılması mümkün olacaktır. Gıda işletmelerinde tespit edilen yaygın uygunsuzlukların giderilmesi gıda güvenliğinin sağlanması çabalarına çok somut katkılar sunacaktır.



Gıda Güvenliği Derneği

muhteber.ersin@ggd.org.tr

www.ggd.org.tr

Papyon Organizasyon

papyon@papyon.com.tr

www.papyon.com.tr

