

SEVEN İSRAFA ETMEZ

G Ü N D E M



IFWC2022
INTERNATIONAL FOOD WASTE CONGRESS

PROF DR NEVZAT ARTIK



Covid-19 sonrası beslenme alışkanlıkları, tüketim biçimleri ve gıda güvenliği algılarında ne gibi değişiklikler olabilir?

Gıda üretiminde; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan uygun gıda üretimi “Gıda Güvenliği” olarak tanımlanmaktadır. Gıda Güvencesi gıdanın yeterliliği ile ilişkili bir olgudur. Gıda işlemede uygun şartlarda üretim zinciri içinde yer alabilecek olan Escherichia coli, Salmonella (tifo), Staphylococcus aureus ve Listeria monocytogenes gibi mikroorganizmalarla, kasti olmayan bulaşmayı önleme çabasıdır. Gıda üretiminde patojen mikroorganizmaların önlenmesi aynı zamanda coronaviüsü önleme önlemleri olarak da çok önemlidir. Gıda üretiminde “Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri (ISO 22000:2018)” gıda üretiminde uygulanan kuralları içeren bir ISO mevzuatıdır. Pandemiden sonra daha titizlikle uygulanmalıdır.

1



COVID19

2

Gıda israfı değişik gıda gruplarında birincil üretimden tüketime kadar ;hasat sonrası depolama, işletme safhasında, market ve perakende safhasında ve en son olarak tüketimde farklı oranlarda atık ve kayba uğramaktadır. Bu veriler Çizelgede görülmektedir. Genel olarak değişkenlik göstermekle birlikte %4-25 ve ortalama %20 gıda israfı söz konusudur. Gelişmiş ülkelerde bu oran daha da artmaktadır.

Bir akademisyen olarak yaptığınız gözlemler ve çalışmalar doğrultusunda, gıda israfına yol açan etkenleri nasıl sıralarsınız? Bu konuda kişi ve kurumlara yeterli eğitimlerin verildiğini düşünüyor musunuz?



EĞİTİM

3

Aile bireylerinizle birlikte evinizde gıda israfını önlemeye yönelik aldığınız tedbirlerden bahsedebilir misiniz?



Evimizde ekmek küçük dilimler halinde servis edilir. Hiç ekmek çöpe atılmaz. Ekmek buzdolabında muhafaza edilir. Tüketilmeden önce ekmek kızartma makinasında hem hijyen ve hem de gevreklik için kısa süre tutulur. İyice bayatlayan ekmekler galeta unu yapılır ve köftede kullanılır. Meyve ve sebzeler çok derin soyulmaz. Satın alırken tüketim planlaması yapılarak bozulmaya olanak verilmez. Tabakta yemek bırakılmaz ve kalan yemek ertesi gün tüketilir. Meyve ve sebze muhafaza edilirken solunum devam ettiği için sebzeler kağıda veya uygun ambalajlara konarak muhafaza edilir. Tüketimde planlı davranılır. Soyulan meyve tüketilmelidir, Miktar ayarı yapılmalıdır. Kesilen meyveler enzim faaliyeti nedeni ile esmerleşir buda daha sonra tüketimini olumsuz etkiler. Kişi başı günde değişen özellikte 5 porsiyon sebze ve meyve tüketilir. Bu sağlıklı beslenme için Dünya Sağlık Teşkilatınca önerilmektedir.

TEDBİR

Gıda israfını engellemek ülke ekonomisine katkı demektir. “Gıda Dostu Turuncu Bayrak” Uygulaması buna katkı sağlayarak bilinçlendirme yaptığı için destekliyorum. Ancak bu konuda hijyen de önemsenmeli ve birlikte hijyen nedeni ile oluşan kayıplarda önlenmelidir. Personele eğitim verilmesi önemlidir. Bu Covid-19 döneminde gıdanın önemi ve israf edilmemesi gerekliliği daha çok anlaşılmıştır. İsrafi önlemek işletmenin ülke ekonomisinin görünmeyen geliri şeklinde düşünülmelidir.

Turizm işletmelerinde gıda israfını azaltmak ve önlemek amacıyla kapsamlı bir kalite yönetimi sistemi olan “Gıda Dostu Turuncu Bayrak” uygulanıyor. Bu gibi sistemlerin işletmelere sunduğu katkıları nasıl değerlendiriyorsunuz?

4

TURUNCU

Birincil üretimden (tarla, ahır, kümes, bahçe vb) başlayarak muhafaza tekniklerine uyulmaması nedeniyle çeşitli aşamalarda rutubet, sıcaklık ve gıda işleme ve üretim kurallarına uyulmaması nedeni ile gıdada kayıp ve atık oluşmaktadır. Tüketim esnasında hem kişisel aşırı tüketim ve hem de tabakta fazla gıda bırakarak ve ekmek israfı yaparak gıda kaybı oluşmaktadır. Dünyada 4 milyon civarında aşırı obez insan bulunmaktadır. Onların da fazla tüketip sağlık sorunu yaşamaları da gıda kaybı olarak tanımlanmaktadır.

Tarladaki üretimden, sofradaki tüketime dek gıda kaybına yol açan başlıca faktörler nelerdir?

5

FAKTÖR



Ülkemiz 2010 yılında AB gıda mevzuatına uyumlu 5996 sayılı kanunu hazırlamıştır. Bu kanun AB gıda kanunu 178/2002/EC ile uyumludur. Bu kanunun gereği alt mevzuat olan 852/2004/EC; 853/2004/EC; 854/2004/EC ve 882/2004/EC; yatay mevzuat grubu da ülkemiz mevzuatına uyumlaştırılmıştır. Şu anda mevzuat tamam olup uygulamada eksiklikler bulunmaktadır. Genel anlamda gıda güvenliği ve güvencesi açısından sürdürülebilir bir durumdayız. Ülkemiz gıda güvenliği sistemi riske dayalı bir sistemdir.başarılı bir sistemdir.Her geçen gün yapılan pratik uygulamalar ile daha etkin hale getirilmelidir.

—
Ülkemizde gıda güvenliğine ilişkin yapılan çalışma ve uygulamaların geldiği noktayı başarılı ve sürdürülebilir buluyor musunuz?

6



GÜVENLİ

Ulusal ve uluslararası birçok paydaş ile her 2 yılda bir farklı üniversite ile yapılacak olan Uluslararası Gıda İsrafı Kongresi israfın önlenmesi değerlendirilmesi ve geridönüşümü gibi bir çok konuda bildiriler sunulacak. Her kongrede bir konu başlığı ön plana çıkarılacak. İlk kongrede Turizm”deki israfa yoğunlaşılacak. Katılımcılar dünyadaki iyi uygulama örneklerini de görme şansı bulacak. Geniş bir fuar alanıyla kurumlar çalışmalarını sergileyebilecek. Bilimsel Kongreden elde edilecek çıktılarla gelecek adımlar daha doğru atılacak.

—
2022 yılında yapılacak Uluslararası Gıda İsrafı Kongresi hakkında bilgi verir misiniz?

7

IFWGC2022

SON SÖZ
AÇ İNSANIN GIDA İSRAFININ OLMADIĞI VE İNSANLARIN MUTLU OLDUĞU BİR DÜNYA

PROF. NEVZAT ARTIK

Dile Benden Ne Dilersen?

Aç insan olmaması, eşit paylaşılan gıda dağıtımı
Tüm tüketicilerin güvenli gıdaya erişimi, gıdaların kaybının olmaması
Ekonomik olarak dünyadaki gelişimimizin artması