

29 Eylül Uluslararası Gıda Kaybı ve İsrafı Farkındalık Günü

İ. Uğur Toprak

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası
İzmir Şube Başkanı

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), gıda israfı sorununa dikkat çekmek için 29 Eylül'ü Uluslararası Gıda Kaybı ve İsrafı Farkındalık Günü ilan etti.

Birleşmiş Milletler raporuna göre, dünya nüfusunun 2050'de 9,6 milyara ulaşması beklenmekte, Türkiye'ye ilişkin nüfus beklentisi ise yaklaşık 95 milyon olarak öngörülmektedir. 2050 yılında dünya nüfusunun %70'inden fazlasının kentsel alanlarda yaşayacağı tahmin edilmektedir. Kentleşme, yaşam tarzlarına ve tüketim kalıplarına da değişiklikler getirecektir. Kentsel nüfusun payı giderek artarken, kırsal alanlar oldukça uzun bir süre için yoksul ve aç çoğunluğa ev sahipliği yapacaktır. İnsanlar, sıcak noktalar ve ekolojik olarak hassas alanlarda yaşayabilmek için yüksek nüfus koşulları ve kötüleşen ekosistemler ile başa çıkmak zorunda kalacaktır.

2050 yılında 9,6 milyara ulaşacak nüfusun gıda ihtiyacını karşılamak için 100 milyon hektar daha tarım alanına ihtiyaç duyulacak. Çünkü artan nüfus ve gıda talebine rağmen artan sıcaklıkların sebep olacağı kuraklık ve aşırı hava olayları sebebiyle iklim değişikliği ile mücadelede önemli adımlar atılmadığı sürece gıda güvenliğinin tehlikede olduğu uzun süredir vurgulanan bir sorundur. Çiftçilik teknolojileri ve yönetim tekniklerini geliştirmek için araştırma ve altyapı yatırımlarının artırılması gerektiğine işaret ederek tarım emekçilerine doğru teşvikle-

ri vermek, söz konusu teşviklerle en yeni teknolojilerin yaygınlaştırılarak, su yönetimi ve gübre kullanımı konusunda daha iyi düzenlemelerin hayata geçirilmesi elzemdir. Giderek artan gübre, pestisit ve herbisit kullanımı toprak ve suların kirlenmesine neden olmakta ve insan sağlığını tehdit etmektedir. Tarım sektörü, küresel sera gazı salınımlarının üçte birinden sorumlu tutulmaktadır. Ormanların ve otlakların tarım alanlarına dönüştürülmesi ve iklim değişikliği nedeniyle biyolojik çeşitlilik de azalmaktadır. Tüm bu olumsuzluklarla üretilen gıdanın 1/3'ü (yaklaşık 1,5 milyar ton) atık ya da kayıp edilmektedir.

Gıda kayıp ve atıklarının hasat öncesi durum, hasat edilemeyen kısım, hasat, işleme, paketlenme, depolama, taşıma, perakende ve tüketim kısmı olarak aşamalandırabiliriz. Gıda kayıpları kısmı genel olarak tüketime kadar olan işlemlerde gerçekleşmektedir. Bu kısımdaki kayıpları minimuma indirebilmek için Aile



Çiftçiliği ve Kooperatifleşme desteklenmelidir. Tarım ve Orman Bakanlığı çiftçilerimizi bilinçli tarım konusunda Ziraat Mühendisleri/Veteriner Hekimleri istihdam ederek bilgilendirmeli, eğitmeli ve denetlemelidir. Özel sektör gıda işleme sırasında Gıda Mühendislerinin bilgi ve birikimlerinden faydalanmalı ve kaybı en az seviyeye ulaştıracak önlemleri almalıdır. Yine Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Mühendislerini istihdam ederek denetimleri sıklaştırmalı, Gıda ve Halk Sağlığı Güvenliğini güvence altına almalıdır.

Gelişmiş ülkelerde gıda israfı gelişmemiş ülkelere göre daha fazladır. Gelişmekte olan ülkelerde gıda atığının %40'ı hasat sonrası ve işleme seviyelerinde gerçekleşirken, sanayileşmiş ülkelerde kayıpların %40'ından fazlası perakende ve tüketici düzeyinde gerçekleşir. Perakende seviyesinde büyük miktarlarda gıda, gö-

rünümü gereğinden fazla vurgulandığı için kalite standartları nedeniyle atık olmaktadır. Gıda kaybı ve atıklar aynı zamanda su, toprak, enerji, emek ve sermaye, gereksiz ölçüde sera gazı gibi kaynakların büyük oranda boşa gitmesine ve küresel ısınma ile iklim değişikliğine etki etmektedir.

Sorunun en büyük nedenlerinden birini, üretim süreçlerinin ve mevcut kaynakların neo-liberal politikalar ile beslenmiş toplumun, oluşmuş tüketim algısına ve sahte ihtiyaçlarına yetmemesini gösterebiliriz. Artan nüfus ile birlikte artık kitlesel üretim sadece mevcut kaynaklarımızı hızla tüketmedi aynı zamanda geleceği de ciddi şekilde tüketmeye başladı. Aslında insanlar gelecekte dünyanın doğal kaynaklarının ne derecede tükeneceğini tahmin edebilmekte, ama buna rağmen bu tehlikeyle savaşıyor çok az bir kesim olduğu görülmektedir. Şu an dünyada herkese yetebilecek kadar gıda bulunmasına rağmen halen dünyanın azımsanmayacak kadar büyük bölgelerinde açlık yaşanıyor. Yeterli miktarda gıda bulunsa da adil dağılım olmadığı sürece dünyanın belli bölgelerinde ne yazık ki açlık yaşanmaya devam edecektir. Küçük ve orta ölçekli işletmeler ekonomik kalkınmada büyük öneme sahiptir. Küçük işletmelerin varlığı dünyada var olan gıda dağılım adaletsizliği ve açlık sorununu yenebilmek adına bir yol olarak görülmektedir. Kooperatifleşme ile düzgün çalışma sahası oluşturarak, kontrollerin ve desteklerin artması sağlanmalıdır. Böylelikle tekelleşmenin de önüne geçilerek rekabet ortamı yaratılacaktır. Açlığın yanı sıra obezite sorununda da ciddi bir artış gözlenmektedir. Bunun nedeni de fazla gıda tüketiminin yanında sağlıksız gıda tüketimlerinin artmasıdır. Ne yazık ki hızlı tüketim sağlanması adına yapılan üretimlerin ve insanların alış-veriş alışkanlıklarının bu yöne kayması ile bilinçsiz tüketim anlayışı olmuştur. Besin değeri önemsenmeden, gıda ürünlerinin içeriği bilinmeden yapılan alış-verişin obezitenin artmasında rolü büyüktür.



Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**



Temiz ve sağlıklı gıdaya ulaşmak giderek zorlaştığı için sağlıklı yaşamak lüks haline gelmiştir. Dünyanın belli bölgelerinde oluşan açlığı engellemek ve gelecek nesillerin obez olma riskini azaltmak için sürdürülebilir gıda ve tarım sistemleri uygulanmaya başlanmalıdır. Sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin dünyanın birçok bölgesinde başarılı sonuçlar elde edildiği görülmüştür. Sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin yürütülmesi konusunda geri kalmış ülkemiz, coğrafik konum ve iklim koşulları yönünden tarım yapmaya oldukça elverişlidir. Bu şansı değerlendirmek ve geliştirmek adına ivedilikle sürdürülebilir tarım ve gıda sistemlerinin konvansiyonel üretimin önüne geçmesi sağlanmalıdır.

Sürdürülebilir tarım ve gıda birbirine bağlıdır. Ancak ortaya çıkan gıda atıkları sürdürülebilirlik ilkesine aykırıdır. 2021 BM Gıda İsrafı Endeksi Raporu'na göre Türkiye'de her yıl kişi başına 93 kilogram, toplamda ise 7,7 milyon ton yiyecek çöpe atılmakta, bu verilere göre ülkemiz De-

mokratik Kongo Cumhuriyeti ve Meksika'nın ardından üçüncü sırada yer almaktadır. Özellikle ülkemizde ekmek, ulaşımı en kolay olan gıdadır. T.C. Ticaret Bakanlığı'nın Aralık 2018'de yayımladığı Türkiye İsraf Raporu verilerine göre Dünyada kişi başına yıllık ekmek tüketimi; ABD'de 34 kg, Avustralya'da 44 kg, İtalya'da 73 kg, Kuveyt'te 98 kg, Suriye'de 130 kg, İran'da 150 kg, Mısır'da 180 kg iken Türkiye'de bu değer 180-210 kg düzeyindedir. Yine aynı rapora göre 250 gr'lık ekmeği baz alarak adet cinsinden ifade edecek olursak günlük neredeyse 6 milyon, yıllık ise 2 milyar adetten fazla ekmek israf edilmektedir. Bunun yanı sıra sebze, meyve gibi kilogram usulü satılan gıdaların ihtiyaçtan fazla miktarda alınması ve nasıl koruyacağını bilmemesi sonucu çöpe atılmaktadır. Bunun önüne geçebilmek için;

Öncelikle alış-veriş listesi yapma alışkanlığı kazanılmalı, gıdaların muhafaza şartları bilinmeli, tüketilecek miktardan fazla yemek pişirilmemeli, tavsiye edilen tüketim tarihi ve son tüketim tarihi

arasındaki farkı bilinmelidir. (tavsiye edilen tüketim tarihi gıdanın kalitesi ile ilgilidir ve o tarihe kadar uygun koşullarda saklandığında gıdanın tüm özelliğini koruyacağı anlamına gelir. Son tüketim tarihi ise gıda güvenilirliği ile ilgilidir ve o tarihten sonra tüketilmesinin insan sağlığına zararlı olacağı anlamını taşır) Kısacası besin kaynağı olan gıdanın çöp olmaması için uğraşılmalıdır.

Gıda ve tarım sektörü tüketicilerin oluşturduğu arzlara göre yönelim sağlar. Bundan dolayı tüketici bilinci gıda zincirinin en önemli aşamasıdır. Tüketicinin fark yaratmasıyla oluşan yeni yaklaşımlarla sürdürülebilir yönde ilerlenmesi daha kolay olacaktır. İlkokul ve ortaokul seviyesinde öğrencilere, tüketim alışkanlıklarının belirlenmesine yönelik eğitimler düzenlenmesi gerekmektedir. Bireysel bilincin artması gıda arzlarında farkındalık yaratacaktır. Bu sayede üreticinin yönelimleri de sürdürülebilirlik yasalarına doğru kayacaktır. Bireysel bilinç burada kilit noktadır çünkü sektörel üretimler büyük çaplı üretimler-

dir ve ekolojiye yarattığı etki aynı çapta büyük olmaktadır. Bireysel yönelimler değiştikçe sektör de arzlara yönelik üretim yapacaktır. Bu üretim de çevreyi koruma bilinciyle iç içe olmalıdır.

Gıda atığı sorununu ortadan kaldıramamamız için depolama, taşıma ve paketleme ile etiketlemeden oluşan tüm gıda zincirini etkileyen düzenlemelere ihtiyacımız bulunmaktadır. Sıfır atıklı bir gıda zinciri oluşturmak için hem yasaları hem de sektörün iş yapış biçimlerini değiştirmek gerekmektedir.

Kaynaklar

T.C. Ticaret Bakanlığı Türkiye İsrar Raporu 2018
Birleşmiş Milletler Gıda İsrarı Endeksi Raporu 2021



Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO**