

BASIN ARACILIĞIYLA, UZMAN OLMADIKLARI KONUDA YANLIŞ BİLGİ VEREREK HALKI YANILTAN AKADEMİSYENLER ve BENZERİ DURUMLAR İÇİN GENİŞ KATILIMLI BİR BASIN TOPLANTISI GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Uzun bir süredir gıda güvenliği ile ilgili olarak yoğun bir bilgi kirliliği ve karmaşa yaşanmaktadır. Gıdaların üretim teknolojileri ve ürün özellikleri konusunda uzman olmayan kişilerin bilgi sahibi olmadıkları bir alanda hiçbir gerçekçi dayanağı olmadan yaptıkları açıklamalar kamuoyuna yanıltıcı bilgiler vererek akılları daha da karıştırmaktadır. Bu asılsız, hiçbir bilimsel temeli olmayan ve etik kurallara uymayan bilgilendirmeler, temel gıdalarla ilgili olarak bile yapılmakta, tüketicilerin kaygı düzeyini çok yükselterek, beslenmeleri konusunda hatalar yapmalarına yol açmaktadır. Beslenmede yapılan hataların, sağlıkla ilgili geri dönüşsüz birçok tehlikeyi ortaya çıkarabileceği düşünüldüğünde, bu açıklamaların sahiplerine yükleyeceği sorumluluğun ne denli büyük olduğu da açıktır.

Son günlerde bu sözü edilenlerin devamı niteliğinde, “süt ve süt ürünleri” hakkında “süt içmeyin” noktasına kadar vardırılan bilimden ve temel sağlık anlayışından uzak iddiaların çok yüksek reyting alan programlar aracılığıyla da tüketiciye ulaşıyor olması durumu daha da vahim hale getirmiştir. Ne yazık ki, bu yanlış ve bilim dışı bilgilerin tüketicilere aktarılmasında bu programların yapımcıları da, verilen bilgilerin doğruluğunu sorgulamamakta, işin uzmanlarına başvurma gereği duymamaktadır.

Gelinen bu noktada Odamız; bir an önce bu konudaki doğruların kamuoyuna aktarılması gerektiği inancıyla alanında uzmanlaşmış olan çok çeşitli mesleklerden bilim insanlarının ve kurumların da katıldığı kahvaltılı bir basın toplantısı gerçekleştirmiştir.

22 Aralık 2011 tarihinde yapılan toplantıda; katılımcılar kendi özel uzmanlık alanlarında konuyla ilgili tek tek görüşlerini açıklamış ve basın mensuplarının sorularını yanıtlamıştır. Toplantıya katılan kişileri, toplantıda verilen görüşleri ve konuşulan konuları içeren ayrıntılı metni www.gidamo.org.tr'den haberler bölümünde okuyabilirsiniz.





Uzman Olmadıkları Konuda Yanlış Bilgi Vererek Halkı Yanıltan Akademisyenler

Ayrıca, konu hakkında TMMOB Gıda, Kimya ve Ziraat Mühendisleri Odalarınca hazırlanan tekzip talep metni aşağıdaki gibidir.

TEKZİP METNİ

Kanal D televizyonunda 19.12.2011 tarihinde yayınlanan Zahide Yetiş ve Op. Dr. Aytuğ Kolonkaya'nın sunduğu 'Doktorum' programında, iki konukla süt ve süt ürünleri ile ekmek ve tavuk konusunda bir program yapılmıştır. Konukların ikisi de tıp doktoru olduğu halde, süte uygulanan teknolojiler ve üründe meydana gelen değişiklikler konusunda tüketicilere bilimden uzak, yanıltıcı bilgiler aktarmışlardır. Program Radyasyon Onkolojisi Uzmanı Dr. Yavuz Dizdar ve Çocuk Metabolizma ve Beslenme Uzmanı Prof. Dr. Ahmet Aydın'ın katılımıyla, ağırlıklı olarak süt ve süt ürünleri ve bu ürünlerde uygulanan işlemler sonucunda oluşan değişiklikler hakkında yapılmış, ancak ne hikmetse programa bu konuda uzman bir gıda mühendisi, süt teknolojisi davet edilmemiştir. Tüm yayın boyunca, tek yanlı ve yanıltıcı bilgilerin aktarılmasına izin verilmiş, tüketici endişeye sevk edilmiştir.

Tüm dünya ülkelerinde; sağlığa olan olumlu etkileri nedeniyle süt ve süt ürünleri tüketimi arttırılmaya çalışılırken, iki hekim sanayide işlenmiş süttan uzak durulmasını önermişlerdir. "UHT süt içmeyeceksiniz, çünkü bunlar ölmüştür", "süt ölü hale sokuluyor, dolayısıyla bu süt içilmez"; "UHT işleme sütü öldürüyor", "yoğurt mayasını Karadeniz'den getirin, orada yoğurt yapmak için süte bir çimdik toprak atılıyor siz toprağın bütünüsünüz"; "eğer açıkta süt satan kişiyi tanıyorsanız, açıkta süt alıp bir taşıma kaynatın", "UHT işleme basınçla uygulanıyor o nedenle proteinler kullanılamaz forma geliyor, yani kağıt gibi buruşturuluyor", "UHT Süt içirmek suçtur", "ekmek ekmek değil, yoğurt yoğurt değil, süt süt değil. sadece birkaç yeşillik yiyebiliriz" ve benzeri birçok ifade ile insan sağlığı için son derece önemli olan gıda güvenliği konusunda bilgi kirliliğine neden olunmuş, tüketicileri yanıltıcı ifadeler kullanılmıştır. Süt ve birçok gıda maddesinin hazırlanmasında uygulanan ısı işlemlerinin temelinde insanlarda hastalık yaratan mikroorganizmaların yok edilmesi gerekliliği yatmaktadır. Özellikle de kötü hijyenik koşullarda elde edilen birincil ürünler, içerdikleri mikrobiyel yük nedeniyle önemli sağlık riskleri barındırmaktadırlar. Gıda maddelerinde sorun yaratan bu hastalık yapıcı mikroorganizmaların kaynaklarından biri de topraktır. Oysa söz konusu programda yoğurt yapmak amacıyla köylülerin süte bir çimdik toprak attığı dahi ifade edilebilmiştir. Yoğurt fabrikalarında üretilen yoğurtlar tehlikeli olarak gösterilip, tüketiciye Karadeniz tepelerinden maya getirmeleri salık verilmiştir. Gıda işletmelerinde hava akımının yönü ve hızı dahi son derece önemli iken, işletmelere galoş ve iş önlüğü olmadan girilmez iken, süte toprak katılarak yoğurt yapıldığının bildirilmesindeki bilimsel temeli anlamak mümkün değildir.

Yukarıda belirtilen ve benzeri ifadelerle, tüketici tüketmesi gereken sağlıklı ürünlerden kuşku duyar ve uzaklaşır hale getirilmekte, kafası karıştırılmakta, toplumda paniğe varacak endişe ortamı yaratılmakta ve hatta sokak sütü, kayıt dışı gıda gibi sağlıksız ürünlere yönlendirilmektedir.

Gıda güvenliği çok disiplinli bir alan olup, birçok mesleğin konusunu içinde barındırmaktadır. Konunun uzmanları vardır. Uzmanlık alanları kendine has iken, kendi uzmanlık alanları dışındaki konularda, görüş veren bilim insanlarının, meslek mensuplarının gıda güvenliğiyle ilgili bilgilendirme yaparken çok dikkatli olmaları ve bunları yayınlayan kuruluşların da, konunun uzmanlarından görüş almaları gerektiği açıktır. Her konuda olduğu gibi, süt konusunda konuşurken bilimsel kaynaklar temel alınmalıdır. Kaldı ki; süt ile ilgili bilimsel yayınların pek çoğunda sütün sağlığa yararlı etkileri vurgulanmaktadır. Söz konusu yayında bahsedilen olumsuz etkilere ilişkin bilimsel bir yayına rastlamak ise mümkün değildir.

UHT işleminin süt proteinleri üzerinde etkisiyle ilgili yapılmış binlerce çalışma vardır. Isıya duyarlı olduğu için serum proteinlerinin denatüre olması ısıtılan her gıda maddesi için söz konusudur, ama denatüre olan serum proteini sindirilemez diye bir şey yoktur. Tam tersi sindirim kolaylaşmaktadır.

Çok sayıda insanın izlediği bir programda, spesifik olarak kendi uzmanlık alanlarına girmeyen konularda, tüketiciyi yanıltıcı, süt gibi tüketilmesi son derece önemli bir gıda maddesi hakkında yanlış bilgilerin verilmesi toplum sağlığı açısından tehlikelidir.

Basın özgürlüğünün amacı, kamuyu ilgilendiren işlerde gerçeğe uygun olarak haber vermeyi sağlamaktır. Basın yolu ile bir kişi, özellikle toplum sağlığını ilgilendiren konularda bilgi verirken dayanaklarının doğru olması gerekir. Ülkemizde 40 adet Gıda Mühendisliği Bölümü, 2 adet Süt Teknolojisi Bölümü mevcutken süt ile ilgili bilimsel gerçeklere ulaşmak çok zor olmasa gerekir. Meslek ilkeleri çerçevesinde tarafsız, doğru ve ciddi yayıncılık gereği, program yapımcısının da yayınladığı olayların doğruluğunu araştırma, halkın yanlış bilgilendirilmesine engel olma görevi vardır. Ciddiyet ve hassasiyetle incelenip soruşturulmadan ve gerçeğe ne derece uygun olduğu üzerinde durulmadan kamuoyuna bilgi sunulması hem hukuka, hem de etik değerlere aykırıdır.

Müvekkil Meslek Odaları Anayasa'nın 135. Maddesi ve 6235 sayılı TMMOB Yasası uyarınca kurulmuş, kamu kurumu niteliğinde meslek kuruluşu olup, kamu yararına, çevrenin ve tüketicinin korunmasına hizmet etmek, toplumun gıda güvencesini ve güvenli gıdaya erişmek üzere her türlü girişimde bulunmak, toplumun bilinçli gıda tüketimi konusunda bilgilendirilmesi ve eğitimi için her türlü çalışmayı yapmak, amaçları arasındadır.

Bu amaçlara hizmet eden müvekkil meslek odalarının tüketiciyi yanıltıcı yayınlara duyarsız kalması mümkün değildir.

Yorumda bulunurken doğru dayanakların varlığı gerektiği gibi, bunları yayınlarken gerçekliğe uygunluğu ve kamuoyunu yanlış bilgilendirmemek gerektiği ilkesi dikkatten kaçırılmamalıdır.

Saygılarımızla

Av. Zehra MUDUN

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası ve TMMOB Kimya Mühendisleri Odası Vekili

Av. Zühal DÖNMEZ

TMMOB Ziraat Mühendisleri Odası Vekili ■