

Gıda fiyatlarındaki artış merdiven altına yönlendiriyor

Son dönemde gıda güvenliği konusunda yaşanan sorunlar nedeniyle Türkiye'de gıda denetimleri artırdı. Uğur Toprak, "Yılda bir kez yapılan denetim yetersiz. Gıda mühendisi istihdamı sağlanarak denetim sayısı artırılmalı." dedi. Toprak, gıda enflasyonundaki artışın insanları ucuz ancak kalitesiz ve güvensiz gıda ürünlerine yönlendirdiği, bu durumun da halk sağlığı açısından büyük riskler taşıdığına dikkat çekti

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi İ. Uğur Toprak, son dönemde gündemde olan gıda denetimlerini değerlendirdi. Denetimleri artırmamanın önemli olduğunu belirten Toprak, gıda sorunlarının nedenlerini anlattı. Toprak, "Gıda mühendisi sayısı az, iş yükü ise fazla. Gıda mühendisi sayısı artırılmalı, özlük hakları da iyileştirilmeli. Fiyatlardaki artışlar ise halkı ucuz gıdaya yönlendiriyor. Bu da merdiven altı veya taklit ve tağşiş gıdaya alan açıyor." ifadelerini kullandı.

'DENETİMLERİ ARTIRMAK, İFŞA ETMEK ÖNEMLİ'

"Taklit ve tağşiş ile mücadelede elbette ifşa etmek, denetimleri arttırmak, caydırıcı para ve hatta hapis cezası vermek önemli. Ama ülkemiz için asıl önemli nokta da işin sosyoekonomik boyutudur." diyen Toprak şöyle konuştu:

"Bu noktada da asgari ücret, açlık sınırı, gıda enflasyonu ve alım gücü gibi kavramlar devreye giriyor. Gıda enflasyonu durdurulamaz artış ile ülkemiz için adeta bir kanayan yara haline gelmiş durumdadır ve her ay artmasının ekonomik, sosyal, coğrafi, politik gibi birçok nedeni vardır. Tarımsal üretim yapısındaki gelişmeler, her yıl etkilerini çok daha fazla görmekte olduğumuz küresel iklim değişikliğine bağlı olarak yaşanan olumsuzluklar, mazot, gübre, yem ve elektrik gibi girdi fiyatlarındaki artışlar, tarım alanlarının madencilik, enerji, inşaat, sanayi vb gibi tarım dışı kullanılması, köyden kente göç, üretimin planlı ve verimli olmaması gibi etmenler gıdaya fiyat artışlarına neden olmaktadır.

"Gıda enflasyonunun yüksek olması



gıda harcamalarının toplam harcamasının büyük bir bölümünü oluşturan dar gelirli kesimleri çok daha fazla etkilemektedir. Bu da özellikle gıda ithalatçısı az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerin en temel sorunlarından biridir. Türk-İş 'in Eylül 2024 verilerine göre; Açlık sınırı 19.830,73 TL. Yani Asgari ücret açlık sınırının altında. Bekâr bir çalışanın Aylık yaşama maliyeti 25.706,18 TL. Yoksulluk sınırı 64.595,21 TL. Yani 4 kişilik bir ailede 4 kişi asgari ücrette çalışsa dahi yine de yoksul. 2024 yılı için ülkemizde belirlenen asgari ücret ise 17 bin 2 lira. Asgari ücretin açlık sınırının altında olduğu ülkemizde gıda harcamaları, çok büyük bir kesim için en fazla harcama kalemidir ve hane bütçesinde önemli bir paya sahiptir.

'UCUZ GIDA ARAYIŞI MERDİVEN ALTINA İTİYOR'

"Yükselen döviz fiyatları ve artan işsizlikle birlikte gıda enflasyonundaki artış vatandaşın alım gücünü büyük ölçüde azaltıyor. Bu durum vatandaşın gıda alışverişinde öncelikli olarak fiyat kriterini baz almasına ve hangi ürün, nerede ucuzsa oraya yönelmesine neden olmaktadır. Burada da karşımıza iki büyük sorun çıkmaktadır; birincisi neredeyse hammadde fiyatına satılan ve merdiven altı veya kayıt dışı şekilde uygun olmayan koşullarda üretilen gıda maddeleri, ikincisi ise taklit ve tağşiş. Her iki durum da halk sağlığı açısından risk teşkil etmektedir.

"Yurttaşlar indirim günlerini takip edip hangi ürün nerede daha uygun fiyatlı diye araştırıyor. Halk e k m e k l e r i n ö n ü n d e u z u n kuyruklarda çoğu zaman saatlerce bekliyor. Çünkü 5 kuruş dahi hane bütçesi için oldukça önemli. Pa-

zarın kapanma saatlerine yakın alışverişe giden hatta ne yazık ki pazar toplandıktan sonra geride kalanları toplamak zorunda kalan yurttaşlarımızı da görüyoruz. Sonuç olarak; enflasyon, sabit bir geliri olan ve emek gücüne dayanan kesimler için yıkıcıdır.

'GIDA MÜHENDİSİ İSTİHDAMI ŞART'

"Tarım ve Orman Bakanlığı 2023 Faaliyet Raporu verilerini incelediğimizde Bakanlıkta görevli gıda kontrolörü sayısının yaklaşık 7500 olduğu, mevcut kadro ile ülke genelinde 1 milyon 329 bin 824 denetim yapıldığını, 18.413 işletmeye idari para cezası kesildiğini ve sadece 243'ü için saveliğe suç duyurusunda bulunulduğunu görebiliriz. Ülkemizde 31.12.2022 tarihi itibarıyla toplam 708.702 gıda işletmesi bulunmaktadır. Bu işletmelerin 13.388 adedi onay kapsamında, 704.588 adedi ise kayıt kapsamında bulunmaktadır. Kayıtlı işletmelerin 82.575'i üretim yeri, 347.426'sı satış yeri, 278.701'i toplu tüketim yeridir. Bu tabloya göre her işletmenin ortalama 2 kez bile denetlenmediği görülmektedir. Şüphesiz ki, halk sağlığı ve gıda güvenliği, işletme başı yılda ortalama bir kez yapılan denetimle sağlanamaz.

"Aslında sorun sadece denetim sayısının yetersizliği değil. Yaklaşık 7500 Gıda Kontrol Görevlisinin yine yaklaşık 2000'i Gıda Mühendisidir. Tüm bu verilerin ışığında sayılarının bu kadar az olmasına ve iş yükünün bir o kadar fazla olmasına rağmen bu kadar işletmeyi denetlemek için büyük bir özveriyle çalışan gıda kontrol görevlisi arkadaşlarımızın özlük hakları iyileştirilmeli, can güvenlikleri sağlanmalıdır. Tar-

Hangi ürünlerde sahtecilik fazla?

"**KABACA** bu ürünlere bakıldığında alkolü içkiler, alkolü içkiler, anırlık ürünleri, baharat, çay kahve ürünleri, bitkisel yağlar, çikolata, süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri listede yer alan başlıca ürünler. En fazla taklit ve tağşiş yapılan gruplara bakarsak süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri başı çekiyor. Hemen arkasından da bitkisel yağlar geliyor. Alkolü içkilerde dışardan alkol katılımı, alkolü içkilerde ilaç etken maddesi katılması; baharat, çay, kahvede boyacı katımı; bitkisel yağda diğer tohum yağları ya da daha düşük kaliteli zeytin yağlarının katılması; et ve et ürünlerinde kanatlı eti, tek trnaklı eti ve sakatat katılmasını görebiliyoruz.

"Kanatlı eti dediğimiz tavuk, hindi eti gibi ürünlerin, tek trnaklı dediğimizde de at eti, esek eti ve domuz eti gibi ürünlerin katıldığını görüyoruz. Süt ve süt ürünlerinde ise en çok yapılan hile bitkisel yağ katımı, natamisin bolca kullanılması. Bu ürünlerin mutlaka toplatıp hızlıca imha edilmesi ve imha tutanaklarının da kamuoyuna şeffaf şekilde paylaşılması gerekiyor. Bakanlığın ürünlerden ne zaman numune aldığı, analizi ne zaman yaptığını da şeffaf olarak bildirilmesi gerek.

ladan çatala/çiftlikten sofraya gıda güvenliği konusunda, Tarım ve Orman Bakanlığı, daha fazla katılımcı, şeffaf ve bütünsel yaklaşımlarla sistemini en kısa sürede yerli ve etkin seviyede denetimi sağlayacak biçimde geliştirmeli ve daha fazla gıda mühendisi istihdam etmelidir.

'YETKİLENDİRİLMİŞ GIDA DANIŞMANLIĞI SİSTEMİ'

"Gıda işletmelerinin sayıca % 70'ini oluşturan küçük işletmelerde, kamu bütçesinden kaynak ayrılarak uzman kontrolünde üretim yapılabilmesi, güvenli gıda arzının sağlanması için bir projemiz var. Tarım ve Orman Bakanlığı ve Cumhurbaşkanlığı Sağlık ve Gıda Politikaları Kurulu ile değişik zamanlarda görüşülüp paylaşılan küçük ve orta ölçekli gıda işletmelerinin hem daha güvenilir ürün üretmelerini sağlayacak hem de istihdam yüklerini azaltacak olan "Yetkilendirilmiş Gıda Danışmanlığı Sistemi" ivedilikle yürürlüğe konmalıdır.

"Yaşamak nasıl bir insan hakkı ise sağlıklı, güvenli ve yeterli gıda ile temiz suya, uygun fiyatlarla sürdürülebilir bir biçimde ulaşabilmek de bir insan hakkıdır. Bunu sağlamak da kamunun en önemli görevlerinden biridir. Son dönemde hemen her ülkede yaşanan gıdaya ilişkin sorunlar, ömümdedeki dönemde daha dikkatli olmamız gerektiğini ortaya koymaktadır."



Aslı ERİŞEN
astirsen@aydinlik.com.tr



Uğur Toprak

Vatandaş ne yapmalı?

"**TAKLİT**, tağşiş ve hileli gıda üreten firmaların sadece ifşası yetmez, ürünlerin mikrobiyolojik analiz sonuçları da açıklanmalı. Pestisit kalıntı limitini aşan ürünler ile aflatoksin, okratoksin sınırlarını aşan ürünler ve bunları piyasaya süren firmalar ifşa edilmeli. Taklit ve tağşiş yapıldığı ancak laboratuvar sonuçları ile anlaşılabilir. Bilinçli bir tüketicisi olarak gıda okuryazarlığına önem vermeli, ürünlerin etiketlerini okunmalı. Vatandaşlar şüphe duydukları ürünlerle ilgili Alo 174'e ihbarda bulunmalı."