



Prof. Dr. Barbaros Özer : “Nesilden nesile aktarılan geleneksel gıdalarımız değerimizdir, risklerini yöneterek üretelim.”

Gıda Güvenliği Derneği tarafından 9-10 Mayıs 2024 tarihleri arasında 8.'si düzenlenecek olan “Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi” Grand Cevahir Otel & Kongre Merkezi'nde gerçekleştirilecek. Kongrenin dikkat çeken oturumlarından bir tanesi de “Gıda Güvenliği Perspektifi ile Geleneksel Gıdalarımız” başlığı ile gerçekleştirilecek.

Gıda Güvenliği Derneği tarafından iki yılda bir düzenlenen ve bu sene sloganı “Gıda Güvenliği Sorumluluğumuzdur” olarak belirlenen “8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi” 9-10 Mayıs tarihlerinde güvenilir gıda konusunda 8 oturum, 2 panel ve iki açılış konferansına ev sahipliği yapacak. Yurt içi ve yurt dışından değerli bilim insanlarının, sektör temsilcilerinin, meslek mensuplarının, sivil toplum kuruluşlarının katılacağı organizasyonda dikkat çeken konulardan biri de “Gıda Güvenliği Perspektifi ile Geleneksel Gıdalarımız” başlıklı oturum olacak.

Geleneksel gıdaların beslenme ihtiyacına katkılarının yanı sıra, ülkelerin kültürel yapılarında vazgeçilmez değerler olduğu da bilinmektedir. Gerek bu yönde var olan farkındalık, gerekse tüketicilerin bu ürünlere yönelik her geçen gün artan talebi; yerel ve kültürel mirası yansıtan bu gıdaların korunması ve devamlılığının sağlanması amacıyla politikalar belirleniyor ve mevzuat düzenlemeleri yapılıyor. Geleneksel gıdaların çeşitliliği bakımından oldukça zengin olan Türkiye’de bu ürünlerin gıda güvenliği riskleri açısından da değerlendirilmeleri gerekiyor. Bu amaçla 8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi’nde “Gıda Güvenliği Perspektifi ile Geleneksel Gıdalarımız” başlıklı bir oturumla geleneksel gıdaların olası sorun alanları ve çözüm önerileri ele alınacak. Gıda güvenliğini önceleyerek geleneksel gıdaların ulusal ve uluslararası pazarlarda geniş tüketici kitlelerine ulaştırılması için yapılması gerekenler kongrede; Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümü öğretim üyesi **Prof. Dr. Mükerrerem Kaya**, Orta Doğu Teknik Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümü öğretim üyesi **Prof. Dr. Yeşim Soyer Küçükşenel**, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi bölümü öğretim üyesi **Prof. Dr. Şebnem Budak** ve TUBİTAK MAM Mikoloji laboratuvarı ve MAM Kültür Koleksiyonu sorumlusu **Ceyda Pembeci Kodolbaş**’ın katıldığı oturumda tüm yönleri ile tartışılacak.

Türkiye’nin zengin bir geleneksel gıda çeşitliliğine ve her pazarda yüksek potansiyele sahip olduğuna dikkat çeken **Gıda Güvenliği Kongresi Bilim Danışma Kurulu Başkanı Prof. Dr. Barbaros Özer**: “Kültürel yapısı, coğrafi konumu, iklimsel çeşitliliği sayesinde gastronomi mirasına önemli katkı sunan geleneksel gıdaların potansiyelini iyi değerlendirmek lazım. Ülkemizin hemen her yöresinde o bölgeye özgü yerel ürünler sıklıkla tüketildiği gibi bazı geleneksel ürünlerimiz ülke çapında tüketilmekte. Sucuk ve pastırma gibi et ürünleri, çiğ veya düşük ısı işlem görmüş sütlerden üretilen yöresel peynirler, tarhana, pekmez gibi ürünler geleneksel gıda tüketim pratiğimizin bir parçası konumunda. Ulusal ve bölgesel kimlikleri temsil eden bu gıdalarımızın sürdürülebilirliği toplumların beslenme kültürünün nesilden nesile aktarılmasında önemli yer tutmakta.”





Rekabet gücü yüksek olan geleneksel gıdaların sürdürülebilir olması için Prof. Dr. Özer açıklamalarına şu şekilde devam etti: “Bu ürünlerin ulusal pazarda gelişmesi ve özellikle dış ticarete rekabet gücünü kuvvetlendirmesi için mutlaka ürün standartlarının sağlanması gerekiyor. Bu standardizasyonun ana uygulamalarından biri de gıda güvenliği ilkelerinin garanti altına alınması olmalı. Geleneksel gıdaları risklerini yöneterek üretmeliyiz. Ancak, bugüne kadar gıda güvenliği risk değerlendirmeleri maalesef yeterli düzeyde gerçekleşemedi. Bu konuda yatırım, proje, destek ve eğitimleri mutlaka geliştirmeli ve yaygınlaştırmalıyız. Biz de bu amaçla 8.sini düzenlediğimiz Gıda Güvenliği Kongresi’nde bu konuyu ele alarak sorun ve çözümlere odaklanmayı seçtik. Hedefimiz kongre sonrası geleneksel gıda ve riskleri konusunda en faydalı bilimsel çıktılar elde etmek ve kamuoyu ile paylaşmaktır. Tüm gıda sektörü ve paydaşları ile 9 Mayıs tarihinde zengin içerikli organizasyonumuzda İstanbul’da buluşmak üzere.”

8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresine Kayıt ve Bildiri Özeti Gönderileri için:

<http://www.gidaguvenglikongresi.org>

Gıda Güvenliği Derneği Hakkında:

Gıda Güvenliği Derneği, başta tüketiciler, üreticiler, kamu kurumları, akademisyenler ve gıda güvenliği çalışanları olmak üzere tüm paydaşların “Tarladan Sofraya” sürecinde gıda güvenliği konuları ile ilgili iletişimi, uzlaşması ve ilerlemesini sağlamak üzere 2004 yılında kurulmuş “gıda güvenliği alanındaki” ilk sivil toplum kuruluşudur.

Gıda Güvenliği Derneği;

- Gıda sektöründe çalışan büyük küçük tüm şirket, kişi ve kurumları gıda güvenliği ortak paydası altında toplamak,
- Gıda Güvenliği kavramının, tüm toplumda benimsenmesini ve yaygınlaştırılmasını sağlamak,
- Tüketicinin en etkin ve itici güç olduğunun bilincinde olarak, tüketicinin eğitilmesini ve bu yolla güvenli gıdayı talep etmesini sağlamak,
- Ulusal ve uluslararası düzeyde ilgili taraflarla iş birliğini geliştirici faaliyetlerde bulunmak ve projeler geliştirmek gibi çalışmalarını yürütmektedir.

Kongremiz ile ilgili tüm soru ve özel röportaj talepleriniz için ggek@papyon.com.tr ile iletişime geçebilirsiniz.



Turkish Food Safety Association
muhteber.ersin@ggd.org.tr
www.ggd.org.tr

Papyon Event Agency
papyon@papyon.com.tr
www.papyon.com.tr

