

'Gıda alanında kendimize yetmek zorundayız'

Ondokuz Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Fehmi Yazıcı, "Her ne kadar bazı alanlarda gerekli atılımları atamamış olsak da, kendi kendine yetebilen bir ülke olarak hala kendimizi kabul edebiliriz. Eksikliklerimizi hızlı bir şekilde gidererek gıda alanında kendimize yetmek zorundayız" dedi

ONDOKUZ Mayıs Üniversitesi (OMÜ) ile Tarım ve Gıda Etiği Derneği (TARGET) iş birliğinde çevrimiçi ortamda "Tarım ve Gıda Etiği Güz Semineri" düzenlendi. OMÜ Uzaktan Eğitim Merkezi imkanlarıyla gerçekleştirilen seminerde katılımcılar 'Gıda Güvenliği ve Etiği' konularında görüşlerini dile getirdi.

Programın açılış konuşmasını Tarım ve Gıda Etiği Derneği Yönetim Kurulu Başkanı ve Ankara Üniversitesi Önceki Rektörü Prof. Dr. Cemal Tepe gerçekleştirdi. Programın daha önce yüz yüze olarak Samsun'da yapılmasının planlandığını ancak pandemi nedeniyle bu online buluşmaya karar verdiklerini dile getirdi.

Prof. Dr. Tepe şunları söyledi: "Kovid-19 salgını tarım ve gıdanın yaşamsallığını, gelecek için önemini, insan için değerini çok açık bir biçimde ortaya koymuştur. Aynı zamanda gerek küresel, gerek ulusal gerekse de yerel düzeyde tarım ve gıda sistemlerinin kırılganlıklarını ve zaaflarını göstermiştir. Bu anlamda derneğimiz ekseninde bilim ve etiğin birlikte yer aldığı, daha adil, daha paylaşıcı ve doğaya saygılı bir tarım ve gıda sistemi oluşturulmasını savunmakta ve buna katkıda bulunmayı amaçlamaktadır."

OMÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Fehmi Yazıcı, "Ülkemiz bu konuya şiddetle ihtiyacı var. Özellikle gıda alanında çok büyük eksikliklerimizin olduğunu düşünüyorum. Pandemi sürecini yaşıyoruz ama bittiğinde pek çok alan çok daha farklı olacak. Bunlardan bir tanesi de doğal olarak tarım ve gıda alanı. Biz şunu gördük: Teknolojisi son derece ileri olan ülkeler, daha önce hiç önemsemedikleri çok küçük denilebilecek konularda sıkıntı yaşadılar. Global dünya pandemiden sonra artık daha merkezi hale gelmek zorunda. Ülkeler kendi ürünlerini, gıdalarını; kendileri maksimum seviyede yetiştirmek zorunda olduklarını anladılar. Buna dönük sistemleri kurmak zorunda olduklarını herkes anladı. Bu bakımdan Türkiye şanslı bir ülke. Her ne kadar bazı alanlarda gerekli atılımları atamamış olsak da, kendi kendine yetebilen bir ülke olarak hala kendimizi



kabul edebiliriz. Eksikliklerimizi hızlı bir şekilde gidererek gıda alanında kendimize yetmek zorundayız. Çünkü kriz anında, pandemi anında; paranız olsa bile bunları dışarıdan alamıyorsunuz. Pandemi bir diğer hususu daha öne çıkardı o da gıda güvenliği ve etiği. Biz bir şekliyle gıdayı topraktan tüketiciye kadar güvenli bir şekilde getirmek zorundayız. Eğer biz gıda güvenliğini, etik ilkeler doğrultusunda sağlayabilirsek insanımızı maksimum ölçüde korumuş oluruz. Sağlık harcamalarımızı maksimum oranda azaltmış oluruz ve sağlıklı beyinler, sağlıklı nesiller ortaya çıkmış olur" diye konuştu.

Programda Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü Kurucu Müdürü Prof. Dr. Nevzat Artık, "Türkiye ve Avrupa Birliği Ülkelerinde Gıda Güvenliği Uygulamaları" konusundan bahsetti. OMÜ Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Dr. Mustafa Evren ise "Gıda Etiği" konusunda sunum gerçekleştirdi. Samsun'da bir gıda işletmesi sahibi olan Ümit Dedezade gıda üretiminde sektörde karşılaşılan zorluklara dair deneyimlerini paylaştı.

Nevzat Artık, "Bizim ülkemizdeki çalışmalarda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan tüketicilere uygun gıda maddelerinin sunulmasıdır. Endüstride halk sağlığını korumak için gıda güvenliğini korumak çok önemli. Birincil üretimden başlayarak (tarla, bahçe, ahır, kümes), üretim, işleme, muhafaza, taşıma ve dağıtım koşullarında tüketicilere

uygun gıda maddelerinin sunulmasıdır. Avrupa Birliği'nde 2002 yılında bir kriz oldu. 181 bin adet deli dana hastalığı oluştu. Bu hastalık sığırlarda görülüyor. Hayvanın beyinde problem oluşuyor kendini öldürmek için duvara vuruyor kendisini. O hayvanın etini yerseniz hastalık size de hastalık geçebiliyor. Bundan ötürü AB yeni bir yaklaşıma geçti. Çünkü risk o dönemde başladı. Bizim ülkemizde de çalışmalar 2002 yılında başladı" şeklinde konuştu.

İnsan faktörünün gıda güvenliğinde etkili olduğuna değinen

Mustafa Evren, "Gıda etiği ne yediğimizin üretilme, dağıtılma, pazarlanma, hazırlanma ve sonuçta tüketilme şekli dahil insan, hayvan ve gezegen sağlığını ve refahını nasıl etkilediğine dair disiplinlerarası bir çalışmadır. Gıda üretimi ve pazarlamasında etik olmayan davranışlara karşı tüketiciler, yasalar ve çeşitli kalite standartlarıyla korunmaya çalışılmaktadır. Ancak sadece standartlar ve yasalar tüketicileri korumak için yeterli değildir. Çünkü gıda zincirinin her basamağında insanlar ve davranışları etkili olmaktadır. Bu nedenle etik ilkelerin olmadığı gıda üretimi güvenli bulunmamaktadır" ifadelerini kullandı.

Kendisi gibi gıda mühendislerinin işletmelerin başına geçmesi gerektiğini dile getiren Ümit Dedezade, "İşletmelerin o ısl ısl dış görünüşlerine değil mutfaklarına arkadaki görünmeyen kısımlarına geçtikçe gördüğüm manzara nasıl bir iş yapmamam gerektiğini bana tekrar tekrar öğretti. Kurduğum ilk imalathaneden itibaren üretimimizi şeffaf plakalar ardında gerçekleştirdik. Bu pek de görmeye alışık olmadığımız bir şeydi ve inanıyorum ki ciddi bir güven tazeledi. Bugün bile aynı soruyu soruyorum. Neden bir fırını, gıda işletmesini, dondurma işletmesini restoranı meslektaşlarım açmıyor. Güvenle yemek yiyebildiğimiz işletmelerin sayısı kaç tane sizce? Çünkü kimse konfor alanında çıkıp işin başına geçmek risk almak istemiyor. Fakat inanın bunun değişmesi lazım" sözlerine yer verdi.