



5.Gıda Güvenliği Kongresi Sonuç Bildirgesi

Gıda Güvenliği Derneği koordinatörlüğünde, Uluslararası Gıda Güvenliği Kurumu (IAFP-International Association for Food Protection) ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliği ile meslek odaları ve sivil toplum kuruluşlarından oluşan 29 kurumun da desteğiyle düzenlenen 5.Gıda Güvenliği Kongresi 7-8 Mayıs 2015 tarihlerinde birçok ülkeden gelen 600 kişiden fazla bir katılımı ile gerçekleştirildi. Gıda zincirinin tüm aşamalarının temsil edildiği kongrede ağırlıklı mikrobiyoloji ana temasıyla birlikte analiz yöntemleri, risk değerlendirme, gıdaların gerçekliği ve bilgi kirliliği gibi güncel sorunlar ve çözüm yolları ayrıntılı biçimde tartışılmıştır.

Gıda güvenliği sorunlarının etik boyutunun dünyada olduğu gibi ülkemizde de her geçen gün ağırlık kazandığı dikkate alınarak, gıda güvenliği ile ilişkili tüm paydaşların birbirini daha iyi anlaması ve ortak bir yaklaşım benimsemesi açısından kongre kapsamında bu husus da detaylı olarak ele alınmıştır.

Bu bakışla gıda güvenliği konusu çok farklı yönlerden değerlendirilerek, tüm oturumlarda ve panelde ulaşılan bellibaşlı çıktılar, aşağıda bir sonuç bildirgesi haline getirilmiştir. Kongre sunumlarına ve ayrıntılarına www.gidaguvenligikongresi.org adresinden ulaşılabilir.

İki günlük kongreden yansıyan belli başlı konular bu bildirme üzerinden kamuoyu ile de paylaşılmaktadır. Kongremizin sonuç bildirgesi, gıda güvenliği alanında ilgili tüm paydaşlara önümüzdeki süreçte atılabilecekleri adımlarda ışık tutması amacıyla, ilgili tüm kurumlarla da paylaşılacaktır.

- Gıda güvenliğinin sağlanması, ancak risk analizinin gereği gibi uygulanması ile mümkün olacaktır. Bu amaçla;
 - Risk değerlendirmesinin bağımsız bilim adamlarından oluşturulacak bağımsız bir kurul tarafından yapılması,
 - Risk yönetiminin gıda güvenliğinden sorumlu olan Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na şeffaf ve katılımcı bir biçimde yapılmasının sağlanması
 - Bilimsel risk iletişimi ise tüketicinin güvenini sağlamak amacıyla bağımsız bilim insanlarından daha fazla yararlanılması gerektiği ifade edilmiştir.

Gerek tebliğ ve yönetmeliklerde zaman zaman görülen hayatın gerçekleriyle bağdaşmayan hükümlerinin minimize edilmesi, gerekse tüketicinin güveninin sağlanması ancak bu şekilde olacaktır.

Diğer yandan kontrol kapasitesinin geliştirilmesi için daha çok uzman istihdamına, daha çok eğitime ve teknik altyapı yatırımına gereksinim bulunmaktadır.

- Gıda maddeleri tüketici sağlığını tehlikeye atacak kimi riskler barındırırlar. Bu riskler tüketicinin “doğal” olarak adlandırdığı ürünlerde de, evde üretilen ürünlerde de mevcuttur. Gıda ile ilgili hastalıkların oluşmasındaki etmenlerin yaklaşık ¾’ü mikrobiyelriskler ile bağlantılıdır. Bu hastalıkların önemli bir kısmı da hayvansal ürünlere aittir. Bu nedenle de gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli araç gereği gibi uygulanması gereken hijyen kurallarıdır.
- Gıdaların güvenliğini sağlamak üzere düzenlenen mikrobiyolojik kriterler mevzuatının gözden geçirilmesi ve piyasada yer alan ürünler için saptanan kriterlerle; işletmede prosesin takibine yönelik geliştirilen kriterlerin amaca uygunluğunun sağlanması gerekmektedir. Yine zaman içerisinde değişen verilerin dikkate alınması, sürekli yenilenen bilimin ışığında risk değerlendirilmesinin gerektiğiçe tekrar yapılması esas olmalıdır.
- Gıdaların üretildiği işletmelerin her türlü olası bulaşları önleyecek şekilde, hijyenik tasarım kurallarına uygun biçimde dizayn edilmesi de gıda güvenliği için önemli bir etkidir. Ülkemizde henüz temel hijyen kriterlerini yerine getirmeyen işletmelere tanınan yasal sürenin en faydalı biçimde değerlendirilmesi ve işletmelerin tümünün hijyenik kriterleri karşılması için gerekli yapısal değişiklik, ekipman temini, bilgi düzeyi artırımı gibi ihtiyaç duydukları alanlarda gerekli destek sağlanmalıdır
- Ülkemizdeki gıda zehirlenmelerinin vaka bazında tespit edilmesi ve etmenleri ile somut bağlantılarının kurulması yönünde çalışmaların artırılarak devam etmesi gerekmektedir. Bu bakışla Sağlık Bakanlığı ile Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının; gıda zincirinde görev yapan profesyonellerle de tıp doktorlarının birlikte çalışmaları, sistematik biçimde bilgi paylaşımı ve işbirliği içinde olmaları gerekmektedir.
- Antibiyotiklere dirençli bakterilerin varlığı ve gelişmesi içinde bulunduğumuz zaman diliminin önemli sorunlarından. İnsanlara ve hayvanlara hastalıklarla mücadelede verilen antibiyotiklerde doğru ve bilinçli antibiyotik kullanımına dikkat edilmesi, gereksiz kullanım, yanlış antibiyotik seçimi, hatalı doz ve süreye azami dikkat gösterilmesi ve zorunluluk olmadıkça antibiyotik kullanılmaması esas olmalıdır. Bilinçsiz antibiyotik kullanımı; bakterilerde dirençliliğinin artmasına neden olmakla kalmayıp aynı zamanda bu özelliğin bakteriden bakteriye aktarılabilirdiği bilim çevrelerince gündeme getirmiştir. İnsan ve hayvan hastalıkları ile mücadelede başarılı olmanın temeli gerekse Sağlık Bakanlığı’nın, gerekse Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bu konuya en hassas ve etkin biçimde eğilmeleri kaçınılmazdır.
- Gıda güvenliğinin gündemdeki başlıklarını oluşturan gıda alerjenlerinin tespiti ve yönetimi; GDO analizleri; ambalaj materyallerinin ve yeni teknolojilerin risk

değerlendirmesi ve kontrolü gibi pekçok konu; doğru analiz yöntemlerinin belirlenmesi gerekliliğini de gündeme taşımaktadır.

- Gıdaların denetimine kullanılan kabul edilmiş analiz yöntemlerinin sürekli daha hızlı ve hassas işleyecek şekilde geliştirilmesine yönelik çalışmalar sürdürülmelidir. Zaman zaman farklı yöntemlerin bir arada kullanılması veya bazı ek testlerin yapılması da gündem dahilindedir. Özellikle DNA bazlı analiz yöntemlerinin gıda analizlerinde daha yaygın bir halde kullanımı(kullanım sahasının genişlemesi) ve bu alanda ülkemiz mühendisleri tarafından portatif kullanılabilen(basit) cihazların ve kitlerin dizaynı için çalışmalar yapılması umut verici olmaktadır.
- Gıdalarda yapılan sahtecilikler tüm dünyada ve ülkemizde önemli bir sorun alanı haline gelmiştir. Dünya Gümrük Örgütü'nün verilerine göre dünyada gıda sahtekârlığının yıllık bedeli 49 milyar Amerikan Dolarıdır. Bilim geliştikçe sadece analiz yöntemleri değil, sahtekârlıkların türleri ve boyutu da gelişmektedir. Bu durumla mücadelenin sadece laboratuvar analizleriyle olmayacağı açıktır. Etik değerlerin toplum içinde geniş kabul görmesine yönelik çalışmalar yapılması, kayıt/onay/izlenebilirlik uygulamalarının gereği gibi yürütülmesinin sağlanması için ilgili tüm tarafların el birliği ile mücadele vermesi gerekmektedir.
- Gıdalarda yapılan sahtecilikler kadar önemli bir diğer sorun da; gıdalar konusunda uzman olmayan kişilerin ortaya attıkları ve yaydıkları yanlış bilgidir. Bu sorun da, gıda sahteciliği gibi sadece ülkemizde değil, dünya ülkelerinde yaşanan bir sorundur. Gıdalar insan yaşamının vazgeçilmez unsuru olduğundan, bu konuda yapılan olumsuz ve gerçek dışı haberler tüketicilerin olumsuz yönde etkilenmesine ve davranışlarını rasyonel olmayan biçimde değiştirmesine yol açmaktadır..Bilgi kirliliği ile mücadelede; bilim odaklı yasal düzenlemelere ihtiyaç vardır. Bu düzenlemelerde temel alınacak bilimsel sonuçların en yetkin uzmanların katkısı ile şeffaf süreçlerde oluşturulması esas olmalıdır. Bu sonuçlar uluslararası düzeyde oluşmalı ve dünya ülkelerince uygulanmalıdır. Aksine beklentiler ve söylemler gıda güvenliğine hizmet etmekten uzak yaklaşımlardır

İnsanların temel hakkı olan güvenilir gıdaya her daim erişilebildiği sağlıklı günler dileğiyle...