



# Tarım ve Gıda Güvenliğinde Etik İlkelerin Önemi

Hasan VURAL<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Bursa  
\*E-posta: hvural@uludag.edu.tr

Geliş Tarihi: 03.08.2015; Kabul Tarihi: 03.11.2015

**Özet:** Etik kelimesi çok sık kullanılmakta olup pek çok metinde yer almaktadır. İnsanların çoğu muhtemelen etik davranışın neyi vurguladığı hakkında fikir sahibidirler – bu bir şeyin iyi yapılması anlamındadır. Ekonomistler, gıda üretim davranışlarındaki üç çeşidi betimleyerek, tarımsal üretimdeki etik standartların daima kendi ödülünü getirmeyeceğini belirleyen durumların da olabileceğini söylemektedirler. Tüketicilerin davranışları; araştırma, tecrübe ve güven şeklinde etiketlenmektedir. Sağlık iddiaları ve besin etiketlemesi konusu toplumun etik olarak davranan gıda üreticilerinin ilgisini korumaya yönelik adımlar atılmasına gerek duyabildiği ve onları etik davranışlarının istikrarını korumasını talep ettiği gerçeğini vurgulamaktadır. Etik matrisin ilk prensibi ve en önemlisi üretici ve tüketicinin refahını da belirten faydadır. Gıda tüketiminde sağlık tehlikelerine neden olacak gıda üretim süreçleri, tüketicilerin refahını azaltma potansiyeline sahiptir. Bunun en uç ve en tehlikeli boyutu da gıda zehirlenmesinden oluşabilecek ölümlerdir. Buradaki önemli katılım, neyin yanlış gittiğini anlamaktır. Herkes kabul etmelidir ki gıda sektöründeki etik davranış güvenli gıda sağlanmasıdır. Gıda pazarlarındaki finansal spekülasyonun ne ölçüde gıda fiyatı artışlarına ve fiyat dalgalanmasına katkıda bulunduğu devam eden şiddetli bir tartışmadır. İster fayda, ister adalet prensibi açısından bakılsın, eğer bir ürün spekülasyonu gıda fiyatlarına etki ediyorsa, bu etik davranış olarak açıklanamaz.

**Anahtar Kelimeler:** Gıda güvenliği, etik ilkeler, tarım ekonomisi, gıda ekonomisi.

## Importance of Ethical Principles in Agriculture and Food Safety

**Abstract:** The word ethical is now in frequent use and appears in a wide range contexts. Most people probably believe they have some understanding of what behaving ethical implies – that is something to do with doing good. Economists have suggested that, by delineating three kinds of food product attributes, it is possible to identify circumstances in which ethical standards in agricultural production may not always bring their own reward. Consumer attributes have been labeled; search, experience and credence. The issue of health claims and food labeling highlights the fact that society may sometimes need to take steps to protect the interest of the food producer who behaves ethically, and regulate to provide for uniformity in their attempts to do so. The first of the ethical matrix is wellbeing and, crucially, this of course includes the wellbeing of those who consume the food product, as well as those who produce it. Food production processes that induce health hazards in

food consumption have the potential to reduce the wellbeing of consumers – and the extreme version of this is death from food poisoning. Here, the important contribution is to understand, what went wrong. Everyone accepts that ethical behavior in the food industry implies supplying safe food. There is an ongoing and vigorous debate around the extent to which financial speculation in food commodity markets contributes to food price rises and price volatility. Whether viewed from the principle of wellbeing or of fairness, if commodity speculation does contribute to food price volatility, then this cannot be described as ethical behavior.

**Key Words:** Food safety, ethical principles, agricultural economics, food economics.

## Giriş

Tarımın çok fonksiyonlu yapısı içinde en önemli görevi insanlara yeterli gıda sunmaktır. Yeterli, kaliteli ve güvenli gıdaya erişim insanoğlunun en temel hak ve özgürlüklerinden olup bu haktan kimse mahrum edilemez. Tarım sektörü yeterli ve kaliteli gıdanın temin edilmesinde lokomotif görevi görmektedir. 2050 yılına kadar dokuz milyarı aşması beklenen dünyanın, tarım ürünlerine olan beklenen talep artışı yeterli ve kaliteli gıdaya erişim hususunda bir takım sorunlar doğurmaktadır (FAO, 2003). Artan nüfusa paralel artan ihtiyaçlara karşın aynı doğrultuda artmayan doğal kaynaklar ve tarım alanlarından daha fazla verim elde edilmeye çalışılmaktadır. Bu durum beraberinde; yoğun kimyasal girdi kullanımı sebebiyle toprağın ve doğal kaynakların bilinçsizce kullanılarak tahrip edilmesine yol açmaktadır. Yanlış kullanım ve uygulama metotlarının yanında, ürün elde edildikten sonraki süreçlerde gıda güvenliğine yönelik kuşku artmasına sebep olmaktadır. Günümüzde; yüksek verim amaçlı kullanılan genetiğiyle oynanmış organizmaların tarımsal sahada, özellikle Amerika gibi dış ülkelerde sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Bilhassa tohum alanında kullanım sonucu ortaya çıkan, transgenetik tohumlar kısa vadede verim artışı sağlasa da uzun vadede hem insan sağlığı hem de doğal kaynaklar açısından risk taşımaktadır.

Etik terimi Yunanca ethos yani "töre" sözcüğünden türemiştir. Değerler felsefesinin dalı olan etik, felsefenin üç ana dalından biridir; varlık, bilgi ve değer. Doğru davranışı, yanlış davranıştan ayırabilmek amacıyla ahlâk kavramının doğasını anlamaya çalışmaktadır. Etik batı geleneğinde zaman zaman ahlâk felsefesi olarak da anılmıştır. Etik daha çok ahlak üzerinde konuşur, sorgular, tartışır, düşünür, yargılar. Ancak ahlak yöresel, etik ise evrensel düzeyde değerlendirilme içermektedir. Etik ilkeler, evrensel kabul gören kurallardır. “Etik” kelimesi çok sık kullanılmakta olup pek çok metinde yer almaktadır. İnsanların çoğu muhtemelen “etik davranışın” neyi vurguladığı hakkında fikir sahibidirler – bu “bir şeyin iyi yapılması” anlamındadır. Etik konusunun derinlemesine araştırılmasında, bu yüzden onun yüzeysel ve basit görünen anlamının altında “doğru şeyi yapmanın”, ahlaki felsefeye dayandırılan etik kuralları tanımlanmaktadır. İnsanların klasik erdem davranışları da; adalet, sağduyu, güven ve sabırdır.

Seebauer'e göre “insanlar içgüdülerine uyarak iyiyi belirleyebilirler” (Seebauer, 2013). Çinli “Renging” kavramına göre, Chau'nun yorumu şöyledir; *İnsanlar bir duruma bağlı olarak iyilik yapmayı zorunluluk hissederler. Durumun mantığına ve arkasındaki nedene bakmaksızın sadece doğru görünen yardımsever bir eylemi gerçekleştirmek gibidir* (Chau, 2013). Seebaure'e göre, “doğru etik davranış genellikle kendimiz, kurumlarımız ve bütün dünya için doğru sonuçlara yolaçar”. Fakat bunu uygulamak için doğru bir etik davranışı ve

kurumun belirlediği pozitif etki sağlayacak süreçlerin oluşturulması konusunda ortak konsensusa ulaşılması gerekmektedir. Belkide etik kurallar konusunda ayrıntılı çalışmanın nedeni; Seebauer’ın açıkça belirttiği gibi (etik kuralları anlamada), “doğru olanı daha kolay yapmaya güç sağlar”; ve Mepham’a göre “Gıda etiği disiplini gıda sanayinin çeşitli dallarında etik uygulamaları daha çok teşvik etmede yararlı bir rol oynayabilir mi?” sorusuna cevap olumlu olmalıdır (Mepham, 2008).

Bazı yazarlar etikle ilgili şu bilgileri sunmuşlardır (Clark ve Ritson, 2013):

*Bu beni gerçekten üzümüştür. Çünkü benim tasarladığım aletlerin bir kısmı ile sığırlara işkence yapmışlardır. Çalışanlara sığırlara elektrik şoku verilmesini fakat müfettişler varken bunu asla yapmamaları gerektiği söylenmiştir. (ABD’den örnek)*

*İnsanlar önemsemedikleri, etkisinin uzun süreli olmayacağı, ihtiyaçları olmayan şeylere para harcamaya ikna edilmektedirler.*

*Gıda (tarım) üreticileri daha fazla sömürülmektedir. Ucuz gıda arzusu gıda üretimine zarar vermektedir. İster muz, ister kahve üreticileri olsun darbelere maruz kalmaktadırlar. Zenginler her fiyattan ucuz gıda istemektedirler (üreticiler maliyetine ya da zararına satış yapmalıdırlar, çiftçilerin refah payı olmamalı!).*

*“Hayvan refahının standardının yükseldiği yerlerde etin kalitesi de artacaktır”.*

Uzmanlar ayrıca, sadece insanca üretilen etlerin tüketiminin artışı ve kötü tanıtımının tüketimdeki potansiyel etkisini tartışmaktadır. Ancak, bunu tüketici nasıl bilecek? Hayvan refahının yüksek standartları etin kalitesini geliştirebilir, fakat yüksek üretim maliyetleri ortaya çıkabilir. Ekonomistler, gıda üretim davranışlarındaki üç çeşidi betimleyerek, tarımsal üretimdeki etik standartların daima kendi ödülünü getirmeyeceğini belirleyen durumların da olası olduğunu söylemektedirler.

Tüketicilerin alışverişteki davranışları; *araştırma, tecrübe* ve *güven* şeklinde etiketlenmektedir. Tüketici bir meyvenin şeklini, büyüklüğünü ve rengini alışveriş sırasında bilebilir. Tüketici sadece tüketimden sonra tecrübe kazanacaktır (Vural, 2014). Lezzeti, yapısı, pişirme kalitesi gibi özellikler başlıca tecrübelerdir. Gıda zehirlenmesi gibi istenmeyen tecrübelerle de karşılaşabilir. Tüketiciler yeşil muzların olgun olmadığını ve siyahlarının çok olgunlaşmış olduğu gibi tecrübeler kazanırlar. Tüketiciler bu şekilde basitçe güven duygusu kazanırlar. Tüketiciler alışverişte gıdaya daha fazla değer vermektedirler. Fakat bunlar zaten tipik güven yaklaşımlarıdır. Hayvan refahı bunlardan biridir. Tüketicilerin güven yaklaşımları sorununa çözüm olabilecek klasik çözüm *etiketlemedir*. Üretimde etik değerlere önem veren bir gıda şirketi buna uygun şekilde ürünü etiketleyebilir, sağlık konusunda bilinçli tüketicilerin araştıracağı şekilde ürün birleşimi hakkında bilgi verebilir.

Bu düzenli çözümdür, ancak iki sorun vardır. İlki, olumlu güven yaklaşımı sayılamayacak “etik olmayanı” (pestisit kalıntıları içerir, hayvanlar kafeslerde tutulur) etiketleyecek bir unsurun yokluğudur. Daha da kötüsü, özenli bir şirketin olumlu güven varlığını hileli olarak etkileyecek teşviklerin olmasıdır; veya en azından daha az vicdanlı şirketlerin yanıltıcı iddialarda (örneği;%10 yağ içerir yerine,%90 yağsızdır gibi) bulunmasıdır.

Batı ülkelerinde son yıllarda rekabette gelişmemiş ülkelerdeki üreticiyi ve kendi tüketicilerini korumak amacıyla “Adil Ticaret” etiketi uygulaması başlatılmıştır. Aslında adil ticaret ürünlerinin ayırt edici tüm özelliği tüketicilerin onlara verdiği değer olan güven

yaklaşımıdır. Adil ticaret hareketinin başırası **ADİLTİCARET** (fair trade) markası tüketicilerin ve onların marka garantisi taşıyan ürünler için gerekli olan standartların belgelenmesindeki güven takdirine bağlıdır (Norman, 2013).

Bu araştırmada tarım ve gıda güvenliği açısından etik ilkelerin öneminin ortaya konulması amaçlanmıştır. Gıda güvenliği konusunun etik açıdan incelendiği ve önerilerin verildiği ülkemizdeki çalışmalar yok denecek kadar azdır. Bu araştırma, gıda güvenliğindeki ihmal ve suistimallerin temelde etik sorunu olduğunun literatüre dayanarak açıklanmasını hedeflemektedir.

### **Etik Matrisi**

Etik ilkelerinin çeşitli alanlarda uygulanması amacıyla etik matrisi geliştirilmiştir (Mephram, 2013). Etik matrisinde üç ilke bulunmaktadır. Bunlar; fayda, özerklik ve adalettir.

**Tablo1.** Etik matrisin süt üretimine uygulanması

	<b>Fayda</b>	<b>Özerklik</b>	<b>Adalet</b>
<b>Süt çiftliği</b>	Tatmin edici gelir ve çalışma koşulları	Eylemin yönetsel özgürlüğü	Ticaret kanunları ve uygulamaları
<b>Tüketiciler</b>	Gıda güvenliği ve kabul edilebilirliği. Yaşam kalitesi	Demokratik, bilinçli seçim örneğin; güvenilir gıda	Gıda kullanılabilirliğinin uygunluğu
<b>Süt inekleri</b>	Hayvan refahı	Davranışsal özgürlük	Gerçek değer
<b>Biyota (özel yaşam alanı)</b>	Koruma	Biyocoşetlilik	Sürdürülebilirlik

**Kaynak:** Mephram, 2013.

Etik matrisin ilk prensibi ve en önemlisi üretici ve tüketicinin yararını da belirten “fayda”dır. Gıda tüketiminde sağlık tehlikelerine neden olacak gıda üretim süreçleri, tüketicieye gıdaların faydalarını azaltma potansiyeline sahiptir. Bunun en uç ve en tehlikeli boyutu da gıda zehirlenmesinden oluşabilecek ölümlerdir. Herkes kabul etmelidir ki gıda sektöründeki etik davranış güvenli gıda sağlanmasıdır.

### **Gıda Alanında Etiğin Önemi**

Gıda Güvenliği; İngilizcede “Food Safety” olarak yer almakta ve sağlıklı, kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların; üretim, işleme, muhafaza ve dağıtım sırasında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak tanımlanmakta ve sağlıklı, sağlığa yararlı ve sağlıklı durumu korunmuş gıda kavramlarını içermektedir. Tüketilen gıdaların sağlık sorununa yol açmaması için gereken gıda yönetimi gıda güvenliği olarak tanımlanabilir (Rehber, 2013).

Gelişmiş ülkelerde bazı profesyonel gruplar ve şirketler etiğin formal kodlarını kullanmaktadır. Bu kodlar iş yerinde beklenen etik standartların hatırlatıcısı olarak

gerçek değere sahiptir. Bir kamu belgesi gibi bu kodlar, ihlal edenlere karşı resmi veya hukuki disiplin cezası alması için bir temel olarak hizmet vermektedir. FAO gıda güvenliğini sağlamak için dört temel koşul ileri sürmüştür. Bunlar;

- \* Gıdaya erişimde eşitlik
- \* Gıda maddelerine ulaşım
- \* Sürdürülebilir üretimin sağlanması, ve
- \* Gıda kalitesidir.

Gıdaya erişimde eşitlik konusu, herkesin dengeli ve kaliteli beslenme adına güvenli gıdanın temin edilmesinde eşit haklara sahip olduğudur. Sürdürülebilir üretim konusunda, bilhassa tarımsal açıdan doğal kaynakların doğru kullanımı, çevreye ve doğaya saygılı, aynı zamanda ekonomik olarak sürdürülebilir tarım vasıtasıyla artan nüfusun ihtiyaçlarının yeterli ve kaliteli bir şekilde karşılanmasını ifade etmektedir. Gıdaya erişim (ulaşım) konusundaysa; gıdanın satın alımı, pazarlanması, gerektirdiği takdirde yeterli gıdaya erişim konusunda sorun yaşayan üçüncü dünya ülkelerine düzenli gıda yardımlarıyla ve alınacak tedbirlerle besinsel ihtiyaçların karşılanmasını ifade etmektedir. Gıda kalitesi konusunda ise; sadece nicelik olarak yeterli gıdanın temini değil aynı zamanda nitelik olarak gereken kalite şartlarının yerine getirilmesi ve insan sağlığı açısından risk oluşturmamasını tanımlamaktadır.

Gıda etiği, “gıda bilimi, teknolojisi ve uygulamalarında, doğru olarak kabul edilecek değerleri araştırmak, bulmak, sistemleştirmek ve insanların hizmetine sunmak” olarak da açıklanabilmektedir. Korthals (2008) üretim ve tüketim arasındaki mesafenin uzunluğu nedeniyle tüketicinin etik izlenebilirlik için gıda seçiminde baskın olmaya başladığını; mevcut yönelimlerin üç çeşit etik ilgi yarattığını bildirerek, bunları; hayvan refahı, güvenilir bilgi ve izlenebilirliğe iştirak etme ve katılım olarak sıralamaktadır.

Coff ve arkadaşları (2008) ise etiğin izlenebilirlik amaçlarını şöyle sıralamaktadırlar:

- Hayvan refahını sağlamak
- İnsan sağlığını korumak
- Sürdürülebilir üretim, çevre dostu üretim ve işleme yöntemlerini teşvik etmek
- Ticareti iyileştirmek
- Çalışma koşullarını iyileştirmek
- Kaliteyi (tat ve bileşim vb) garanti altına almak
- Üretim yeri ve ürünün kökenini bilmek
- Tüketici güvenini geliştirmek
- Katılımcılığı geliştirmek
- Saydamlık sağlamak

Tüketici açısından gıda etiği, gıdanın geçmişiyle ilişkili olan bir kavramdır. Böylece gıdanın üretimi ile ilgili bilgiler yukarıda listelenenler hakkında bilgi verecek ve tüketicinin seçiminde etkili olacaktır. Sağlık iddiaları ile ilgili olarak, etik davranışı uygulamaları için İngiltere’de hükümet “GIDA ETİK KURULLARI” kurmuştur. 1992 yılında bu kurullardan ACNFP, “gıda kullanımında genetik değişimin etikleri alt komitesini” kurmuştur. Kurumun organları geniş bir yelpazede görüştükten sonra kamu endişesine yol açan, dört ana olumsuz etki alanı saptanmıştır (Clark ve Ritson, 2013).

1. İnsan genlerinin gıda hayvanlarına transferi

2. Bazı dini gruplar tarafından kullanımı yasak olan etlerin genlerinin bazı hayvanlara transferi (domuz genlerinin koyunlara transferi)
3. Hayvan genlerinin vejeteryanlar tarafından özellikle endişe oluşturabilecek bitkilere transferi
4. Hayvan yemi olarak insan geni içeren organizmaların kullanılması.

Bununla birlikte bir sonraki araştırma ortaya çıkarmıştır ki, gıda üretiminde çağdaş teknolojilerin kullanılması ile ilgili kamu endişesi bundan çok daha geniş kapsamlıdır. Özellikle tüketicinin GDO (genetiği değiştirilmiş organizma) ürünü “kabul etme” istekliliği şiddetle ondan faydalanmak isteyenler tarafından etkilenmektedir. Her şeyden ötesi, ülkelerde söz konusu yeni teknolojiye karşıtlığın gelişmesi, insanlarda “doğal olmayan” inancından doğan bilinmeyen korkusuyla bağdaştırılan ve bilim adamlarının insanlara yeni teknolojiden yalnızca gıda şirketlerinin faydalanacağı düşüncesini empoze etmesidir. Tüketici menfaati saptandığında, GDO ürün daha kabul edilebilir ve çelişkili (mantıksız) bir biçimde daha güvenli hale gelmektedir.

Bu son nokta, bilimsel kanıt olmayan gıda güvenliği önerileri hakkında tüketici endişelerine nasıl cevap verileceği etik sorununu ortaya çıkarmaktadır. Gıda güvenliği riskleri hakkında “uzman” ve “uzman olmayan” kişilerin bakış açıları karşılaştırıldığında genellikle iki taraf arasında farklı bir durum görülmektedir. Tüketiciler yeni teknolojilerin izlenmesinde en çok gıdalardaki katkı maddeleri ve kimyasal kalıntılardan kaygılanırken, bilim adamları ise kötü beslenmenin sağlığa etkisine ve mikrobiyolojik kirlenmeye (kontaminasyon) yoğunlaşmaktadırlar.

## **2017’ye Doğru Türkiye’nin Gıda Güvenliği Stratejisi**

FAO’nun 2001 raporunda gıda güvencesi; insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam için onların beslenme gereksinimi ve tercihlerine uygun, yeterli, sağlıklı ve besleyici gıdaya her zaman fiziksel, sosyal ve ekonomik olarak ulaşması durumudur, şeklinde tanımlanmıştır (FAO, 2002). Genel olarak bakıldığında, gıda güvencesinin gıda güvenliği kavramını da içerdiği bir gerçektir. Şayet tüketilen gıda sağlıklı değilse, tüketilmesi sağlıklı olamayacağı gibi gıda güvencesi de sağlamayacaktır (Kinsey, 2004).

Dünyada, tarımın görünümü ve gelecek vadede gıda güvenliğinin değerlendirilmesi amacıyla yapılan çalışmalara paralel olarak, Türkiye’de 2013-2017 arası dönemi kapsayan stratejik plan oluşturulmuştur (Anonim, 2010). Bu plan katılımcı bir anlayışla, anket vb. çalışmalar vasıtasıyla, üretici ve tüketici beklentilerini göz önüne alarak, Türkiye’nin söz konusu alanda küresel bir aktör haline getirme vizyonu doğrultusunda hazırlanmıştır. Plan çerçevesinde;

- \* Tarımsal üretim ve arz güvenliği,
- \* Gıda güvenliği,
- \* Bitki sağlığı, hayvan sağlığı ve refahı,
- \* Tarımsal alt yapı ve kırsal kalkınma, ve
- \* Kurumsal kapasite, olarak beş temel stratejik alan belirlenmiştir.

## Gıda Üretimi Etiği ile Tıp Etiği İlişkisi

İlk bakışta, ilaç ve gıda üretimi alanlarında arasındaki benzerliklerden daha çok, farklılıklar var gibi görünmektedir. Gıda üretimi; gıda geliştirme, hayvan yetiştirme, ulaşım, gıda işlenmesi ve tüketicilere satış dahil farklı sorumluluklar taşıyan sanayiye içine alan karmaşık bir alandır. Bu üretim aşamalarının birbirinin, ilaç gibi kamusal bir malla yakından alakalı olduğu görünmemektedir. Ancak, son on yıl gıda üretimi ile biyomedikal etiğin temel konuları arasında önemli bir ilişki olduğu ortaya çıkmıştır. Gıda üretimi ve sağlık, hastalık sorunları arasında doğrudan bir bağlantı bulunmaktadır. Örneğin, gıda ve gıda üretimiyle ilgili olan *Escherichia Coli* enfeksiyonlarındaki artış gıda şirketleri için endişe yaratmaktadır.

Gıda sanayinde firmaların etik uygulamasında dikkat edilecekleri temel konular; uluslararası kurallar, hükümet yasaları, şirket standartları, ortalama pazar standartları ve endüstriyel ilişkiler olarak belirlenmektedir.

## Gıda Üretim ve Pazarlamasında Etik

Gıda ürünlerinin gönül rahatlığıyla tüketilmesini sağlayan en önemli etken tüketicinin gıdaya olan güvenidir. Beslenme hakkından bahsederken, insanların sağlıklı olarak gıda maddelerine ulaşma hakkına da değinilmiştir. Farklı nedenlerden dolayı insanların bu haktan mahrum bırakıldıkları görülmektedir.

Tamamı etik ihlali olan bu nedenler neler olabilir?

- Ürünün, bilindik bir markaymış gibi algılanmasını sağlamak,
- Üründe gerçekten olmayan bir özelliğin varmış gibi gösterilmesini sağlamak,
- Ürünün uygun olmayan bir özelliğini örtmeye çalışmak,
- Üründe meydana gelen bozulmayı kapatmaya çalışmak.

Gıdalardaki hilelerin bilinen tarihi ortaçağa kadar uzanmaktadır. O zamanlarda bile caydırıcı olması açısından çok ciddi cezaların uygulandığı bilinmektedir. Günümüzde ise durum çok daha karmaşıktır. Bir yandan bilimsel çalışmalar teknolojinin gelişmesine paralel olarak ilerlemeler kaydederken, diğer yandan gıda ürünlerindeki hileler de daha zor tespit edilebilen, benzer ileri teknik ve teknolojilerin kullanıldığı bir seviyeye ulaşmış durumdadır. Yani bilimsel ve teknolojik gelişmeler gıda ürünlerinde başvurulan hilelerin tespitini kolaylaştırırken, aynı bilimsel ve teknolojik gelişmeler daha karmaşık hilelerin de ortaya çıkmasına hizmet etmektedir.

Gıdaların eskiden olduğu gibi sadece duyuşsal (tat) ve fiziksel (görüntü) özelliklerinin incelenmesi bu türden hilelerin tespiti için gerekli verileri artık sağlayamamaktadır. Diğer taraftan, teknoloji ve bilimin en önemli çıktılarından olan modern, gelişmiş analitik cihazlar ve bunlarla birlikte bilimsel çalışmalarla geliştirilen pratik, hızlı ve güvenilir yöntemler, gıdalardaki hilelerin günümüzde kolaylıkla tespit edilebilmesine de imkân sağlamaktadır. Hem dürüst, üretken, büyük ve küçük ölçekli kuruluşlara karşı yapılan haksız rekabetin giderilmesi, hem de ülke ekonomisine katkı ve sağlıklı güvenilir gıdaların tüketime sunulmasını sağlamak için, kuruluşlar ar-ge çalışmalarını ile önemli sorumluluklar üstlenmelidirler.

Çoğumuz satın aldığımız gıdaların etiket bilgilerindeki üretim ve son kullanım tarihlerini kontrol ederiz. Sağlıklı gıda tüketimi için bu önemlidir. Ancak aynı duyarlılığı

gıdanın etiketi ve içeriği konusunda gösteriyor muyuz? Tahminen çok az kişi bunu merak etmektedir. Aslında gıdalarda hile şüphesi tam da bu noktada başlamaktadır.

- Tükettiğim ürünün etiket bilgileri doğru mu?
- Ürün, etiket bilgisine uygun mu?
- Organik diye aldığım gıda organik mi?
- Katkı maddesi kullanılmış mı?
- Ürün belirtilenden daha düşük kalitede mi?
- Sağlık açısından risk taşıyor mu?

Bu ve benzeri soruların pek çoğunu kendimiz cevaplayamayız. Çünkü çoğu zaman bu soruların cevapları gıda ürünlerinin görünüşünden ve tadından anlaşılmamaktadır. Gerekli cevaplar, sadece gıdaların uygun ortamlarda, uygun analiz metodlarıyla incelenmesiyle elde edilebilir. Kontrol talebi, gıda ürünlerini tüketiciye sunan büyük market zincirlerinden, üretimi yapan firmalardan, denetleme sorumluluğu bulunan kurumlar ve kuruluşlardan, hatta bireysel tüketicilerden gelmelidir. Oluşan talep kadar, bu talebin ciddi çalışan, güvenilir kurum ve kuruluşlarda yapılacak analizlerle karşılanması da önemlidir. Ayrıca, bu kurum ve kuruluşların analizlerin doğruluğunu ve devamlılığını da sağlayarak güven oluşturması gerekmektedir. Toplumda bilinçli tüketici ve üreticiler arttıkça problemlerin azaltılması mümkündür. Literatürde bilinçli bir tüketicinin yol haritası olabilecek birçok tüketim modellemesi önerilmektedir.

Gıda ürünlerinde en çok karşılaşılan hile çeşidi taklittir. Taklit kelimesi herkesin bildiği bir kelimedir, ama “tağşiş” çok yaygın olarak bilinmemektedir. “Tağşiş” literatürde kısaca, bir ürünün doğallığının başka bir ürünle bilinçli veya bilinçsiz olarak değiştirilmesi anlamına gelmektedir. Gıda sektöründe tağşişin önemli iki nedeni bulunmaktadır.

-Bunlardan biri insan sağlığı açısından risk taşımayan, daha sağlıklı, raf ömrü daha uzun ve fonksiyonel gıda üretimi ve benzeri amaçlarla yapılan tağşiştir.

-Diğeri ise ilkinin tam tersine, yüksek kalitedeki ürüne daha düşük kalitede ürünler katarak aynı fiyata tüketiciye sunulan gıdalar üretmektir.

Tağşiş: Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halini ifade etmektedir.

Bu tür tağşişler ürün kalitesini düşürerek hem haksız rekabete yol açmakta hem de insan sağlığını ciddi olarak tehdit edebilmektedir. Gıdada hile olarak adlandırdığımız asıl problem de bu noktada başlamaktadır. Bu nedenle, Türkiye’de ve dünyada üretim yapan milyonlarca büyük ve küçük çaplı, dürüst ve saygın kurum ve kuruluşa karşı haksız rekabeti engellemek, toplumun daha sağlıklı ve kaliteli ürünleri bilinçli olarak tüketmesini sağlamak için merdiven altı yani yasal olmayan üretimi engellemek, başta düzenleyici ve denetleyici görevleri bulunan devlet kurumları olmak üzere, herkesin görevi olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksi’nde ve diğer mevzuatta bu kalıntıların miktarlarına dair yasal sınırlar vardır. Belirtilen yasal sınırların aşılması, insan sağlığını ciddi olarak tehdit etmektedir. Bilinen önemli gıda hilelerine örnek olarak; gıda renklendiricileri, pul biberlerde boya kullanılması, bitkisel yağ karışımları, bal örneklerinde yapay tatlandırıcıların kullanılması, et ürünlerindeki tağşiş (domuz eti kullanımı, başka et türlerinin kullanımı), alkollü içkilerde metanol kullanımı, meyve sularında ve süt ürünlerinde görülen çeşitli hileler verilebilir.



## Sonuç ve Öneriler

Tarım ve gıda sektöründe ürün güvenliğinde taklit ve taşıma problemi sadece Türkiye’de değil dünya’nın birçok ülkesinde de yaşanmaktadır. Türkiye’de üretilen veya tüketilen bütün gıdaların kalitesinin belirlenmesi ve izlenebilirliğinin sağlanması gelişmiş bir ülke kimliği açısından çok önemlidir. Yurt içinde kaliteli ve sağlıklı gıda tüketiminin sağlanmasının yanı sıra, ülkemizden yurt dışına ihraç edilen gıdaların kontrolü de aynı derecede önemlidir. Çünkü Avrupa ülkeleri gibi gelişmiş ülkelere ihraç edilen ürünlerin hileli çıkması durumunda ülkemize bakış açısı değişebilmektedir. Burada yaptırımlarla karşı karşıya kalabiliriz, gıda ürünlerimize kota konulabilir. Bu da hem ülke ekonomisine zarar verir hem de duyulan güvenin kaybolmasına yol açabilir.

Bundan dolayıdır ki, Türkiye’deki tarım ve gıda ürünlerinin kalitesinin belirlenmesi, üreticilerin ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi çok önem verilmesi gereken bir konudur. Her ne kadar ülkemizde ve dünyada bu tür sıkıntıların yaşanmaması için pek çok denetim yapılsa da, yasal düzenlemeler getirilse de özellikle gıda hileleri devam etmektedir. Üreticinin ve özellikle de tüketicinin bilinçlendirilmesi ve yine özellikle üreticinin sorumluluklarının artırılması son derece önemli görünmektedir. Bilinçsiz kullanılan katkı maddeleri, bilindiği halde kontamine (pestisitler, ağır metaller, hormonlar ve diğer bulaşanlarla) gıdaların tüketime sunulması insan sağlığını tehdit eden en önemli gıda hileridir. Ülkemizde gıda güvenliğini ve adil ticareti temin amacıyla yeterli sayıda, geniş katılımı ve uzmanların yer aldığı ETİK KURULLARININ bulunmaması sektör ve tüketici açısından büyük bir eksikliklerdir. Bu kurullar Avrupa Birliği’ne tarım ve gıda sektörünün uyumu çalışmaları için de önem taşımaktadır (kurullarda; kamu, sivil toplum, üniversite, özel sektör ve çiftçi temsilcileri yer almalıdırlar).

## Kaynaklar

- Anonim, 2010. Gıda Alanı Ulusal Ar-Ge ve Yenilik Stratejisi Hazırlanmasına İlişkin Bilgi Notu. TÜBİTAK Bilim, Teknoloji ve Yenilik Politikaları Daire Başkanlığı, Ankara, s.19.
- Chau, V.S., 2013. An east asian perspective on food ethics: implications for childhood obesity in mainland China. In:Clark, A. ve Ritson, C. (ed.), Practical ethics for food professionals. John Wiley&Sons, Ltd. The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, İngiltere. s.57.
- Coff, C., D. Barling, M. Korthals ve T. Nielsen, 2008. Ethical traceability and communicating food. Springer science and Business media B.V., ISBN 978-1-4020-8523-90.
- Clark, J.P. ve Ritson, C., 2013. Practical ethics for food professionals. John Wiley&Sons, Ltd. The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, İngiltere.
- FAO, 2002. Food insecurity, The State of Food Insecurity in the World 2001, FAO, Roma, İtalya.
- FAO, 2003. Trade reform and food security, conceptualizing the linkages. FAO, Roma, İtalya, s.296.
- Kinsey, J., 2004. Does food safety conflict with Food Security? The safe consumption of Food. Working paper 04-01, The Food Industry center, University of Minnesota, ABD.
- Korthals, M., 2008. Ethics and Politics of Food: Toward a Deliberative Perspective. Journal of Social Philosophy, Volume 39, Issue 3, pages 445–463.
- Mephram, B., 2008. “Bioethics. An introduction for the biosciences”. Second edition, OUP, Oxford. İngiltere.

- Mephram, B., 2013. Ethical principles and the ethical matrix. In:Clark, A. ve Ritson, C. (ed.), Practical ethics for food professionals. John Wiley&Sons, Ltd. The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, İngiltere. s.39.
- Norman, R., 2013. The fair trade movement. In: Clark, A. ve Ritson, C. (ed.), Practical ethics for food professionals. John Wiley&Sons, Ltd. The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, İngiltere. s.203.
- Rehber, E., 2013. Tarım Ekonomisi. Ekin yayınevi, Bursa.
- Seebauer, E.G., 2013. Fundamental of ethics: the use of virtues. In: Clark, A. ve Ritson, C. (ed.), Practical ethics for food professionals. John Wiley&Sons, Ltd. The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex, İngiltere. s.4.
- Vural, H., 2014. Tarım ve Gıda Ürünleri Pazarlaması. Uludağ Üniversitesi Ziraat FakültesiDers Notları No:111, Bursa.