



Gıda Etiği Üzerine Bir Değerlendirme

Esra ÇELİK^{1,a}, Aşkın YAŞAR^{1,b}

¹Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji Anabilim Dalı, Konya-TÜRKİYE
ORCID No: ^a0000-0002-7836-6171; ^b0000-0001-8641-6207

Sorumlu yazar: Esra ÇELİK; E-posta: esra.celik@selcuk.edu.tr

Atıf yapmak için: Çelik E, Yaşar A. Gıda etiği üzerine bir değerlendirme. Erciyes Univ Vet Fak Derg 2021; 18 (2):129-136

Öz: Eski uygarlıklardan günümüze geçen süreçte gıda etiğinden söz etmek mümkündür. Ülkelerin coğrafya ve kültür koşullarından kaynaklanan “yeterli ve dengeli beslenme farklılıkları”, “gıda güvencesi”, “gıda israfı” ve “hayvan gönenci (refahı)” gibi konular gıda etiği açısından ciddi tartışmalar ve etik ikilemler yaratmaktadır. Özellikle “sağlıklı ve nitelikli gıdaya erişim”, temel insan haklarından birisi olan “yaşam hakkı” kadar önemli olmakla beraber, aynı zamanda en çok ihlal edilen gıda etiği konularından biridir. Günümüzde yasa, standart ve kuralların tek başına gıda güvencesi sağlayamadığı durumlarda, “toplumsal etik değerler” tarih boyunca tüketicinin başlıca güven kaynağı olmuştur. Yeterli gıda arzını sağlamak zorunda olan gıda sektöründe göz ardı edilmemesi gereken etik ilkelerin “yararlılık, zarar vermeme, adalet ve özerklik”, etik davranışın ise “güvenli gıda temini” olduğu unutulmamalıdır. Sonuç olarak, kendine özgü etik değerleri olan gıda üretiminden son tüketim noktasına kadar uzanan zincirde işleyen ve “evrensel” nitelikte olduğu kabul edilen gıda etiğinde etik değer ve ilkelerin iyi bilinmesinin doğru ve uygun tutumun seçilmesinde oldukça önemli olduğu; etik kurulların gıda alanında özelleşmiş bir örneği olarak “Gıda Etiği Kurulları” ve/veya “Ulusal Gıda Danışma Kurulları”nın oluşturulmasının pratikte karşılaşılan gıda etiği sorunlarının değerlendirilmesi ve çözüme kavuşturulmasında bir ihtiyaç olduğu söylenebilir.

Anahtar kelimeler: Beslenme, etik ilkeler, gıda etiği, gıda güvenliği, hayvan gönenci

An Evaluation on Food Ethics

Abstract: It is possible to talk about food ethics in the period from the ancient civilizations to the present day. Issues such as “adequate and balanced nutrition differences”, “food insecurity”, “food wasting” and “animal welfare” arising from the geographical and cultural conditions of the countries create serious debates and ethical dilemmas in terms of food ethics. In deed “access to healthy and qualified food” is as important as one of basic human rights, “right to life”, but it is also one of the most violated food ethics issues. Today, when the laws, standards and rules alone can not provide food security, “social ethic a values” have been the primary source of trust of the consumer throughout history. It should not be forgotten that the ethical principles that should not be ignored in the food sector that has to provide sufficient food supply are “beneficence, nonmaleficence, justice, autonomy”, and ethical behaviour is “safe food supply”. As a result, it can be said that it is very important to know the ethical values and principles well in choosing the right and appropriate attitude in the food ethics that have a unique evaluate and operate in the chain from the production to the final consumption point and accepted as “universal”; the establishment of “Food Ethics Committees” and/or “National Food Advisory Boards” as a specialized example of ethics committees in the field of food is a need in evaluating and resolving the food ethics problems encountered in practice.

Keywords: Animal welfare, ethical principles, food ethics, food safety, nutrition

Giriş

İnsanoğlu için geçmişten bugüne barınma, giyinme ve beslenme temel ihtiyaçlar olarak bilinmekle birlikte, en önemlisi hiç şüphesiz beslenmedir. Sağlıklı yaşamın öznesi olan beslenme, sadece besin ihtiyaçlarının karşılanması değil, aynı zamanda güvenilir ve sağlıklı gıdaya erişerek büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunması amacıyla çeşitli gıdaların tüketilmesidir (Tayar, 2013).

Besin seçimleri, sağlık açısından ve/veya daha iyi çevresel ve sosyal sonuçlar doğurması sebebiyle

önemlidir. Söz konusu insanlar, hayvanlar veya çevre olduğunda daha iyi veya daha kötü sonuçlara yol açabilecek ekonomi zincirinin kesiştiği noktada yapılan besin seçimleri, irdelenmesi gereken etik durumları doğurmaktadır (Thompson, 2015). Besinlerin önemi veya besin seçiminin önem arz etmesi ile birlikte gündeme gelen gıda etiği ve etik kavramların tanımlamalarının yapılması, konunun daha doğru anlaşılması için güçlü bağlantı noktaları sağlayacaktır.

Yaşar’a (2014; 2017) göre etik, ahlaki bakımdan iyi ve kötü, doğru ve yanlış, adil ve adil olmayan durumların incelenmesidir. Gıda etiği ise gıdaların üretiminden tüketimine kadar tüm aşamalarda iyi-kötü, doğru-

yanlış ya da kabul edilebilir-kabul edilemez ayrımlarının yapıldığı özel bir etik uygulama alanı olarak değerlendirilebilir. Thompson (2015), gıda etiğini daha iyi besin seçimleri yapmak olarak tanımlamaktadır.

FAO'ya (2001) göre, BM, gıda ve tarım etiğini; "gıdalar, miktar ve kalite olarak bireylerin beslenme ihtiyaçlarını karşılayarak, kendi kültüründe kabul edilebilir düzeyde ve zararlı maddelerden arınmış olmalıdır. Bu tür gıdalara erişim, diğer insanların haklarına keyfi olarak müdahale edilmeyen ve sürdürülebilir yollardan olmalıdır." şeklinde ele almaktadır.

Gıda etiği henüz çok bilindik bir kavram değildir ve ne yazık ki ülkemizde bu konudaki çalışmalar sınırlı sayıdadır. Öncelikle literatüre yerleşen bu kavramın detaylandırılması ve bireylerin olaylar karşısındaki tutumunun yeniden revize edilmesi gerekmektedir. Salt problem olarak algılanan etik problemlerin, gerçekte birer gıda etiği sorunları olduğu unutulmamalıdır. Bu çalışmada sağlık alanındaki dört temel etik ilkenin gıda etiği ile olan bağlantısı ve gıda etiği konusunda yaşanan etik ikilemlere temel ilkeler çerçevesinde çözüm önerilerinin getirilmesi amaçlanmıştır.

Uygulamalı Etik ve Gıda Etiği

Etik, modern yaşamın önemli bir parçasıdır. Etik değerler toplum içinde, özellikle devletler, yasa koyucular ve meslek kuruluşları tarafından verilen kararların çoğunun temelini oluşturur. Gıda üretiminin sanayileşmesi ile birlikte gıda endüstrisi faaliyetlerinin çoğu uzmanlık alanı olarak ortaya çıkmıştır. Gıda pazarında rekabet gücünün artması, yeni gıda ürünleri oluşturmak için bilim ve teknolojiye gelişmelerin kullanılması ve tüketicilerin yemek tüketimi hariç pratikte gıda ile olan bağlantılarından uzaklaşması modern gıda etiği kapsamında değerlendirilmektedir (Early, 2002).

Premodern gıda etiği ağırlıklı olarak gıda tüketimi ile

ilgili konulara odaklanırken, modern çağ gıda etiği ise genellikle gıda üretimi ile ilgili konulara ağırlık vermiştir. Modern gıda etiğindeki yeni unsur, bilimsel bakış açısı olmuştur (Zwart, 2000). Bu bağlamda uygulamalı etiğin başladığı 1960'lı yıllarda, bilimsel anlamda gıda etiğinden de bahsedilebilir. Ben Mepham 1996 yılında gıda etiği kitabını yayımlayarak, yeni bir uygulamalı etik alanını ele almış ve tanıtmıştır. Ayrıca bu sayede etik ilkeleri güncel endişe alanlarına taşıyarak küresel açıktan gıda güvenliğine, gıda tüketimini etkileyen kültürel faktörlerden sürdürülebilir gıda sistemlerine kadar birçok konu ile ilgili özgün ve düşündürücü fikirler gündeme getirmiştir (Mepham, 1996).

Gıda etiğinin kısa tarihinde, tartışılan problemlerin anlaşılması ve değerlendirilmesinde birbiriyle bağlantılı, belirli kavram ve yaklaşımlar ortaya çıkmıştır. Bu kavramlar; gıda seçimi, tüketici kaygıları, bilinçli gıda seçimi, gıda etiketlemesi, etik izlenebilirlik, gıda egemenliği, farklı tarımsal gıda sistemlerinin bir arada bulunması, hayvan gönenci ve bütünlüğü şeklinde sıralanabilir. Gıda seçimi kendi başına etik bir kavram olmayabilir, ancak birçok etik konu bu kavram ile bağlantılıdır. Bununla birlikte, etik hususlar, yalnızca vejetaryenlik veya dini gıda kuralları (Koşer yasası gibi) durumunda değil, aynı zamanda bir kişinin tüketmek istediği herhangi bir gıda ürünü alanında da önemli bir rol oynamaktadır (Korthals, 2015).

Etik İlkeler

Gıda etiği hususunda çiftlikten sofraya kadar olan gıda üretim sürecindeki ihmal ve suistimallerin etik değerlendirmesinde doğru etik kararın verilebilmesi için değerlerin, değer çatışmalarının ve değerlere bağlı etik ilkelerin belirlenmesi ve ortaya konulması gerekir. Bu argümanların ortaya konulması ile birlikte gıda etiği disiplini, gıda endüstrisinin çeşitli sektörlerinde etik uygulamaların daha fazla geliştirilmesi ve iyileştirilmesine katkı sağlayacaktır. Dolayısıyla farklı

Tablo 1. Etik Matrisin süt üretimi alanına uygulanması (Mepham, 2013)

	Gıda Alanında Etik İlkeler		
	Fayda Sağlama	Özerklik	Adalet
Süt üreticileri	Çiftçiler ve tarım işçileri için tatmin edici gelir ve çalışma koşulları	Eylemin yönetsel özgürlüğü (muhakeme ve becerilerin kullanılması)	Adil ticaret hukuku ve uygulamaları (örneğin; adil fiyat, adil muamele)
Tüketiciler	Gıda güvenliği ve kabul edilebilirliği. Vatandaşların üretken ve karlı bir tarım endüstrisinin bir sonucu olarak sahip oldukları yaşam kalitesi.	Demokratik ve bilinçli seçim (örneğin; uygun şekilde etiketlenmiş yiyeceklerin iyi bir seçimi)	Ekonomik gıdaya erişim (herkes için yeterli miktarda uygun gıda tedariki)
Süt inekleri	Hayvan gönenci	İçgüdüsel davranış özgürlüğü (örneğin, otlama ve çiftleşme)	İçsel değer (yarar sağlayan araçsal varlıklardan ziyade canlı varlıklar olarak değerlendirilmeleri)
Biyota (Biyom)	Koruma (kirlilik)	Biyoçeşitlilik (tehdit altındaki türlerin korunması)	Sürdürülebilirlik (kaynakların sorumlu bir şekilde kullanılması)

etik durumları açıklamak ve doğrulamak için bir yol sağlayıcı, anlaşma ve anlaşmazlık alanlarının tespiti ni kolaylaştırmak için Etik Matris adı verilen bir rehber geliştirilmiştir. Etik matrisin temelinde temel etik ilkeler olan “ *fayda sağlama (yararlılık), özerkliğe saygı ve adalet*” ilkeleri bulunmaktadır (Tablo 1).

Etik matriste üç ilke, geleneksel etik teorileri temsil etmek üzere seçilmiştir. Bunlardan, fayda sağlama, temel faydacı prensibi; özerkliğe saygı, temel deontolojik prensibi; adalet ilkesi ise modern sosyal sözleşme teorisinin temel ilkelerini kapsamaktadır. Gıda etiğine Tablo 1’de verilen süt üretimi alanına uygulanması örneği üzerinden bakıldığında; süt üreticileri ve tüketiciler için, sonuçlar ve görevler göz önünde bulundurulması gerekirken, süt inekleri ve biota için sadece sonuçlar söz konusudur.

Etik İkilemler

1. Küresel açlık ve gıda güvenliği

FAO’ya (2018) göre, yeni kanıtlar son yıllarda dünyadaki açlığın artmasına işaret etmeye devam etmektedir. 2016 yılında 2 milyar yetişkin, 207 milyon ergen (10-19 yaş), 131 milyon çocuk (5-9 yaş) ve 40 milyondan fazla 5 yaşın altı çocuğun fazla kilolu, 2018 yılında ise yine 40 milyondan (%5.9) fazla 5 yaşın altı çocuğun aşırı kilolu olduğu belirtilirken, bugün 820 milyondan fazla insanın açlık çektiği, aynı zamanda 2030 yılına kadar “*Sıfır Açlık*” hedefine ulaşma konusundaki büyük zorluğun altı çizilmektedir (FAO, 2019).

Dünyada gıda sorununa yeterli ve sağlıklı gıdaya ulaşabilme durumu, gıda güvencesi ve gıda güvenliği gibi birtakım veriler üzerinden bakıldığında kritik bir öneme sahip olduğu aşikârdır. 795 milyon kişinin (dünya nüfusunun 1/9’u), günde 1.90 \$’ın altında gelire sahip olması aynı zamanda bu bireylerin açlık sınırında yaşadıklarına da işaret etmektedir. Özellikle gelişmekte olan ülkeler dikkate alındığında dünya nüfusunun %12.9’u yetersiz ve dengesiz beslenmektedir (Erbaş, 2017).

Her yıl AIDS, sıtma ve tüberküloza nazaran insanlar daha çok açlık sebebiyle ölmekte ve neredeyse bir milyar insan düzenli olarak açlıktan muzdarip olmaktadır. Kötü beslenme, çocukların tam gelişimsel ve bilişsel potansiyellerine ulaşmalarını önlemekte ve her altı saniyede bir çocuk, açlık ile bağlantılı olarak ölümle yüz yüze gelmektedir (Yoo, 2014).

Gıda Güvencesizliği Deneyimi Ölçeğine (Food Insecurity Experience Scale) dayanan tamamlayıcı istatistikler, dünya nüfusunun %10’unun (yaklaşık 770 milyon kişi) ağır gıda güvencesizliğine maruz kaldığını göstermektedir. Şiddetli gıda güvencesizliği yaygınlığı 2016 yılında %8.9 iken, 2017 yılında bu değer %10.2’ye yükselmiştir (FAO, 2018).

FAO ve Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Ortak Zoonotik

Hastalıklar Uzmanlar Komitesi tarafından 1967 yılında dünyada 150’den fazla bakteriyel, viral, paraziter ve fungal kaynaklı zoonotik hastalık olduğu (Erol ve Alkan, 2008), günümüzde ise 1415 enfeksiyöz ajandan 868 (%61)’inin ve yeni ortaya çıkan etkenlerin %75’inin zoonotik olduğu (Azkur, 2018), gıda kaynaklı hastalıkların %90’ından fazlasının hayvansal gıda kökenli olduğu bildirilmektedir. Son yıllarda görülen (Batı Nil virüsü, Ebola hemorajik ateşi, Ağır Akut Solunum Yetmezliği Sendromu-SARS, Sığırların Süngerimsi Beyin Hastalığı-BSE, maymun çiçeği, kuş gribi H5N1 vb.) bazı hastalıklar toplumsal kaygıya, küresel ticaretin aksamasına ve ciddi ekonomik kayıplara neden olmaktadır (Erol ve Alkan, 2008). Özellikle 2019 yılı sonunda Çin’in Wuhan kentinde ortaya çıkan yeni tip koronavirüsü (2019-nCoV), şiddetli pnömonili hastalarda yakın zamanda teşhis konulmasından bu yana hızla yayılmıştır (Li ve Clercq, 2020). 01 Eylül 2020 itibarıyla, 2019-nCoV altı kıtada bulunan 213 ülkede bildirilirken, toplamda 25.662.163 vaka ve 855.352 ölüm bildirilmiştir (Worldometers, 2020). Büyük oranda küresel kaygı ve endişeye yol açan bu viral salgın hastalık, gıda güvencesizliği açısından kritik bir örnek teşkil etmekte ve tıpkı diğer salgınlar gibi ciddi ekonomik kayıplara neden olmaktadır.

“*Bulunabilirlik, ekonomiklik, güvenlik, kalite parametreleri*”nin değerlendirildiği Küresel Gıda Güvenliği Endeksi (Global Food Security Index-GFSI) hesaplamasında GFSI 2019 yılı raporuna (GFSI, 2019) göre, Türkiye 69.8 ortalama puan ile 41. sırada iken, zaman zaman gıda kaynaklı büyük salgınların görüldüğü Çin ise 71.0 ortalama puan ile 35. sıradadır.

2. Gıda kayıp ve israfı

Gıda tedarik zinciri (GTZ) boyunca gıdalar çeşitli nedenlerle miktar ve/veya kalite kaybına uğramakta ya da israf edilmektedir. FAO tahminlerine göre dünya gıda üretiminin 1/3’ü (yılıda yaklaşık 1.3 milyar ton) küresel olarak kayıp ve israf olmaktadır. 940 milyar \$’a tekabül eden bu miktarın yaklaşık üç milyar kişinin beslenmesine yetebileceği bildirilmektedir (Demirbaş, 2019; FAO, 2011; Özçiçek Dölekoğlu, 2017). Dünyada her üç tabaktan biri çöpe giderken, bir dakikada üç çocuk açlık sebebiyle hayatını kaybetmektedir. İsrâf edilen gıdanın %60’ının yeniden kazanılabileceği gerçeği, israf yönetiminin önemini ve gerekliliğini göz önüne sermektedir (Özçiçek Dölekoğlu ve ark., 2014). FAO’ya (2011) göre, düşük gelirli ülkelerde, GTZ’nin erken ve orta safhalarında gıdalar kayba uğrarken, tüketici düzeyinde çok daha az gıda israf edilmektedir.

3. Gıda etiketleri

Bireylerin sağlıklı seçimler yapmalarına yardımcı olan destekleyici unsurlar oluşturmak, sağlığın teşvik edilmesinde önemli bir ilkedir. Etiket, tüketicilere bir gıdanın besin içeriği hakkında bilgi sağlayarak sağlıklı seçimlere daha elverişli bir ortam hazırlanmasına

yardımcı olmayı amaçlayan önemli bir kaynak görevi görmektedir (Cowburn ve Stockley, 2005).

Gıdaların etiket bilgilerindeki üretim ve son kullanım tarihleri sağlıklı gıda tüketmek isteyen bilinçli bireyler tarafından sıklıkla incelenirken (Güneş ve ark., 2014), aynı duyarlılığın gıda etiketi ve içeriği konusunda yeterince gösterilmediği ve tahminen çok az kişinin bunu merak ettiği düşünüldüğünde, gıdalardaki hile şüphesinin bu noktada başlaması kaçınılmaz bir hal almaktadır (Vural, 2015).

Etiketlerdeki bilgilerin yeterince denetlenmediği düşüncesi tüketicilerde etikete karşı bir güvensizlik duygusu oluşturmuştur (Güneş ve ark., 2014). Günümüzde birçok gıda şirketi etiketlerde yer alan FOP (front on package) bilgisiyle ürünün sağlıklı olduğuna yönelik tüketiciler üzerinde bir etki yaratmaktadır. Özellikle “*düşük yağlı, tuzsuz, organik, katkısız, vs.*” gibi görsel ya da yazılı ifadeler tüketicide bir çeşit sağlıklı algılanma etkisi (halo etkisi) yaratmakta ve tüketiciyi o ürünü satın almaya teşvik etmektedir. Dolayısıyla oluşturulmaya çalışılan bu halo etkisi ile tüketicilerin besin tercihleri de kolaylıkla manipüle edilebilmektedir (Bektaş ve ark., 2019).

Gıda etiketlerinde kullanılan bir takım değer ve terimleri anlamada en çok zorluk çeken grubun genel olarak yaşlı tüketiciler ve düşük eğitim seviyesine veya gelire sahip bireyler olduğu bildirilmektedir (Cowburn ve Stockley, 2005). Gıda alanındaki özerklik ilkesi gereğince toplumdaki her bireylerin ürün etiketlerini etkin bir şekilde kullanabilmesi, demokratik ve bilinçli bir seçim yapabilmesi dikkate alınması gereken önemli hususlardan biridir (Mephram, 2013).

4. Gıda katkı maddeleri

Artan dünya nüfusu, daha ucuz gıda üretimini artırma yönünde talebi artırırken aynı zamanda yüksek kalite standartlarını korumak da gerekmektedir. Her ne kadar gıda katkı maddeleri konusunda kayda değer gelişmeler sağlanmış olsa da bazıları hala tartışmaya devam edilen hususlar arasındadır. Dünya genelinde yasalarda katkı maddeleri ile ilgili bir bütünlüğün olmayışı ve birçok çalışmanın çelişkili sonuçları bu konudaki tartışmaları desteklemeye katkı sağlamaktadır (Carocho ve ark., 2014).

Gıda katkı maddeleri kontrolsüz ve sürekli kullanılmadıkları sürece güvenli gibi görünse de bazı hastalıkların oluşmasına veya alerjenlere karşı duyarlı olan bireylerde mevcut durumun tetiklenmesine sebebiyet verebilmektedir. Kullanılması uygun görülen renklendiriciler ülkeden ülkeye değişmekle beraber, bazı ülkelerde bu maddelerin kullanımı tamamen yasaktır (Erden Çalışır ve Çalışkan, 2003). Gıdanın raf ömrünü artırmak ve kaliteyi daha uzun süre korumak için kullanılan koruyucuların bir takım yan etkileri görülebilmekte ve koruyucu maddelerin gerçekleştirdiği reaksiyonlar minimum da olsa hayati tehlike arz ede-

bilmektedir (Sharma, 2015).

Gıda katkı maddeleri etiketteki diğer bileşenlerden ayırt edebilmesine rağmen, bu maddeler hakkında güvenlik bilgisinin yetersizliği, tüketicilerin satın alma kararlarını olumsuz etkileyebilmektedir (Altuğ ve Elmacı, 1995). Tüketiciler gıda katkı maddelerinin insan sağlığı açısından riskli olduğunu düşünmekte, dolayısıyla insan ve çevre sağlığı açısından güvenilirliği yüksek olan bir ürüne, bu niteliğinden dolayı fazladan ödeme yapmayı tercih edebilmektedir (Can Ağırbaş, 2019).

5. Pestisitler

Geleneksel (entegre haşere yönetimi) ve organik yöntemler ile yetiştirilen gıdalardaki pestisit kalıntılarının incelendiği bir çalışmada; geleneksel ürünlerdeki pestisit kalıntılarının, organik ürünlere kıyasla üç-beş kat daha fazla olduğu bildirilmiştir (Baker ve ark., 2002). Organik ve geleneksel diyetlerle beslenen çocukların organik fosforlu pestisitlere maruziyetlerinin araştırıldığı bir çalışmada ise, geleneksel bir diyet ile beslenen iki-beş yaş arasındaki çocukların idrarlarındaki ortalama organik fosforlu pestisit metabolitleri seviyelerinin çoğunlukla organik gıda tüketen çocuklara kıyasla dokuz kat daha yüksek olduğu tespit edilmiştir (Curl ve ark., 2003).

WHO, her yıl üç milyondan fazla kişinin pestisit zehirlenmesinden dolayı hastaneye kaldırıldığını ve bu durumun çeyrek milyon kişinin erken ölümü ile sonuçlandığını tahmin etmektedir. Pestisitlerin, ayrıca toprak organizmaları üzerinde de yıkıcı etkileri olduğu bilinen bir gerçektir (UNEP, 2017).

Yeni “*yoğun üretim paradigması*” gıda ürünlerinin artışına yönelik çözüm önerilerini başarı ile ortaya koymuştur. Ancak yoğun üretim ile birlikte kimyasal gübre kullanımının 10 kat, pestisit kullanımının ise 32 kat artması ekolojik dengeyi bozulmasına neden olmuş ve beraberinde yeni etik sorun alanlarını gündeme taşımıştır (Çokuysal, 2019).

6. Klonlanmış hayvanlar

Klonlama teknolojisi hipoalerjenik süt ve düşük kolesterolü yumurta üretimi gibi bazı üretim avantajlarına sahiptir (Shafique, 2020). Öte yandan, klonlanarak üretilen hayvanlar ile ilgili etik problemler de oldukça fazladır. Ülkemizde klonlanarak üretilen hayvanların tüketimi söz konusu değilken, ABD’de üretilmekte ve yasal düzenlemeler ile kontrol altına alınmaya çalışılmaktadır. Klonlama ile yetiştirilen hayvanların %95’i doğum esnası veya sonrasında çeşitli hastalıklardan dolayı hayatını kaybetmektedir (Candoğan ve ark., 2017). Hayvan gönenci sorunları, yüksek başarısızlık oranları, prosedürlerin maliyetli olması, doğum sonrası yoğun bir bakım gerektirmesi, doğum sonrası hayvan sağlığı problemleri (Shafique, 2020), fırsatçı hastalıklara, parazitlere ve değişen çevresel koşullara

karşı daha duyarlı olmaları, patojenlerin insanlara ve hayvanlara taşınmasında vektör görevi görebilmeleri (Riddle, 2010) gibi birtakım dezavantajları sebebiyle özellikle hayvan hakları savunucuları tarafından hoş karşılanmamakta ve önemli bir etik problemi de beraberinde getirmektedir (Candoğan ve ark., 2017).

Sağlıklı yetişkin ve genç sığır, domuz veya keçinin sağlıklı klonlarından elde edilen yenilebilir ürünlerin geleneksel sistem ürünlerine kıyasla gıda tüketim risklerini gösterebilecek herhangi bir tehlike tanımlanmamıştır. Ancak altta yatan biyolojik varsayımlara dayanmak ve diğer türlerden çıkarsama yapmak dışında, koyun klonlarının sağlık durumu ve bu klonların gıda ürünlerinin tüketiminden kaynaklanabilecek potansiyel riskler hakkında sonuç çıkarmak için yeterli bilgi mevcut değildir (FDA, 2008).

7. Taklit ve tağşiş

Gıda ürünlerine yapılan tağşişler ürün kalitesini bozarak piyasada haksız rekabete ve ciddi sağlık sorunlarına yol açmaktadır. Gıdada hile olarak adlandırılan problemler bu noktada başladığı için mevzuat metinleri ile bu kalıntıların miktarları yasal sınırlar içinde tutulmaktadır (Vural, 2015). Taklit ve tağşiş konusunda tüketicilere az da olsa bir fikir veren hileli gıda listeleri, Türkiye’de kamuoyuna açıklanan tek kaynaktır (Ekşi, 2017).

Günümüzde insanların yoğun iş hayatları nedeniyle gıda üretiminden uzaklaşmış olması gıda endüstrisinin gelişmesine katkı sağlamıştır. Ancak gıdaların üretiminde taklit ve tağşiş yapılması ve etik ilkelerin ihlal edilmesi, tüketicilerin tüketmek istedikleri gıdalara karşı güvensizlik yaşamalarına neden olmuştur (Early, 2002).

Gıda güvenilirliğinin belirlenmesi ve hilelerin tespiti, gıda endüstrisindeki en önemli konular olması sebebiyle tüketiciler arasında da bir endişe kaynağıdır. Başlıca güvenilirlik sorunları, gıda etiketleri ile ilişkilidir ve yüksek değerli hammaddelerin ucuz malzemeler ile ikame edilmesi yaygın bir uygulama olarak göze çarpan gıda etiği ihlallerindedir (Che Man ve ark., 2005).

8. Gıda tüketim davranışlarının değiştirilmesi

Hayvansal ürünlere yönelik küresel talebin 2050 yılına kadar artması beklenirken (Scholten ve ark., 2013), diğer yanda bazı insanların gıda amacıyla hayvanları öldürmekten kaçınma arzusu, vejetaryenlik tercihindeki temel motivasyonlardan biridir. Bu bakış açısının temelinde, hayvanların insan yararı için kötü muamele görmemesi gerektiği görüşü yer almaktadır. Et tüketmemek, böylece etik bir taahhüdün bir parçası olarak bireyler tarafından yapılacak bir fedakârlık anlamına da gelmektedir (Fox ve Ward, 2008).

Günümüzde vejetaryenlik birtakım (etik, çevresel, sosyo-politik ve dini) gerekçeler ile önemli bir tüketici grubunu oluştururken (İzmirli ve Phillips, 2011), hayvan gönenci düşüncelerine dayanan vejetaryenlik tercihi tartışmalı bir argüman olarak ortaya çıkmaktadır (İzmirli ve Yaşar, 2010). İnsan genlerinin gıda amacıyla tüketilen hayvanlara transferi, insan geni içeren organizmaların hayvan yemi olarak kullanılması ve hayvan genlerinin bitkilere transferi gibi durumlar özellikle vejetaryenler için endişe yaratan, aynı zamanda kamu endişesine de yol açan önemli hususlardır (Vural, 2015).

Etik omnivorizm (hepobur) ise bazı hayvansal ürünlerin kullanılmasına izin verirken bu tür ürünlerin kabul edilebilir kaynaklarını bazı etik kriterleri karşılayanlar ile sınırlandırır (Mcpherson, 2018). Vegan vejetaryen ve omnivor diyetlerinin komparatif değerlendirilmesinin yapıldığı bir çalışmada, omnivor beslenme alışkanlıklarının altında yatan sebeplerin arasında önem sırasına göre sağlık temelinde kimyasallar ve katkılardan kaçınmak ve “sevdiğim şeyi yerim!” algısı olduğu belirlenmiştir (Carlson ve ark., 1985). Yapılan başka bir çalışma ile genç veganların sağlıkla ilgili nedenlerden ziyade, etik kaygılardan dolayı vegan diyetini tercih ettikleri tespit edilmiştir (Larsson ve Johansson, 2005).

Gıda tüketimi çeşitli çevresel etkilerle de ilişkilidir ve tüketicilerin gıda tercihleri bu nedenle önemli çevresel kararları içermektedir. Tüketicilerin ekolojik gıda tüketimi konusundaki inançlarının ve bu tür davranışların benimsenmesinin altında yatan sebeplerin incelendiği bir çalışmada, tüketici düşüncelerine göre gereksiz ambalajlamadan kaçınmanın çevre üzerinde çok güçlü bir etkiye sahip olduğu, organik gıdaların satın alınması ve et tüketiminin azaltılmasının da yine çevresel yararlar sağlayacağı bildirilmektedir (Tobler ve ark., 2011).

Hücre kültürü ile yapılan in-vitro yapay et üretimi, bir kısım bilim insanları tarafından toplumumuzun karşılaştığı en büyük zorlukları ele almak için tek çözüm olarak önerilmektedir. Tüketiciler modern çiftliklerde üretilen hayvanların gönencinin artırılmasını veya tüketim amaçlı hayvanların öldürülmesinden kaçınılmasını, hayvancılığın sebep olduğu potansiyel çevresel bozulmaların azaltılmasını talep etmektedir. Ancak küresel nüfusun hızla artacağı tahmin edilirken, protein kaynaklarının artırılarak dünyadaki açlığın azaltılması ihtiyacı da vardır. Yapay etin, hayvansal tüketimin önüne geçilmesi, et üretiminin karbon ayak izinin azaltılması ve tüketicilerin ve vatandaşların tüm beslenme ihtiyaçlarının ve isteklerinin karşılanması potansiyeline sahip olduğu ifade edilmektedir (Hocquette ve ark., 2015).

Hükümetler, üreticiler ve Dünya Ticaret Örgütü gibi uluslararası serbest ticaret kuruluşları, yalnızca mal almakla kalmayıp aynı zamanda bu malların belirli

etik standartlara uygun olarak üretilmesini talep eden tüketicilerle giderek daha fazla karşı karşıya kalmaktadır. Bu yöndeki duyarlılığı yüksek bireyler kendilerini toplumsal hareketin bir parçası olarak tanımlasa ya da tanımlamasalar da gıdaları doğrudan çiftçilerden satın almak, yerel gıdaları tedarik etmek, vejetaryen bir diyet tercih etmek ve “ekolojik”, “organik”, “adil ticaret”, “free-range”, “glütensiz” ve “sürdürülebilir yetiştiricilik” gibi kavramlar ile etiketlenmiş gıda maddelerini küresel gıda sisteminin kötüye kullanımlarını düzeltmek amacıyla satın almak gibi alternatif tüketici uygulamalarına yönelmekte ve bu tür uygulamaları büyük ölçüde gıda etiği ile özdeşleştirmektedir. Tüketiciler sadece insan, hayvan ve çevre için gıda ürünlerinin güvenliği konusunda endişe etmekle kalmayıp, aynı zamanda her bir ürünün üretilme şekline ve ilgili normlara ve değerlere de manevi önem vermektedir. Sadece güvenlik ve sağlık değil, aynı zamanda hayvan gönencisi, çevresel kaygılar, çalışma koşulları ve adil ticaret de ulaşılmaması gereken etik idealler arasındadır (Korthals, 2001; Thompson, 2016).

Sonuç

Gıda etiği, ahlaksal normlar ile sağlanan ve sağlık bilimleri meslek kuruluşlarınca benimsenen etik ilkeler, ahlaki değer ve davranışlar bütünüdür. Etik davranışları bireysellikten kurtararak kurumsal hale getiren ilkelerin temelinde yine insan ve toplum değerleri vardır. Gıda etiği sorunlarının tartışılabilmesi ve bu sorunların nihayetinde ortadan kaldırılabilmesi için ilk etapta toplumların gıda etiği algısının ölçülmesi ve bu konudaki yaklaşımlarının tespiti oldukça önemlidir.

Gıda biliminde üretimden tüketim aşamalarına kadar “doğru kabul edilmeyen durumlar”ın, sorun (ortadan kaldırılınca kaybolacağı düşünülen) olarak görülmesinden ziyade gerçekte birer “etik problem” olarak değerlendirilmesi ve bu bilinç ile çözüme kavuşturulması gerekmektedir. Çiftlikten/tarladan sofraya kadar geçen tüm süreçte, gıda güvencesi yolu ile sağlığın temini ancak etik değer bilinci ile mümkündür ve bu bilinç gıda üretiminden-tüketimine tüm aşamalar için geçerlidir.

Kamu kuruluşları, üretici ve tüketici, gıdanın üretiminden tüketimine kadar karşılıklı sorumluluk taşırlar. GTZ'nin her aşamasında (üretim, işleme, hasat, hasat sonrası, perakende ve tüketici) çeşitli nedenlerle miktar ve/veya kalite kaybına uğrayan ya da israf edilen gıdaların geri kazanımı için özellikle tüketici seviyesinde sürdürülebilir çözüm önerileri ve tüm paydaşları içine alan mücadele programlarına ihtiyaç vardır.

Ülkemizde; gıda güvenliği, kalitesi ve adil ticareti temin etmek, etik değerlere uymayan çok çeşitli gıda suçlarının önlenmesi amacıyla geniş ölçekli (akademi, sanayi, hükümet, sivil toplum kuruluşları, çiftçi temsilcileri) “gıda etik kurulları” ve “ulusal gıda

danışma kurulları” gibi gıda güvenliği otoritelerinin kurulması gıda sektörü ve tüketici açısından büyük fark yaratacak; yarar ve adaleti sağlayacak ve özerkliğin doğru işleminde katkıda bulunacaktır.

Bu makale çerçevesinde; özel bir durum karşısında iyi-kötü ve/veya doğru-yanlış ayrımları üzerinde duran etiğin gıda alanında özelleşmiş hali olarak karşımıza çıkan gıda etiği, gıdaların üretiminden tüketimine kadar her aşamada karşılaşılan değer sorunlarının ele alındığı, çözüm yollarının bulunmaya çalışıldığı, çevre ve halk sağlığının dikkate alındığı, bireylerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasında yararlılık, zarar vermeme, adalet ve özerklik ilkelerinin temel alınarak toplumsal değerlerin gözetildiği, gelecek insan nesli ve tüm duyarlı varlıkların çıkarlarının korunduğu bir etik alan olarak tanımlanabilir.

Sonuç olarak, gıda etiği “evrensel” ve gıda üretimi ile tüketiminin kendine özgü etik değerleri vardır. Bu alanda katkı sağlayacak ve yön gösterici olacak olan etik kurulların özelleşmiş bir alanı olarak “gıda etiği kurulları” ya da “ulusal gıda danışma kurulları”nın kurulmasının önemli olduğu; gıda etiği kapsamında değerlendirilen birçok konunun açıklığa kavuşturulabilmesi için etik değerlerin ve ilkelerin iyi bilinmesi ve pratikteki sorunların çözümüne ulaşırken etik ilke ve değerlere göre doğru ve uygun tutumun seçilmesinin önemli aşamalardan birisi olduğu söylenebilir.

Kaynaklar

- Altuğ T, Elmacı Y. A consumer survey on food additives. Dev Food Sci 1995; 37(1): 705-19.
- Azkur AK. Zoonozlar: Eradikasyon mümkün mü? Seventh Turkey symposium on zoonotic diseases. November, 09-10, 2018; Ankara-Türkiye.
- Baker BP, Benbrook CM, Groth III E, Lutz Benbrook K. Pesticide residues in conventional, integrated pest management (IPM)-grown and organic foods: Insights from three US datasets. Food Addit Contam 2002; 19(5): 427-46.
- Bektaş A, Ulusoy M, Bektaş V. Gıda etiketlerinde yer alan bilgilerin sağlıklı algılanma (healthhalo) etkisi. Second International Congress on Agricultural and Food Ethics. October, 24-25, 2019; İzmir-Türkiye.
- Can Ağırbaş N. Y kuşağı öğrencilerinin gıda güvenliği bilgi düzeylerinin incelenmesi. Second International Congress on Agricultural and Food Ethics. October, 24-25, 2019; İzmir-Türkiye.
- Candoğan K, Deniz E, Çarkcıoğlu E. Et üretim zincirinde etik konular. First International Congress of Agricultural and Food Ethics. March, 10-11, 2017; Ankara-Türkiye.
- Carlson E, Kipps M, Lockie A, Thomson J. A compar-

- ative evaluation of vegan, vegetarian and omnivore diets. *J Plant Foods* 1985; 6(2): 89-100.
- Carocho M, Barreiro MF, Morales P, Ferreira ICFR. Adding molecules to food, pros and cons: A review on synthetic and natural food additives. *Compr Rev Food Sci Food Saf* 2014; 13(4): 377-99.
- Che Man YB, Syahariza ZA, Mirghani MES, Jinap S, Bakar J. Analysis of potential lard adulteration in chocolate and chocolate products using Fourier transform infrared spectroscopy. *Food Chem* 2005; 90(4): 815-9.
- Cowburn G, Stockley L. Consumer understanding and use of nutrition labelling: A systematic review. *Public Health Nutr* 2005; 8(1): 21-8.
- Curl CL, Fenske RA, Elgethun K. Organophosphorus pesticide exposure of urban and suburban preschool children with organic and conventional diets. *Environ Health Persp* 2003; 111(3): 377-82.
- Çokuysal B. Sınırlı dünyada sınırsız yaşam: tarım ve gıda etiğinde paradigma değişimi mümkün mü? Second International Congress on Agricultural and Food Ethics. October, 24-25, 2019; İzmir-Türkiye.
- Demirbaş N. Gıda arz zincirindeki kayıp ve israfın azaltılmasında ambalajın önemi ve gelişmeler. Eleventh International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress. March, 9-10, 2019; Tekirdağ-Türkiye.
- Early R. Food ethics: A decision making tool for the food industry? *Int J Food Sci Technol* 2002; 37(4): 339-49.
- Ekşi A. Gıda gerçekliği ve doğrulanması. First International Congress of Agricultural and Food Ethics. March, 10-11, 2017; Ankara-Türkiye.
- Erbaş H. Tarım-gıda etiği/politikası ve geleceğimiz: Ekonomi-politik ve ötesi sosyolojik bir çerçeve. *TJOB* 2017; 4(1): 14-28.
- Erden Çalışır Z, Çalışkan D. Gıda katkı maddeleri ve insan sağlığı üzerine etkileri. *Ankara Ecz Fak Derg* 2003; 32(3): 193-206.
- Erol İ, Alkan M. Tek dünya tek sağlık. *TVHB Derg* 2008; 8(3-4): 64-71.
- FAO. Report of The Panel of Eminent Experts on Ethics in Food and Agriculture. First session, 2001; Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome. <http://www.fao.org/3/x9600e/x9600e00.htm#TopOfPage>; Accessed Date: 01.09.2020.
- FAO. Global Food Losses and Food Waste. Study Conducted for the International Congress at In-terpack, 2011. Düsseldorf, Germany. <http://www.fao.org/3/a-i2697e.pdf>; AccessedDate: 01.09.2020.
- FAO. World Food and Agriculture Statistical Pocket-book. Rome, 2018. https://www.quarks.de/wp-content/uploads/FAO_Statistisches_Taschenbuch_2018.pdf; Accessed Date: 01.09.2020.
- FAO. The State of Food Security and Nutrition in the World, 2019. <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>; Accessed Date: 01.09.2020.
- FDA. Animal Cloning: A Risk Assessment, Center for Veterinary Medicine U. S. Food and Drug Administration Department of Health and Human Services, 7500 Standish Place, Rockville, 2008. <https://www.fda.gov/media/75280/download>; Accessed Date: 22.12.2020.
- Fox N, Ward K. Health, ethics and environment: A qualitative study of vegetarian motivations. *Appetite* 2008; 50(2-3): 422-9.
- GFSI. Country Rankings 2019, Performance of Countries Based on Their 2019 Food Security Score. <https://foodsecurityindex.eiu.com/Index>; Accessed Date: 01.09.2020.
- Güneş FE, Aktaç Ş, Korkmaz Bİ. Tüketicilerin gıda etiketlerine yönelik tutum ve davranışları. *AFJ* 2014; 12(3): 30-7.
- Hocquette A, Lambert C, Sinquin C, Peteroff L, Wagner Z, Bonny SP, Lebert A, Hocquette J-F. Educated consumers don't believe artificial meat is the solution to the problems with the meat industry. *J Integr Agric* 2015; 14(2): 273-84.
- İzmirli S, Yaşar A. A Survey on animal welfare attitudes of veterinary surgeries, veterinary students, animal owners and society in Turkey. *Kafkas Univ Vet Fak Derg* 2010; 16(6): 981-5.
- İzmirli S, Phillips CCJ. The relationship between student consumption of animal products and attitudes to animals in Europe and Asia. *BFJ* 2011; 113(3): 436-50.
- Korthals M. Taking consumers seriously: Two concepts of consumer sovereignty. *J Agric Environ Ethics* 2001; 14(2): 201-15.
- Korthals M. Ethics of food production and consumption. Herring RJ. eds. In: *The Oxford Handbook of Food, Politics, and Society*. USA: Oxford University Press, 2015; pp. 231-52.
- Larsson CL, Johansson GK. Young Swedish vegans have different sources of nutrients than young omnivores. *J Am Diet Assoc* 2005; 105(9): 1438-41.

- Li G, Clercq ED. Therapeutic options for the 2019 novel coronavirus (2019-nCoV). *Nat Rev Drug Discov* 2020; 19(3): 149-50.
- Mcperson T. The ethical basis for veganism. Barnhill A, Doggett T, Budolfson M. eds. In: *The Oxford Handbook of Food Ethics*. USA: Oxford University Press, 2018; pp. 1-34.
- Mepham B. Ethical analysis of food biotechnologies: an evaluative framework. Mepham B. eds. In: *Food Ethics*. Psychology Press, 1996; pp. 101-19.
- Mepham B. Ethical principles and the ethical matrix. Clark JP, Ritson C. eds. In: *Practical Ethics for Food Professionals: Ethics in Research, Education and the Workplace*. Second Edition. By John Wiley&Sons, Ltd. 2013; pp. 39-56.
- Özçiçek Dölekoğlu C. Gıda kayıpları, israf ve toplumsal çabalar. *Tar Eko Der* 2017; 23(2): 179-86.
- Özçiçek Dölekoğlu C, Gün S, Giray FH. Yoksulluk ve gıda israfı sarmalı. Eleventh National Congress of Agricultural Economics. September, 3-5, 2014; Samsun-Türkiye.
- Riddle J. Cloning. Duram LA. Ed. In: *Encyclopedia of Organic, Sustainable, and Local Food*. ABC-CLIO, LLC, 2010; pp. 84-6.
- Scholten MT, De Boer I, Gremmen B, Lokhorst C. Livestock farming with care: Towards sustainable production of animal-source food. *NJAS-Wagen J Life SC* 2013; 66: 3-5.
- Shafique S. Scientific and ethical implications of human and animal cloning. *IJSTS* 2020; 8(1): 9-17.
- Sharma S. Food preservatives and their harmful effects. *IJSRP* 2015; 5(4): 1-2.
- Tayar M. Principles of a healthy kitchen. International Second Halal and Healthy Food Congress. November, 7-10, 2013; Konya-Türkiye.
- Thompson PB. *From Field to Fork: Food Ethics for Everyone*. USA: Oxford University Press, 2015; p. 5.
- Thompson PB. The emergence of food ethics. *Food Ethics* 2016; 1(1): 61-74.
- Tobler C, Visschers VH, Siegrist M. Eating green. Consumers' willingness to adopt ecological food consumption behaviors. *Appetite* 2011; 57(3): 674-82.
- UNEP. *Tackling The Growing Challenge of Soil Pollution*. 2017. <https://www.unenvironment.org/news-and-stories/story/tackling-growing-challenge-soil-pollution>; Accessed Date: 11.12.2020.
- Vural H. Tarım ve gıda güvenliğinde etik ilkelerin önemi. *Bursa Uludag Üniv Ziraat Fak Derg* 2015; 29(2): 193-202.
- Worldometers. Covid-19 Coronavirus Pandemic. <https://www.worldometers.info/coronavirus/>; Accessed Date: 28.08.2020.
- Yaşar A. Veteriner Hekimliği Etiği ve Mevzuatı. Konya, 2014; p. 16-20.
- Yaşar A. Hayvan Gönenci. Birinci Baskı. Konya, 2017; p. 1-294.
- Yoo KJ. Ethical activism with consideration of the routine of food culture. Thompson PB, Kaplan DM. eds. In: *Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics*. Dordrecht: Springer, 2014; pp. 607-15.
- Zwart H. A short history of food ethics. *J Agric Environ Ethics* 2000; 12(2): 113-26.