

GIDANIN ÜÇ BOYUTU VE MAKULİYET



KAMU ARAŞTIRMALARI VAKFI
TARIM VE GIDA DİREKTÖRLÜĞÜ

Kamu Araştırmaları Vakfı
Tarım ve Gıda Direktörlüğü Yayınları

www.kav.org.tr

2025

GIDANIN ÜÇ BOYUTU VE MAKULİYET

Evrendeki tüm varlıkların gerçek ölçeğinde ve doğru formları ile algılanabilmesi için en azından 3 boyutlu olarak yani boy (x), en (y) ve derinlik (z). görülmesi gerekmektedir. Eşyanın gerçek hakikatini kavramak için bu üç boyutun dışında varlığın zamansal uzamına yani zamandaki yerine dair bilgimizin de olması gerekmektedir.

Herhangi bir varlığa dair tam, doğru ve sürekli kanaatimiz ancak bu üç boyutun bilinmesi ve izlenmesi ile mümkündür

Fiziki varlıkların ölçümlenmiş verileri dışındaki her kanaat kişiye duruma ve zamana özneldir. Mutlak doğru veya mutlak yanlış değildir.

Fiziksel varlıklara dair durum böyleyken soyut olan düşünce, hayal vb. olgu ve algılar için de durum böyledir. Soyut herhangi bir algının boyutları genel itibarıyla hedef (x), sınırlar (y) derinlik (z) ve bunun zaman içerisindeki değişiminden ibarettir. Daha açıklayıcı haliyle soyut olaylara dair bilgimiz; ideal (hedef), gerçek (sınırlar) ve algının (derinlik) bulunduğumuz zaman içerisindeki görünümünün bütünlüklü bir ifadesidir. Bu nedenle fiziki varlıkların ölçümlenmiş verileri dışındaki her kanaat kişiye duruma ve zamana özneldir. Mutlak doğru veya mutlak yanlış değildir.

Benzer şekilde ***soyut varlıklara ve olaylara dair kanaatlerimizi ise; olgunun zihnimizdeki ideali, değiştiğimiz gerçekliği ve hissettiğimiz algısının bulunduğumuz zamandaki noktadan nasıl algılandığından ibarettir.*** Bu durum sanat, estetik, ekonomi, güvenlik, refah ve benzeri tüm soyut alanlarda olduğu gibi gıda ve beslenme konusunda da böyledir.

Bugün 8,2 milyar civarındaki Dünya nüfusunun % 60'ı şehirlerde yaşamaktadır, Ülkemizde ise bu oran % 80'lere yaklaşmıştır. Bu nüfusun beslenmesi için her yıl 4,5 milyar ton civarında gıda üretilmekte ve piyasaya arz edilmektedir.

Dünya nüfusunun artmaya devam edeceği 2080 yılına kadar küresel gıda arzının bugüne oranla %60-70, ülkemizde ise %30-40 oranında artması beklenmektedir.

İnsanlık tarihinin en kalabalık döneminde, insanların büyük bir kısmı; üretiminde, işlenmesinde, ambalajlanmasında veya muhafazasında herhangi bir görev almadığı ve sürecine dair bilgi sahibi olmadığı gıdalarla beslenmektedir.

Beslenme, insanlar arasındaki coğrafi ve kültürel farklılıklara rağmen hâlâ en büyük ortak paydamızdır. Yerküredeki tüm insanlar için beslenme sürecinde geçerli temel hijyen kuralları ile fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskler büyük ölçüde aynıdır. Bu nedenle gıdanın nerede ve nasıl üretildiği, nasıl işlendiği, ne şekilde ve ne miktarda tüketilebileceği; beslenmeden kaynaklanan risklerin nasıl yönetildiği; farklı yaş ve cinsiyet gruplarına göre oluşan hassasiyetler, tüm bireyler ve toplumlar açısından son derece önemli konulardır.

Konuya ilişkin önemin büyüklüğü ve düzenlenme ihtiyacı, küresel ölçekte kabul görmüş; bu alandaki olası risklerin yönetimi amacıyla Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) ile Dünya Ticaret Örgütü'nün (WTO) ortak girişimiyle Codex Alimentarius (CA) oluşturulmuştur. Codex Alimentarius, özetle tüm insanlar için neyin, nasıl ve ne kadar tüketilebileceğine yönelik küresel ilkeleri belirlemektedir.

Günümüzde ne yazık ki, dünyadaki devasa tarımsal üretime, köklü küresel ticaret geçmişine ve son derece gelişmiş gıda sanayisinin varlığına rağmen, hâlâ her 10 kişiden biri açlıkla; her 10 kişiden biri ise yetersiz beslenme sorunlarıyla karşı karşıyadır.

En kötüsü, **her yıl yaklaşık 600 milyon insan gıda kaynaklı hastalıklar nedeniyle sağlık sorunları yaşamakta; yılda 10 milyon insan gıda yetersizliğinden, yaklaşık yarım milyon insan ise gıda kaynaklı hastalıklardan dolayı hayatını kaybetmektedir.**

**Bugün
dünyada her
üç kişiden
biri aşırı
kilolu, her
sekiz kişiden
biri ise
obezdir.**

Gıda kaynaklı en önemli sorunlardan biri ise tüm dünyada ve ülkemizde hızla artan ve büyük bir sağlık sorununa dönüşen obezitedir. Bugün dünyada her üç kişiden biri aşırı kilolu, her sekiz kişiden biri ise obezdir. Türkiye Avrupa ülkeleri içerisinde obezite oranları ile ilk sırada gelmektedir. Kısaca Dünyada ve ülkemizde sağlıklı ve dengeli beslenmek bireylerin ve toplumun en önemli gündemi ve sorunu haline gelmiştir.

Gıda güvenliği yani “bir ülkede yaşayan insanların istedikleri zaman istedikleri miktarda sağlık ve yeterli gıdaya erişmeleri” İngilizce ifadesiyle Food Security modern devletlerin ve toplumların günümüzde ve gelecekte en önemli gündemlerinden biridir.

Küresel Gıda Güvenliğinin Matematiksel olarak ölçümü 2012 yılından beri Amerikan ve The Economist dergisi tarafından Global Food Security Index (GFSI) adı altında yapılmaktadır. Güvenilir ve yeterli veri elde edilebilen 113 ülke için yapılan çalışmada bilimsel olarak değerlendirilebilen dört kategoride toplam 35 adet veri seti kullanılmaktadır.

Küresel kabul görmüş bu çalışmaya göre bir ülkenin gıda güvenliği 4 ana parametre ile ölçülebilmektedir. Bunlar bulunabilirlik (Availability), erişebilirlik (Afordibility), gıda kalitesi ve güvenliği (Qauality and safety) sürdürülebilirlik ve uyumdur (Sustainability and adoption).

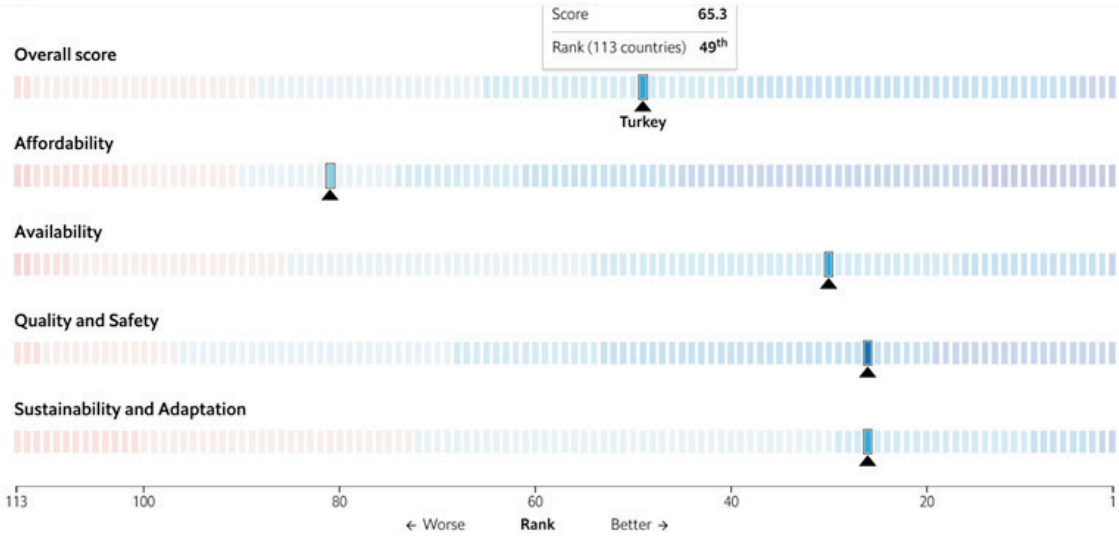
Türkiye Global Food Security Indeksin 2022 yılında yayınlanmış son verisine göre 113 ülke arasında 65,3 puan ile 49 sırada yer almaktadır. Yapılan detaylı incelemede Türkiye 4 ana parametre bazında en düşük başarıyı 58.4 puan ile erişebilirlik kriterinde almış ve 113 ülke içerisinde 81. olmuştur. İkinci en düşük puanı ise 65,3 ortalama ile bulunabilirlik açısından almış ve 30. olmuştur Sürdürülebilirlik ve uyum başlığında ise 61,2 puan ile dünyadaki en iyi 26 ülke olmuştur.

Türkiye'nin gıda güvenliği endeksinde en yüksek puanı 78.5 ile gıdaların kalitesi ve güvenilirliğinde almış ve bu puanla dünyanın en iyi 26 ülkesi olmuştur. Türkiye uzun yıllardır GFSI değerlendirmesinde en iyi puanını “gıda kalitesi ve güvenilirliği” alanında almaktadır.

2022 YILI DEĞERLENDİRMESİNE GÖRE TÜRKİYE'NİN DURUMU ŞEKİL 1'DE AÇIKÇA GÖRÜLMEKTEDİR.

=41st	 Saudi Arabia	69.9	83.2	67.2	71.6	53.7
=41st	 Malaysia	69.9	87.0	59.5	74.7	53.7
=43rd	 Russia	69.1	77.8	61.4	78.7	56.6
=43rd	 Mexico	69.1	76.0	60.0	78.9	60.2
45th	 Romania	68.8	85.1	60.6	77.9	47.1
46th	 Vietnam	67.9	84.0	60.7	70.2	52.2
47th	 Jordan	66.2	85.3	59.8	55.4	58.9
48th	 Ecuador	65.6	70.8	59.3	69.4	62.0
49th	 Turkey	65.3	58.4	65.3	78.5	61.2
50th	 Kuwait	65.2	80.0	62.9	67.8	45.5
51st	 Brazil	65.1	63.0	58.6	83.9	56.3

Şekil 1. GFSI 2022 sonuçlarında Türkiye'nin genel durumu



Şekil 2: GFSI Dört kriterde Türkiye'nin genel durumu

GFSI'de Gıda Kalitesi ve Güvenliği (Food Quality and Safety) alt başlığı toplam 5 kriterle ölçülmektedir. Bunlar; diyet çeşitliliği, mikro besin zenginliği, gıdaların standardı, protein içeriği ve gıda güvenilirliğidir.

Türkiye bu parametrelerinden sadece gıdaların mikro besin içeriği bakımından 67.8 olan dünya ortalamasından 5,4 puan geride olup 62,4. değere sahiptir.

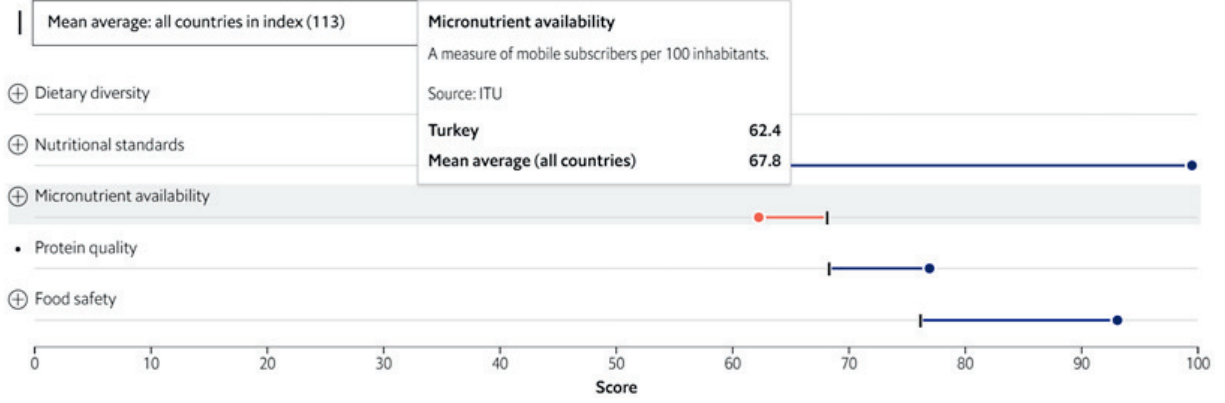
Ülkemizde tüketilen gıdalar dünya ortalamasının çok üstünde bir besin kalitesine ve sağlık riskleri açısından da yüksek bir güvenilirliğe sahiptir.

Türkiye, Gıda Güvenliği Endeksi'nin dört ana kriterinden biri olan kalite ve güvenilirlik başlığında en iyi performansa sahiptir. Bu başlığın alt kırılımı olan güvenilir gıda alt göstergesinde ise 93,5 puanla, dünya ortalamasının 17,1 puan üzerinde yer almaktadır.

Özetle, ülkemizde tüketilen gıdalar; dünya ortalamasının oldukça üzerinde bir besin kalitesine ve sağlık riskleri açısından yüksek düzeyde güvenilirliğe sahiptir.

Quality and Safety

● Turkey



Şekil 3. GFSI göre Türkiye'nin 2022 gıda güvenliği 4. Alt başlığındaki genel durumu.

Piyasaya arz edilen ürünlerde; tüm riskler açısından yapılan denetimlerde, yalnızca %1,5 oranında uygunsuzluk tespit edilmektedir.

Ülkemizde tarımsal üretim yapan 3,1 milyon çiftlik, gıda ile iştigal eden 650 bin civarında işletme bulunmaktadır. Tarım ve Orman Bakanlığı her yıl 1,2 milyon civarında yaptığı denetim ve milyonlarca analizin sonucunda piyasaya arz edilen ürünlerde; yanıltıcı reklam, eksik etiketleme, gramaj eksikliği ve içerik bildirmeme gibi tüm riskler açısından yapılan denetimlerde, yalnızca %1,5 oranında uygunsuzluk tespit edilmektedir.

Piyasaya arz edilen ürünler içinde sağlık riski taşıyanların oranı %0,01 oranında altındadır.

GFSI 4. Kriteri Kalite ve Güvenilirlik alt başlığının 5. Dört alt basamaktan oluşan bu kriterde Türkiye gıda mevzuatının varlığı ve gıda muhafaza şartları açısından 100 üzerinden 100 puan almaktadır. Sağlıklı içme suyuna erişim hususunda %95,5 puan ile üst sıralarda yer alan Türkiye etkili bir gıda güvenlik mekanizmasını varlar açısından da 100 üzerinden 80 puan olarak dünya ortalaması olan 68,7 puanın 11,3 puan üstündedir.



Şekil 4. GFSI Food Safety (Gıda Güvenilirliği) mekanizmasının varlığı

Kaynak: <https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/explore-countries/turkey>

Genel olarak toplumsal algı korku üzerinden yönetilir, korku ise o ilgili alandaki bilgisizlik ile beslenir

Tüm toplumlarda dönem dönem bazı konularda kamuoyunun abartılı korkuları geliştirdiği ve bireylerin gerçek dışı kanaatlere sahip olduğu görülebilir. Genel olarak toplumsal algı korku üzerinden yönetilir, korku ise o ilgili alandaki bilgisizlik ile beslenir.

Bir alandaki bilgisizlik ise o konudaki bilgi veya merak duygusunun yetersizliği ile öğrenme sürecinin gelişmemesinden veya sekteye uğramasından kaynaklanır.

Öğrenme sürecinin gelişmemesinin en büyük nedeni ise ortamın fiziki şartların yetersizliği ve bireydeki gerçeği arama dürtüsünün yokluğudur.

Gıda güvenliği konusunda giderek artan kaygının ana süreci bu şekilde gelişmekte olup bu ülkemizdeki bu korkunun genel sebepleri şöyle sıralanabilir;

1. Türkiye'nin tarımsal potansiyeli ile üretim kapasitesi ve riskleri konusundaki kamuoyundaki yanlış bilgi ve kanaatler.
2. Bireylerin temel bilimler konusundaki bilgi seviyelerinin karışık gıda üretim proseslerini anlama hususunda yetersiz kalması.
3. Dünyada ve ülkemizde giderek artan bilim, teknoloji ve ya modernite karşıtlığı.
4. Gıda güvenilirliğinden sorumlu kamu kurumların iletişim ve konusundaki eksiklikleri.
5. Gözetim, denetim ve ifşa faaliyetlerinde şeffaflık ve katılımcılığın yetersizliği.
6. Tüketicinin kırsal alan ve tarımsal hakkındaki bilgi yetersizliği ve abartılı romantizmi.
7. Sektörünün kendini ifade etmek ve anlatmak hususundaki yetersiz çabası ve taraflarla işbirliği yapma ve sosyal sorumluk çalışmalarındaki yetersiz ve çekimser tavrı.
8. Gıda ve beslenme konusundaki yanlış/hatalı bilgilerin sosyal medyada hızla yayılması.
9. Akademik dünyanın ürettiği bilgi ve verilerin halka ve bireylere ulaşamaması.
10. Diğer alanlarda olduğu gibi gıda sektöründe de zayıflayan ahlaki/etik yapı

Toplumdaki bu tür dezavantajların yanında ülkemizde gıda üretim, işleme ve tüketiminde olumlu anlamda katkı sunan hususlar şöyle sıralanabilir;

1. Toplumdaki kadim genel ve gıda hijyeni kültürünün varlığı.

2. Ülke genelindeki nitelikli içme ve kullanma suyunun varlığı ve erişim imkanı.

3. Tarımsal üretimin %95 oranında aile işletmeleri tarafından yapılması.

4. Evde gıda üretim ve tüketim alışkanlığının varlığı ve kültürel derinliğinin korunması.

5. Ülke çapında tarım ve gıda faaliyetlerine imkan tanıyan agroekolojik zenginlik.

6. Türkiye'nin artan tarım ve gıda ticareti ile turizm sektörünün büyümesi.

7. Ülke insanın gıda konusundaki son derece yüksek duyarlılığı ve farkındalığı.

8. Çok köklü, büyük ve yaygın bir kamusal kontrol ve denetim otoritesinin varlığı.

9. Gıda güvenilirliği alanında AB ile tam uyumlu yatay ve dikey mevzuatın varlığı.

10. Türkiye'nin Japonya, AB ve ABD gibi gıda güvenilirliği standartları yüksek pazarlara ihracat yapabiliyor olması.

Türkiye, gıda üretim ve tüketimi açısından dünyanın en köklü kültürüne ve güzel coğrafyalarından birine sahiptir. Tarımsal üretim için toprak ve su açısından ciddi kısıtları olan ülkemizin çok zengin bir biyolojik ve agroekolojik zenginliği vardır. Tarım topraklarımızın %60'ı 15° ve üstü eğime sahip olduğundan sürülmemesi gerekmektedir. Ayrıca ekilebilir arazilerimizin %80 kadarında bitkisel üretimi sınırlayan yüksek kireç problemi vardır.

Topraklarımızda %2 kadar olması gereken organik madde miktarı genel olarak %1'in altındadır. 25 su havzamızın tamamında ciddi bir kuraklık vardır. Ekilebilir 24 milyon ha arazimizin ancak 1/3 sulanabilir durumda olup geri kalanı yani 16 milyon yağışa bağımlıdır.

Ülkemizde gıda güvenliğinin temel sorunu, doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde kullanılamamasıdır.

Yıllık yağış ortalamamız 500 mm altında olup, buğday için bile gerekli 700 mm birçok bölgede ancak 2 yılda bir sağlamaktadır.

Ancak bu varlıklarımız; iklim değişikliği, aşırı kullanım, şehirleşme ve erozyon gibi tehditlere karşı son derece kırılgandır.

Bu nedenle, ülkemizde gıda güvenliğinin temel sorunu, doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde kullanılamamasıdır.

Ülkemizde gıda konusundaki en büyük sorun, “piyasaya arz edilen gıdaların güvenli olmaması” değildir. En önemli sorunumuz: Bozulan gelir adaleti ve yüksek enflasyon nedeniyle toplumun önemli bir kesiminin, gıda var olduğu hâlde, maddi nedenlerle yeterince gıdaya erişememesidir. Enflasyonun düşme eğiliminde olması merkezi yönetim ve yerel yönetimin uyguladığı sosyal politikalar bu anlamdaki dramatik etkiyi azaltmaktadır.

En önemli sorunumuzlarımızdan birisi ise, dünya ortalamasının çok üstünde olan ve %27 oranındaki gıda israfıdır.

2022 yılı itibarıyla Türkiye nüfusunun %20,2'si obezite sorunu yaşamaktadır. Bu oran, kadınlarda %23,6; çocuklarda ise %30 dolayında seyretmektedir. Diğer önemli sorunumuz ise kötü beslenmenin bir sonucu olan obezitedir.

Ayrıca, hızlı şehirleşme, geç modernleşme ve yetersiz eğitimin yol açtığı sosyal sorunlar da gıda alanında diyet daralması hızlı tüketim ve aşırı işlenmiş ürünlerle beslenmek gibi yeni risklerin ortaya çıkmasına neden olmaktadır.

Bu sorunlar arasında;

- Evde gıda üretiminin azalması ,

Yerel ve kadim gıda kültürünün azalması ,

ve beslenmede çeşitliliğin azalması (diyet daralması) öne çıkan diğer konulardır.

Türkiye; Dünya tarımsal üretiminin %1'ini gerçekleştiren, Ortadoğu ve Avrupa'nın en büyük tarım ekonomisidir.

Tüm bunlara rağmen Türkiye, yılda yaklaşık 125 milyon ton bitkisel ve 30 milyon ton civarında hayvansal gıda üreterek, bunun yaklaşık 10 milyon tonunu ihraç eden; dünya tarımsal üretiminin %1'ini gerçekleştiren, Ortadoğu ve Avrupa'nın en büyük tarım ekonomisidir.

Ülkemiz, 85 milyonluk nüfusu, 4 milyon göçmeni ve 3–4 milyon kişiye denk gelen turist varlığını beslemektedir. Gıda zehirlenmesine bağlı yıllık vaka sayısı yaklaşık 2.000 olup, zehirlenen kişi sayısı ortalama 26 bin civarındadır. Bu da her 100.000 kişide 30 vakaya karşılık gelmektedir. Avrupa Birliği ülkelerinde ise bu oran ortalama 45 olarak rapor edilmiştir.

Türkiye’de gıda güvenilirliğini sağlamak amacıyla, 81 ilde yaklaşık 7.500 denetçi görev yapmaktadır. Kamuda 42, özel sektörde ise yaklaşık 120 nitelikli gıda laboratuvarı bulunmaktadır. Yıllık gıda denetim sayısı 1,3 milyonun üzerindedir.

Tüm bu veriler, ülkemizde yediğimiz içtiğimizle kavgalı olmamızı gerektirecek bir tablo olmadığını, Türkiyede piaysaya arz edilen gıdaların Dünya ortalamasının üstünde besin değerine sahip olduğu ve tüketici açısından da son derece güvenilir olduğunu ortaya koymaktadır.

