

Dünya ve ülkemizin sorunu gıda hileleri: Yasadışı ekonomik kazanç uğruna tüketici kasıtlı olarak aldatılıyor

Gıda Güvenliği Derneği tarafından düzenlenerek, ülkemizden ve dünyadan gıda sektörünün paydaşlarını ve bilim insanlarını bir araya getiren “8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi” 9 Mayıs 2024, Perşembe günü İstanbul Grand Cevahir Otel ve Kongre Merkezi’nde başlıyor.

Gıda Güvenliği Derneği tarafından düzenlenen “Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi'nin” 8.'si “Gıda Güvenliği Sorumluluğumuzdur” sloganıyla 9 Mayıs 2024, Perşembe günü İstanbul Grand Cevahir Otel ve Kongre Merkezi'nde başlıyor. İki gün sürecek olan Kongrede 15 yabancı ve 38 yerli konuşmacı yer alacak. Konuşmacılar; 8 oturum, 2 panel ve iki açılış konferansında sunum yapacaklar. Kongrede; başta tüketiciler olmak üzere gıda ile ilgili her kesimi yakından ilgilendiren ve sıkça rastlanan gıda hileleri / taklit ve tağşiş sorunu çözümleri aranmak üzere masaya yatırılacak.

Gıda Güvenliği Kongresi Koordinatörü Petek Ataman, tüketicilerin gıdalara yönelik beklentilerinin ve kaygılarının arttığı günümüz dünyasında gıda hilelerinin/ taklit ve tağşiş yapılmasının gerek Türkiye gerekse Dünya’da önemli bir problem teşkil ettiğini açıkladı. Gıda etiketlerinde yanıltıcı bilgiler, gıdanın bileşiminden temel bir bileşenin çıkartılması, seyreltilmesi veya içine uygun olmayan bir bileşenin katılması kısacası yasal olmayan bu tür uygulamaların yapılmasının sahtecilik olduğunu ve işletmelerin yasadışı ekonomik kazanç uğruna tüketicileri kasıtlı olarak aldattığını belirtti. Gıda hilesi yapan firmalar ya da kişiler haksız kazanç sağlarken, tüketicilerin de kandırılarak bir anlamda hırsızlığa maruz kaldığına dikkat çekti.

Gıda Mühendisi **Petek Ataman** özellikle pahalı ürünlerde daha sık rastlanan sahteciliklerin ciddi bir ekonomik kazanç alanı olduğunu ve bu hileleri uygulayan işletmelerin yapılan resmi kontrollerde yakalanmamak amacıyla AR-GE çalışması yapar gibi yeni yöntemler geliştirdiğini ve tüketiciyi kasıtlı olarak yanıltan bu gelişmelerin kaygı verici olduğunu belirtti. Sözlerine hileli uygulamaların çoğu zaman gıda güvenliği risklerini beraberinde getirdiğine dikkat çekerek devam eden Ataman; Tarım ve Orman Bakanlığı’nın dönemsel yayınladığı ifşa listelerine bakıldığında en sık yaşanan gıda hilelerini; sahte içki üretimi, alkolsüz içeceklerde yasaklı ilaç etken maddelerin kullanımı, süt ve süt ürünlerinde süt yağı gibi kıymetli bileşenlerin çıkarılarak yerine yasal olmayan başka maddelerin eklenmesi; çeşitli şeker karışımları ile bal üretimi, zeytinyağı olmayan yağların zeytinyağı gibi satılması, baharatta ve çayda yasaklı boya kullanımı olarak açıkladı.

Dünya çapındaki bu sorunun çözümü için küresel ve bölgesel düzeyde iletişim ve işbirliği ağları oluşturulmakta olduğuna dikkat çeken **Petek Ataman** çözüm önerileriyle ilgili olarak “Öncelikle mevzuatın gerçekçi, bilim temelli, şeffaf süreçlerle ve katılımcı bir biçimde hazırlanması lazım. Denetimlerin etkin biçimde yürütülmesi ve cezaların caydırıcı olması gerekiyor. Bu konudaki mevzuatın haklıyı ve haksızı, kasıtlı eylemi ve bulaşmayı ayıracak hassaslıkta parametreleri, limit değerleri ve analiz yöntemlerini tanımlaması da bir o kadar önemli. Mevzuatımızda zaman zaman gerçekçi olmayan kriterler geliştirilerek sahtecilik olmayan eylemler de sahtecilik gibi tanımlanabiliyor. Bu da işini dürüstçe yapan firmaları maalesef olumsuz etkiliyor, itibar kaybına neden oluyor.

Tarım Bakanlığının hilelere yönelik düzenlemeler ve mücadele yöntemleri konusunda ilgili tüm kesimlerle işbirliği içinde olması son derece önemli ve sektör derneklerinin de bu mücadeleye mutlaka

etkin katılımının sağlanması gerekiyor. Hangi kesimden ve hangi gerekçe ile olursa olsun kuralıslılığa göz yummak sorunun maalesef boyutunu arttırıyor. Gıdalara uygulanan vergi politikaları ve fiyatların yüksekliği de gıda hilelerinin boyut kazanmasında önemli bir etken. Bundan dolayı kamu yönetiminde tüketicilerin güvenli ve kaliteli gıdalara daha ekonomik biçimde ulaşmasının sağlanması temel hedef olmalıdır.” dedi.

8. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresine Kayıt ve Bilimsel Program için:

<http://www.gidaguenligikongresi.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