

Gıda Hakkı Bağlamında Gıda Güvenliği

Muhammed Erkan Karabekmez

Gıda Hakkı Bağlamında Gıda Güvenliği

Ö Z E T

Ülkemizde temel insan hakları arasında sayılan gıda hakkının güvenceye alınmasına yönelik bir gıda güvenliği stratejisine ihtiyaç vardır. Bu konuda yapılan çalışmalara katkı mahiyetinde hazırlanan bu politika notunda temiz ve güvenilir gıdaya erişim, süreç bulaşanları, GDO, helal gıda, iklim krizi ve israf konuları irdelenmiştir. Sıklıkla ihmal edilen bir faktör olan süreç bulaşanlarını hem denetleyicilerin hem tedarikçilerin gündemine alması gerekir. Zaman zaman keyfi olarak da eklenebilen gıda katkılarının kullanımı konusunda kısıtlamalara gitmek şarttır. Ayrıca helal gıda konusu gıda hakkının bir parçası olarak rutin gıda düzenlemelerine dahil edilmelidir. Gıda arzı konusunda dezavantajlı grupları gözetken çalışmalar ve uzun soluklu planlamalar gerekmektedir. Bu konularda farkındalığı artırıcı eğitimlere ve gıda okuryazarlığını geliştirici çalışmalara ihtiyaç vardır. İsrafi engelleme konusunda farkındalığı artırmak için harcanabilecek çabalara ek olarak somut yasal düzenlemelerle de israfı engellemeyi amaçlamak gerekmektedir. Uzun vadeli bir yol haritasına ihtiyaç duyduğumuz ve birçok paydaşı ilgilendiren bu konularda ilgili bakanlıkların çalışmaları olmakla birlikte sivil alanda da kamuoyu oluşturacak girişimlerde bulunmak gerekmektedir. Bu noktada faydalı olabilecek somut önerilere sonuç bölümünde yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gıda güvenliği, gıda hakkı, israf, iklim krizi, helal gıda, GDO.

Atıf: Karabekmez Muhammed Erkan. (2023). *Gıda Hakkı Bağlamında Gıda Güvenliği*, (Politika Notu: 2023/48). İstanbul: İLKE İlim Kültür Eğitim Vakfı. DOI:<http://dx.doi.org/10.26414/pn048>

Y A Z A R H A K K I N D A



Muhammed Erkan Karabekmez, 2004 yılında Boğaziçi Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümünden mezun oldu. Aynı bölümde yüksek lisans ve doktora eğitimini tamamladı. 2010 – 2016 yılları arasında Boğaziçi Üniversitesi'nde araştırma görevlisi olarak çalıştı. Halihazırda İstanbul Medeniyet Üniversitesi Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Biyomühendislik Bölümünde Dr. Öğretim Görevlisi olarak akademik hayatını sürdürmektedir.



İLKE Vakfı, toplumsal meselelerle ilgili bilgi, politika ve strateji üreten, karar alıcılara yol gösterecek araştırmalar yapan ve gelecek için gerekli birikimin oluşmasına katkı sağlayan bir sivil toplum kuruluşudur.



Bu Politika Notu Toplumsal Düşünce ve Araştırmalar Merkezi (TODAM) tarafından hazırlanmıştır. TODAM; adil, hakkaniyetli ve müreffeh bir toplum hedefini hayata geçirmek üzere düşünce ve strateji üretmektedir.

Adres: Aziz Mahmut Hüdayi Mah. Türbe Kapısı Sk. No: 13 Üsküdar/ İstanbul Telefon: +90 216 532 63 70 E-posta: todam@ilke.org.tr Web: ilke.org.tr

© Tüm hakları saklıdır. İLKE İlim Kültür Eğitim Vakfı'nın yazılı izni olmadan bu eserin hiçbir kısmı elektronik ya da mekanik yollarla çoğaltılamaz. Yazıda belirtilen görüşler yazara aittir ve İLKE İlim Kültür Eğitim Vakfı'nı bağlayıcılığı yoktur.

Giriş

Gıda, genel olarak “insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün ve hammaddele-ri” olarak tanımlanmasına (Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği, 2018) rağmen kapsamı ve çeşitliliği her geçen gün genişleyen bir olgudur. Mevzuatımızdaki düzenlemelerden yola çıkarak gıda güvenliği kavramını da çiftlikten sofraya kadar bütün üretim, işleme, taşıma ve paketleme süreçlerini kapsayacak şekilde insan sağlığına zararlı şeyleri gıdadan uzaklaştırmak şeklinde tanımlamak mümkündür (Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 2010). Ancak bu tanıma da kişisel tüketim amaçlı birincil üretimi, helal gıdaya erişimi ve gıda hakkını kapsayacak şekilde genişletebiliriz. Gıda hakkı (*right to food*) herkesin (tekil veya topluluk halinde) uygun gıdaya veya onu üretecek araçlara fiziksel ve ekonomik olarak erişimini sağlamak olarak tanımlanmaktadır (CESCR General comment No. 12: The right to adequate food (art. 11), 1999). Başta Afrika olmak üzere dünyanın birçok yerinde yaşanan kıtlıklar ve genel olarak gıda krizi, gıda hakkı çerçevesindeki hassasiyetleri beslemektedir. Burada “uygun gıdanın” sınırlarının nasıl belirleneceğine göre krizin boyutları değişecektir.

Bu politika notunda gıda güvenliği ve gıda hakkı, hem üretim süreci ve hem de içeriği açısından güvenli ve temiz gıdaya erişim ve bununla ilintili olarak gıda katkıları, GDO’lu gıdalar, helal gıda, iklim krizi ve israfın önlenmesi konularına değinilerek sosyal devlet sorumluluğu çerçevesinde incelenmiştir.

Güvenli ve Temiz Gıda

Gıdanın güvenli bir şekilde üretilmesi gıda zinciri boyunca etkin bir kontrolle sağlanmalıdır. Aksi takdirde başta gıda zehirlenmesi gibi istenmeyen sonuçlar ortaya çıkabilir. Gıda zinciri oldukça kapsamlı bir süreci işaret etmektedir. Zirai ilaçlar, gübreleme, hayvancılıkta kullanılan ilaçlar, dozajları, aşılar, salgın hastalıklar, ahır/ağıl/çiftlik/havuz ve benzeri ortam temizliği, yurt dışından transfer ediliyorsa gümrükte ithalat kontrolleri, kullanılan yemler, toprak ve su kirliliği gibi çevresel kirliliklerden kaynaklanan kalıntılar ve bütün bu süreçlerdeki verimlilik gibi birçok konu gıda zinciri kapsamında göz önüne alınmalıdır.

Birleşmiş Milletler’e bağlı Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından önerilen ve hem ülkemizde hem de gelişmiş ülkelerin hemen hepsinde uyulması gereken bir standart olarak HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), gıda zincirinden insan sağlığına tehdit olabilecek unsurların eliminasyonu için uluslararası bir çerçeve sağlamaktadır (HACCP, 1992). ISO 22000 ise HACCP’yi de kapsayacak bir şekilde geliştirilmiş gıda güvenliği yönetim sistemi olarak tarladan sofraya bütün gıda zincirine bir standart oluşturmaktadır (ISO 22000, 2005). Bu standartlar üretim izni, ithalat izni, depolama, ambalajlama ve taşıma kuralları, satış koşulları, personelin hijyen eğitimi gibi birçok konuyu detaylandırmaktadır.

Bu konudaki mevzuat ve uygulamalar eksiksiz görünse de uygulamaya bakıldığında özellikle süreç bulaşanları denilen insan sağlığını tehdit edebilecek unsurların denetlenmesi ve gıda zincirinden izale edilmesindeki farkındalık, denetçilerin, üreticilerin ve sü-

reçte görev alan personellerin eğitimi ve uygulanması tasarlanan caydırıcılık yöntemleri hususunda zafiyetler olduğu görülmektedir. Temiz bir kaynaktan üretilen gıdaya kasten eklenmeyen ancak gıdanın işlenmesi, paketlenme ve taşınma süreçlerinde gayri ihtiyari olarak bulaşabilecek her türlü madde süreç bulaşanları olarak tanımlanmaktadır. Süreç bulaşanlarıyla ilgili spesifik bir yönetmeliğimiz bulunmaktadır (Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, 2011) ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı bu yönetmelik uyarınca denetlemeler yapıp gerektiğinde idari cezalar vermektedir. Ancak tüm bunlara rağmen bu konuda farkındalığı artırıcı çalışmalara ihtiyaç vardır.

Gıda Katkıları

Gıdalar patojenlerin çoğalması için uygun bir ortam oluşturur. Üretimden son adıma kadar belirli koşullar sağlamayan veya belirli süre içerisinde tüketilmeyen gıdalarda patojenler çoğalacaktır. Bu bozulma başta gıda zehirlenmesi gibi birçok probleme yol açabilmektedir. Gıdaların bozulmasını geciktirmek için kullanılan koruyucu maddelerin yol açabileceği ikincil sağlık problemlerinin ve aşırı hijyenin uzun vadede yol açabileceği sorunların üzerinde durmak gerekir.

Özellikle endüstriyel gıdalara renklendirici, tatlandırıcı, aroma verici veya koruyucu amaçlarla muhtelif maddeler eklenmektedir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ile Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) münhasıran gıda katkılarının güvenli olmasını değerlendirecek bir komite (JECFA) oluşturmuştur. Bu uzman heyetinin özellikle etiketleme ve gıda katkılarının güvenilirliğine dair değerlendirme-

lerine mevzuatımızda da atıf yapılmaktadır (Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, 2017). Tüketicilerde yaygın olarak gıda katkılarının alerjik reaksiyonlara, otoimmün hastalıklara, hatta çocuklarda hiperaktivite gibi davranış bozukluklarına yol açabileceğine dair bir kanaat vardır. Özellikle sosyo-ekonomik olarak orta-üst segmentteki tüketiciler bu algıdan ötürü organik ve doğal tüketime odaklanmaktadır. Bilimsel olarak bu tavrı besleyen çalışmalar olduğu gibi aksi yönde bilimsel çalışmalar da vardır.

Ne var ki bu bulguların şüpheleri tamamen gidermesi mümkün değildir. Bazı gıda katkıları tek başına yol açmadıkları patolojilere kombine kullanımlarında yol açabilirler (Tuormaa, 1994). Kısa vadeli çalışmalarda ortaya çıkarılması mümkün olmayan kümülatif dozajın uzun vadede yol açabileceği problemler nedeniyle bir gıda katkısının zararına dair henüz bir kanıt olmaması bir zararının olmadığını garanti etmez. Dolayısıyla bu konudaki düzenlemelerin gıda katkısı kullanımını minimize etme ana misyonu ile yapılması gerekir. Gıda katkılarının keyfi (görüntü için veya tatlandırma amaçlı) kullanımlarının sıfırlanması ve diğer kullanımlarının ise minimize edilmesi tedarik zincirinde bütüncül bir zihniyet değişikliğini gerektirir. Ayrıca doğal ve organik üretim iddiasıyla denetimsiz işleyen süreçlerin denetlenmesi de önemli bir problem olarak önümüzde durur.

GDO'lu Gıdalar

Genetiği değiştirilmiş organizmalar (GDO), biyoteknolojik yöntemlerle canlıların sahip olduğu gen dizilimleriyle oynanarak mevcut özelliklerinin değiştirilmesi veya canlılara

yeni özellikler kazandırılmasıyla elde edilen organizmalara verilen isimdir. ABD, Kanada, Arjantin ve Çin başta olmak üzere birçok ülkede milyonlarca hektar arazide GDO'lu ürünler yetiştirilmektedir. GDO, toksik etkiler taşıyabilecek veya alerjik reaksiyonlara yol açabilecek riskleri beraberinde getirmektedir. Buradaki riskler gıda katkılarındaki kadar bile teyit edilebilmiş değildir. Yine de bu riskleri göz önünde bulundurarak birçok ülke bu ürünlerin doğaya salınımları konusunda sıkı bir kontrol sistemi uygulamakta ve gıdaların bu tür ürünlerden yapılmaları ya da bunları içermeleri durumunda ürün etiketlerinde beyan edilmeleri zorunluluğu getirmektedir.

GDO'lu ürünlerin risk kontrolü karmaşık bir süreçtir; gen kaçışıyla insan kontrolünde olmaksızın GDO'lu ürünler rüzgar vb. aracılığıyla çevredeki doğal ürünleri dölleyebilir. Bu durum çevredeki doğal türlerde genetik çeşitliliğinin kaybına neden olabilir. Bu durum özellikle ulusal tarım ekonomisi açısından problem teşkil eder. GDO'lu ürünlerin ekilmeye başlanmasıyla tohumluk hakkı kalmayacaktır. Çünkü üretilmekte olan GDO'lu bitkilerin büyük bir kısmı, açık tozlaşan melez türlerdir. Yani her yıl bu tohumların yenilenmesi gerekir. Görüldüğü üzere GDO ile ilgili risk, sağlıktan ziyade ekonomiyle alakalıdır. Bu konuda kapsamlı bir tohum politikası gerekmektedir.

GDO konusunda aşırı koruyucu refleksler de problem yaratabilmektedir. GDO'nun tespiti için kullanılan PCR tekniğinin sınırlılıkları mevcuttur. Ayrıca genetik bilgi statik değildir, dışarıdan bir müdahale olmasa da sürekli farklılaşmaktadır. Dolayısıyla PCR ile tespit edilecek her varyasyon GDO'ya işaret etmez. Bu konuda ilgili denetlemeleri yapan Tarım

ve Orman Bakanlığı personelinin ve karar alıcı yöneticilerin sağlıklı bir şekilde bilgilendirilmesi bizi gereksiz çıkmaz sokaklara saptırmaktan koruyacaktır.

Helal Gıda

Gıda güvenliği ve bu bağlamdaki gıda hakkı sadece sağlık ve ekonomiyle ilgili dolayimler barındırmaz. Tüketicilerin kültürel ve dini tercihleri uyarınca uygun gıdaya erişimi de bu kapsamda disiplinlerarası bir şekilde değerlendirilmelidir (Cole vd., 2018). Bu bağlamda Müslüman nüfusun bulunduğu her ülke ve bölgede helal gıda konusu ve talebi söz konusudur.

En geniş tanımıyla helal gıda, hammadde, üretim süreci ve ambalajıyla bütün gıda zinciri İslami kurallara uygun olan gıdadır. Helal standartların yerleşmesi ve uluslararası standartların oluşması için Kanada'da ISNA, ABD'de IFANCA, Malezya'da kamu enstitüleri (JAKIM), Dünya Helal Konseyi (WHC) çatısı altındaki Dünya Helal Vakfı'nda (WHF) ve Endonezya gibi ülkelerdeki öncü çalışmalar göze çarpar. Ülkemizde ise 2005'te kurulan ve WHC tarafından akredite olan Gıda ve İhtiyaç Maddeleri Denetleme Araştırmaları ve Sertifikalama Derneği (GİMDES) bu konuda öncü rol oynamıştır. Son yıllarda, binden fazla firmaya sertifika vermiş olan bu kurumun etkinliği kamunun helal gıda girişimleri neticesinde yavaşlamıştır. Türk Standartlar Enstitüsü'nün (TSE) de bu konuda bir çalışması vardır (TSE, 2011). Helal gıda, TSE'nin 4 Temmuz 2011'de sertifikasyonuna başlamasıyla Türkiye'de kamusal bir kimlik kazanmıştır. Ayrıca İslam İşbirliği Teşkilatı çatısı altında merkezi İstanbul'da bulunan İslam Ülkeleri

Standartlar ve Metrolojisi Enstitüsü (SMIIC) tarafından standardizasyon çalışmaları yapılmaktadır. Bu enstitüyle koordineli bir şekilde 2018 yılında Ticaret Bakanlığı uhdesinde Helal Akreditasyon Kurumu (HAK) ihdas edilerek helal uygunluk denetimi yapabilecek kuruluşların akreditasyonu standart hale getirilmiştir (Helal Akreditasyon Kurumu, 2021). Başta TSE olmak üzere 12 kuruluş HAK tarafından akredite edilmiştir. Bunların arasında GİMDES'in bulunmaması dikkat çekmektedir. Helal gıda sertifikasyonu büyük bir ekonomik pasta oluşturduğundan sertifikasyonla ilgili kurumsal bir dağınıklık ortaya çıkmaktadır. Burada kar amacı gütmeyen bir politika izlemek gerekir.

Helal gıdayla ilgili problemler mezhep farklılıklarından kaynaklanan dini ruhsat farklılıkları, teknolojik gelişmelerden ötürü alışık olduğumuzdan farklı ve karmaşık süreçlerle üretilen gıdalarla ilgili fıkhi gri alanlar ve etkin denetimde karşılaşılan sorunlar şeklinde özetlenebilir (Regenstein vd., 2003). Türkiye gibi çoğunluğu Müslüman olan bir ülkede helal gıdanın değil, helal olmayan gıdanın istisnai olarak kabul edilmesi ve etiketleme dahil bütün standardizasyon süreçlerinde helallik denetiminin güçlü bir şekilde yerleştirilmesi bir zaruret olarak önümüzde durmaktadır. Gıdada sadece doğrudan helal olmayan hayvan ürünlerinin kullanımı değil, bu ürünlerin dolaylı kullanımının da etkin bir şekilde takip edilmesi gerekmektedir. Fıkhi açıdan gri alanlarla ilgili olarak kademeli bir etiketleme bilgilendirme sistemi kullanılabilir. Bu konuda gevşek bir tavır hassasiyet sahiplerini incitecek, katı bir tavır ise endüstriyel olarak sistemi içinden çıkılmaz bir hale sokacaktır. En ideali bu konuda kademeli bir etiketlemeyle tüketicilerin bilgilendirilmesi

ve başta Diyanet olmak üzere paydaşların bilinçlendirmede aktif rol almasıdır. Bu konuda yapılacak denetlemelerde de standartların doğru bir şekilde anlaşıldığını ve yersiz inisiyatif kullanımının olmamasını temin edecek önlemler şarttır.

Gıda Arzı ve Gıda İsrafı

Gıda hakkı bağlamında önemli bir konu da toplumun ihtiyaç duyduğu nitelik ve nicelikte gıda maddelerinin sağlıklı şekilde üretilmesi, arz edilmesi ve israftan korunmasıdır. Bu bağlamda et tüketimi önemli bir bahistir. Küresel et üretimi son elli yılda yaklaşık beş kat artarak 75 milyon tondan 350 milyon tona ulaşmıştır (FAOSTAT, 2022). Bu hacmin büyük bir kısmı Batılı sanayileşmiş ülkelerde tüketilirken son yirmi yılda Çin ve Brezilya gibi ülkelerin talebi de artmıştır. Güncel bağlamda hayvancılık kaynaklı sera gazı emisyonu öne çıkan bir tartışma konusudur. Global sera gazı emisyonunun yaklaşık %82'si endüstriyel ve ulaşım faaliyetleriyle oluşmaktadır (Ourworldindata, 2022). Müreffeh ülkeler elektrik tüketimleri, ulaşım araçları vs. ile yol açtıkları sera gazı emisyonunun faturasını az geliştirmiş ülkelerin et tüketimine kesmeye çalışmaktadır. Oysa hayvancılık için gerekli otlaklar hayvanların yol açtığı karbondioksit salınımından fazlasını geri dönüştürmektedir. Karbondioksit salınımından 30-35 kat daha zararlı denilen metan gazının atmosferik ortalama rezidansı 8-9 yıl iken karbondioksitinki doğada bin yıla kadar kalabilmektedir (Vallero, 2019). Hal böyle iken hangi gazın ne kadar zararlı olduğuna dair hangi parametreye odaklanmak gerektiği son derece politik görünmektedir.

Diğer yandan, halihazırda üretilen gıdanın üçte birinin (FAO, 2011) veya üretilen gıdanın kişi başı günlük 614 kcal'sinin israf edildiği rapor edilmektedir (Kummu vd., 2012). Servis sektöründe tüketiciye sunulan gıdanın %11-13'ü israf edilmektedir ve bu toplam gıda israfı içindeki en önemli kalemi oluşturmaktadır (Engström ve Carlsson-Kanyama, 2004). İsrafı önlemeyle ilgili bilinçlendirme ve eğitim faaliyetleri dışında daha proaktif yöntemlere ihtiyaç vardır. Son kullanma tarihi yaklaşan gıdaların hızlı şekilde doğru ihtiyaç sahiplerine dağıtılması, kullanılmayan gıdaların gıda bankaları aracılığıyla paylaşılması öne çıkan yollardandır. Son kullanma tarihi yaklaşan ürünlerin israf edilmemesi için zorlayıcı yasal düzenlemeler faydalı bir çözüm olabilir (Zero Waste Europe Factsheet, 2016). Ülkemizde komşuluk ilişkilerinin güçlü olduğu bölgelerde bu tip ağlar kendiliğinden ve kişisel olarak mikro ölçeğe ortaya çıkabilmektedir. Ancak bu paylaşımcılığın israfın daha yoğun olduğu metropollere taşınması kritik önem taşımaktadır. Bu bakımdan gıda bankacılığı faydalı bir model olarak kopyalanabilir. Halihazırda İHH gibi insani yardım teşkilatlarının öncü gıda bankacılığı tecrübeleri de bu konuda yol gösterici olabilir (İHH, 2022). Son kullanma tarihlerinin gereksiz yere katı kurgulanmasını engellemek için Avrupa Komisyonu son kullanma tarihini biraz esnetip ayrıca ikinci bir tarih olarak önerilen son tüketim tarihinin ürün etiketlerinde yer verilmesini önermiştir (Revision of EU rules, 2022).

Sonuç: Gıda Güvenliğinde Sosyal Devletin Sorumluluğu

Ekonomik ve sosyal insan hakları kapsamında sayılan gıda hakkını yerine getirmek sosyal devlet olmanın gereğidir. Ancak temiz, güvenilir, helal, sürdürülebilir bir şekilde ve israfı önleyerek herkesin uygun gıdaya erişimini sağlamak kompleks, çok paydaşlı ve uzun soluklu bir stratejiyle yerine getirilebilecek bir hedeftir. Özellikle hayvansal gıda arzının yeterli seviyeye ulaşması gıda hakkının bir parçası olarak hayati öneme sahiptir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2019-2023 stratejik planının 2022 güncellemesinde belirtilen stratejik hedeflerde de gıda güvenliği ve israfa dair noktaların altının çizildiği görülmektedir (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2022). Türkiye sürdürülebilir gıda indeksine göre gıda israfını engellemede en başarılı 23'üncü ülke olarak konumlanmaktadır (Food Sustainability Index, 2022) ancak hâlâ kat edilmesi gereken çok yol vardır. Tarım Orman Şurası Gıda Güvenliği ve Güvencesi Çalışma Grubu Belgesinde israfla ilgili olarak belirttiğimiz konuların önemli bir kısmına işaret edilmiştir (Tarım Orman Şurası, 2019). Atılabilecek somut adımlarla birlikte bütün paydaşların eğitimi ve bilinçlendirilmesi önem arz etmektedir. Gıda okuryazarlığının geliştirilmesi, gıda güvenliğine dair bilgi ve denetime şeffaf erişim bu süreci katalize edecektir.

Konunun milli gıda güvenliği ve gelir dağılımı adaletsizliğinin giderilmesi gibi bu raporda kısmen değinilen veya hiç değinilmeyen boyutları da olmakla birlikte bu politika notunda özellikle birkaç noktanın altı çizilmiştir. Bu noktalar şu şekilde özetlenebilir:

- Gıda zinciri standartlarıyla ilgili düzenleme ve denetlemelerde süreç bulaşanlarına özel ihtimam gösterilmesi gerekir.
- Muhtemel tıbbi ve sosyal maliyetleri göze alarak gıda katkılarının kullanımını minimize edici bir strateji benimsenmesi gerekmektedir.
- GDO'ların tespitiyle ilgili testlerin sınırlılıklarının farkında olarak bu konuda aşırı hassasiyetle, aslında GDO içermeyen gıdalara karşı yersiz yaptırımlara mahal verilmemesi gerekmektedir.
- Öne çıkan bir toplumsal talep konusu olarak helal gıda etiketlemesinin standart hale getirilmesi sağlanmalı ve standardizasyonda farklı hassasiyetleri karşılaştırabilecek kademeli bir tasnif ortaya konmalıdır.
- Büyükbaş hayvancılığın karbon emisyonuna negatif etkisine dair tartışmalara kapılmadan strateji belirlenmelidir. Hayvansal gıda arzı noktasında toplumsal refah ve ihtiyaç odaklı vizyon belirlenmesi ve piyasa aktörlerinin beklentilerini tatmin etmekten uzak durulması gerekir. İhtiyaç analizleri ve gelecek projeksiyonlarıyla detaylı planlamalar yapılmalıdır.
- Temel gıda maddelerine sağlıklı, besleyici şekilde erişimi bilhassa ekonomik kriz dönemlerinde dar gelirli alt kesimler için kolaylaştırıcı bir sosyal politika izlenmelidir.
- Okullarda sağlıklı ve besleyici günlük gıda her öğrencinin temel hakkı olarak sağlanmalıdır.
- Gıda israfını önlemede farkındalık çalışmalarına devam edilmeli ve ayrıca gıda bankacılığı gibi projeler geliştirilmelidir.
- Son kullanma tarihi yaklaşan ürünlerin indirimli satışı veya ihtiyaç sahiplerine zamanında bağışlanması gibi israfı engelleyici işlemler yasal zorunluluk olacak şekilde düzenlenmelidir.

Kaynakça

- CESCR (1999). General comment No. 12: The right to adequate food (art. 11).
- Cole, M. B., Augustin, M. A., Robertson, M. J., & Manners, J. M. (2018). The science of food security. *Npj Science of Food*, 2(1), 14. <https://doi.org/10.1038/s41538-018-0021-9> adresinden erişilmiştir.
- Engström, R., & Carlsson-Kanyama, A. (2004). Food losses in food service institutions Examples from Sweden. *Food Policy*, 29(3), 203–213. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2004.03.004> adresinden erişilmiştir.
- FAO (2011). *The methodology of the FAO study: Global Food Losses and Food Waste-extent, causes and prevention*. <https://sci-hub.ru/https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:944159/fulltext01.pdf> adresinden erişilmiştir.
- Food Sustainability Index (2022). <https://impact.economist.com/projects/foodsustainability/interactive-world-map/> adresinden erişilmiştir.
- Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği: Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri, Gıda Enzimleri Ve Gıda Aroma Vericilerine İlişkin Ortak İzin Prosedürü Hakkında Yönetmelik (2017). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2017/02/20170224-11.htm> adresinden erişilmiştir.
- Haccp: A guide to identifying hazards and assessing risks associated with food preparation and storage (Reprint) (1992). Geneva: World Health Organization. http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/37314/9241544333_eng.pdf adresinden erişilmiştir.
- ISO 22000: Food safety management (2005). <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html> adresinden erişilmiştir.
- IHH (2022). İnsan Hak ve Hürriyetleri İnsani Yardım Vakfı. <https://ihh.org.tr/gida-ban-kaciligi> adresinden erişilmiştir.
- Kummu, M., Moel, H. de, Porkka, M., Siebert, S., Varis, O., & Ward, P. J. (2012). Lost food, wasted resources: Global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland, and fertiliser use. *The Science of the Total Environment*, 438, 477–489. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2012.08.092> adresinden erişilmiştir.
- Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., & Regenstein, C. E. (2003). The kosher and halal food laws. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2(3), 111–127. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2003.tb00018.x> adresinden erişilmiştir.
- Revision of EU rules (2022). Revision of EU rules on date marking – “use by” and “best before” | Latest News | ALS Life Sciences | Europe. https://www.alsglobal.eu/news/Revision-of-EU-rules-on-date-marking--use-by-and-best-before_1547 adresinden erişilmiştir.
- Tarım Orman Şurası (2019). Gıda Güvenliği ve Güvencesi Grubu Çalışma Belgesi. https://cdniys.tarimorman.gov.tr/api/File/GetFile/330/Sayfa/1416/1778/DosyaGaleri/6._gida_guvenligi_ve_guvencesi.pdf adresinden erişilmiştir.
- Tarım ve Orman Bakanlığı (2022). 2019-2023 Stratejik Plan. <https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/Belgeler/stratejikplan.pdf> adresinden erişilmiştir.

- TSE (2011). Ürün Belgelendirme Başvuruları - Helal Belgesi - TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ. <https://tse.org.tr/IcerikDetay?ID=41&ParentID=34> adresinden erişilmiştir.
- Tuormaa (1994). *The adverse effects of food additives on health: A review of the literature with a special emphasis on childhood hyperactivity*. https://isom.ca/wp-content/uploads/2020/01/jom_1994_09_4_05_the_adverse_effects_of_food_additives_on_health-.pdf adresinden erişilmiştir.
- FAOSTAT (2022). <https://www.fao.org/faostat/en/#home> adresinden erişilmiştir.
- Our World in Data (2022). <https://ourworldindata.org/emissions-by-sector> adresinden erişilmiştir.
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği (2011, Aralık 29). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-8.htm> adresinden erişilmiştir.
- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği (2018, Mayıs 22). <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229M3-7.htm> adresinden erişilmiştir.
- Helal Akreditasyon Kurumu. (2021). Helal Akreditasyon Süreçleri. 19/11/2022 tarihinde <https://www.hak.gov.tr/> adresinden erişilmiştir.
- Vallero, D. A. (2019). Air pollution biogeochemistry. *Air Pollution Calculations*, 175–206. doi:10.1016/b978-0-12-814934-8.00008-9
- Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (2010). <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.5996.pdf> adresinden erişilmiştir.
- Zero Waste Europe Factsheet (2016). https://zerowasteeurope.eu/wp-content/uploads/2020/11/zwe_11_2020_factsheet_france_en.pdf adresinden erişilmiştir.

POLİTİKA NOTLARI

ANALİZ RAPORLARI

POLİTİKA
NOTLARI 46

Türkiye'de Çocuk İşçiliği Mevcut Durum ve Öneriler

Meryem Çapın

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 41

Kentsel Hava Kalitesini İyileştirme

Mevcut Durum ve Politika Önerileri

Tuncay Doğeroglu

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 38

Türkiye'nin Verimlilik Düzeyi Nasıl Yükseltilebilir? Vasat İnsan Tuzağından Kurtulmak

Metin Toprak
Mahmut Demirkıran

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 45

Göç Yönetiminden Göç Yönetişimine: Türkiye İçin Bir Model Önerisi

Aslı Coşkun

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 33

Türkiye'de Ev Sahipliği ve Kiraçılığın Değişen Yapısı

Muhammed Ziya Pakız

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 35

TÜRKİYE'DE GÖÇMENLERİN ENTEGRASYONU: MEVCUT DURUM VE ÖNERİLER

Betül Ok Şehitoğlu

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 28

Nitelikli Göçmen İş Gücünün Çalışma Yaşamına Entegrasyonu

Fatih Yaman

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 27

Türkiye'de Arabuluculuk, Uzlaştırma ve Tahkimin Güncel Durumu

Esmâ Küçükbay

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 25

Genç İşsizliğinin Durumu Ne Eğitimde Ne İstihdamdaki Gençlerin Eğitim ve İstihdam Politikalarına Göre Analizi

Fatma Betül Coşkun
Zafer Çelik

todam

İLKE

POLİTİKA
NOTLARI 23

Türkiye ve Yeşil Ekonomi Mevcut Durum ve Öneriler

Furkan Yıldız

todam

İLKE

ANALİZ
RAPORLARI 08

Köksal Büyük

STK'larda Kurumsal Öz Değerlendirme

Farklı Eğitimler ve Uygulamalar

todam

İLKE

ANALİZ
RAPORLARI 10

Şakrî Çağrı Çelik

Türkiye'de Vergiler ve Gelir Dağılımı

Yeni Vergi Politikalarının Orta ve Uzun Vadede
Gelir Dağılımına Etkisi

todam

İLKE

ilke.org.tr/todam/yayinlar

Gıda, genel olarak “insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün ve hammadde-leri” olarak tanımlanmasına rağmen kapsamı ve çeşitliliği her geçen gün genişleyen bir olgudur. Mevzuatımızdaki düzenlemelerden yola çıkarak gıda güvenliği kavramını da çiftlikten sofraya kadar bütün üretim, işleme, taşıma ve paketleme süreçlerini kapsayacak şekilde insan sağlığına zararlı şeyleri gıdadan uzaklaştırmak şeklinde tanımlamak mümkündür. Ancak bu tanımı da kişisel tüketim amaçlı birincil üretimi, helal gıdaya erişimi ve gıda hakkını kapsayacak şekilde genişletebiliriz.

Ülkemizde temel insan hakları arasında sayılan gıda hakkının güvenceye alınmasına yönelik bir gıda güvenliği stratejisine ihtiyaç vardır. Bu politika notunda gıda güvenliği ve gıda hakkı, hem üretim süreci ve hem de içeriği açısından güvenli ve temiz gıdaya erişim ve bununla ilintili olarak gıda katkıları, GDO’lu gıdalar, helal gıda, iklim krizi ve israfın önlenmesi konularına değinilerek sosyal devlet sorumluluğu çerçevesinde incelenmiştir.