

Gıda Güvenliği ve Etik

Food Safety and Ethics

Mustafa EVREN^a, Rahime Petek ATAMAN^b

Özet: Beslenmemizi sağlayan gıdalara, tarım ve gıda sistemleri aracılığıyla ulaşıyoruz. Bu sistemler, gıdanın üretimi, işlenmesi, depolanması, dağıtımı, hazırlanması satışı ve tüketimi ile ilgili tüm unsurları, etkinlikleri ve aynı zamanda sosyoekonomik ve çevresel etkileri kapsar. Tüketiciler için gıdaların güvenliği ve doğrallığı son derece önemlidir. Bunun yanı sıra son yıllarda tarım ve gıda sistemlerinde etik konusu tüketiciler açısından ilgi alanı oluşturmaya başlamıştır. Etik ilkeler, kişisel ve mesleki davranışlar, sosyal davranışlar ve topluma karşı sorumlulukla ilgili değerleri veya erdemleri belirlemektedir. Tarım ve gıda etiği, gıda üretimi, işleme, pazarlama ve tüketim gibi tarladan sofraya tüm aşamalarda etkin olmalıdır. Özellikle gıdaya ulaşımında dünya genelinde büyük dengesizlikler vardır. Bu derlemede gıda üretimi ve güvenliğinde temel etik sorun alanları ve etik yaklaşımların neler olabileceği incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gıda; gıda güvenliği; gıda etiği

--

Abstract: We access our foods through agricultural and food systems. These systems encompass all elements and activities related to production, processing, storage, distribution, preparation, sale and consumption of foods as well as relevant socio-economic and environmental impacts. The safety and wholesomeness of foods have always been extremely important for consumers. Furthermore, in recent years, ethical issues in agricultural and food systems have become a new area of interest for consumers. Ethical principles determine values or virtues related to personal and professional behavior, social behavior and responsibilities towards society. Agricultural and food ethics must be effectively considered at all stages from farm to fork: food production, processing, marketing and consumption. There are significant inequalities around the World, especially in terms of access to food. In this review, basic ethical problem areas and respective ethical approaches in food production and food safety are reviewed

Keywords: Food; food safety; food ethics

GİRİŞ

Etik; insan ilişkilerinde (toplumsal, kültürel, siyasi, ekonomik, hukuki, bilimsel, teknolojik vb.) birçok alanda insan tutum, davranış eylem ve kararlarında belirleyici olan, hiç kimsenin dışarda kalamayacağı, ilke ve değerlerin tamamını oluşturur (1). İnsanların beslenme ve gıdaya ulaşım hakları uluslararası sözleşmelerle güvence altına alınmıştır. İnsan Hakları Evrensel Beyanname'si'nin (1948) 25. maddesinde herkesin gerek kendisi gerek ailesi için gıda güvenliğine hakkı vardır ifadesi yer almaktadır (2). Uluslararası Ekonomik, Toplumsal ve Kültürel Haklar Sözleşmesi'nin (1966) 11.maddesi; "bu sözleşmeye taraf devletlerin herkesin, yeterli beslenme hakkın gerçekleşmesini güvence altına almak için uygun tedbirler alacaklardır" ifadesi yer almaktadır (3). 1996 yılı BM Gıda Zirvesi'nde herkesin gıdaya ulaşması bir "insan hakkı" olarak tanımlanmıştır. Gıda hakkı (Right to

^aOndokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Samsun ✉ mustafaevren@hotmail.com

^bTarım ve Gıda Etiği Derneği Yönetin Kurulu Başkan Yardımcısı, Ankara

Gönderim Tarihi: 13.11.2020 • Kabul Tarihi: 17.12.2020

Food) kabulüne göre dünyada yaşayan tüm insanların yaşadığı coğrafyaya, cinsine, ırkına, yaşına bakılmaksızın sürekli biçimde yeterli gıdaya uygun bedellerle ulaşma hakkı vardır.

Etik sözcüğü Aristoteles'ten beri kullanılmaktadır. "Etik" köken olarak yunanca "ethos" sözcüğünden gelmektedir ve iki farklı kullanımı söz konusudur. İlk kullanımı alışkanlık, töre, görenek anlamlarını taşır. Diğer kullanım şeklinde ise etiğe göre eylemde bulunan ve davranan kişi, iyiyi gerçekleştirmek için onları alışkanlığa dönüştüren kişidir (4).

Etik ve iş etiği konularına ilişkin tartışmalar geçmişten beri süregelmeyle birlikte, ilerleyen zamanda araştırmacılar ve uygulamacılar tarafından bu konulara ilgi artmıştır. Özellikle akademisyenler felsefi etik tartışmalarından hareketle farklı disiplinlerde etik tartışmalara girmişlerdir (5). Etik kodlar, bir meslek ve toplum üyeleri arasında inandırıcılık aracı olmakla birlikte, üyeler arasında aidiyet duygusunu artırır, topluma karşı sorumlulukları olduğu bilincini kazandırır. Mesleki etik kod ve mesleki davranış ilkelerinin belirlenmesindeki esas amaç, o meslek insanlarına daha iyi hizmet etmesi için yol göstericilik sağlamak, etik davranış ilkelerini bir davranış modeli olarak benimsemelerine katkıda bulunmaktır. Mesleki davranış ilkeleri ile "nasıl davranırsak daha iyi hizmet veririz?" sorusuna yanıt aranmalıdır (6).

Mesleklerle ilgili etik kuralların önemli bir bölümü, genel ahlak kuralları içinde veya sadece iyi insan olma koşulları içinde çözümlenebilecek sorunlarla ilişkilidir (7). Mesleki davranış ilkeleri sadece meslek alanlarıyla sınırlı tutulmamalı, iş ilişkilerinde ve iş hayatında dürüst, adil, sorumluluk bilinci ile iyi davranışlar sergileyen birisinin evde eşi ve çocuklarına iyi davranması, benzer durumda çevresinde sorunlar yaratmaması, meslek etiği içinde değerlendirilmelidir. Bu nedenle insanın tümüyle ahlaki değerlere sahip olması gerekmektedir (8).

Gerek üretim, gerekse hizmet işletmesi olsun, her işletmede etik olmayan davranışlar görülmektedir. Emeğin ön planda olduğu hizmet işletmelerinde, çalışanlar açısından etik dışı uygulamalara daha fazla rastlandığı görülmektedir (9). Tüketim sırasında satın almayı etik yaklaşımlara dikkat ederek şekillendiren, daha çok etik ürünleri tüketme eğiliminde olan tüketicilere "etik tüketicisi" denilmektedir (10). 1990'lardan, hükümetlerin düzenleyici kapasitesine ve gıda güvenliği olaylarına yönelik eleştiriler hem gıda endüstrisini hem de hükümetleri yeni gıda güvenliği yönetim biçimlerini keşfetmeye yönlendirmiştir (11). Bunun sonucunda gıda üretiminde gıda güvenliğinin yanı sıra etik yaklaşımlara da her geçen gün daha fazla önem verilmiştir.

GIDA ETİĞİ

Gıda pazarında artan rekabet gücü, bilim ve teknolojiadaki gelişmelerin gerek yeni gıda ürünleri oluşturmak ve gerekse var olan gıda güvenliği ve güvencesi sorunlarına çözüm yaratmak için kullanılması ve tüketicilerin gıda tüketmekten başka, gıda üretimine pratik katılımdan uzaklaşması ile birlikte, gıda endüstrisinin davranışları doğrultusunda hassas bir şekilde yönetilmesi gereken birçok sorun ortaya çıkmaktadır. Bu sorunlar, gıda etiği meseleleridir (12). Gıda ve ilgili konular temel insan hakkı konularıdır ve bu nedenle çevre etiği ve biyoetik çalışma alanında önemli yer tutmakta olup bu alanlara ilgi giderek artış göstermektedir (13). Gıda etiği, "gıda bilimi, teknolojisi ve uygulamalarında, doğru olarak kabul edilecek değerleri araştırmak, bulmak, sistemleştirmek ve insanların hizmetine sunmak" olarak açıklanabilmektedir. Üretim ve tüketim arasındaki uzun süreç nedeniyle tüketicilerin gıdalarını sadece seçmede etik açıdan daha belirleyici olabildikleri görülmektedir. Bu yönelimin, hayvan refahı, güvenilir bilgi ve izlenebilirliğe iştirak etme ve katılım olmak üzere üç farklı alanda etik ilgi yarattığı belirtilmektedir (14).

Gıdaya endüstriyel üretim yöntemlerinin girmesinden bu yana, gıda üretme ve tüketme şeklimizde köklü değişiklikler olduğu bir sır değil. Bu tür değişiklikler, biyoçeşitliliğin kaybı, hayvanlara etik muamele, endüstriyel gıdanın besleyiciliği, genetiği değiştirilmiş gıdanın güvenliği ve tarım sektöründeki insanların uygun çalışma koşulları ve diğerleri gibi birçok etik kaygıyı ortaya çıkarmıştır. Gıda etiği, son zamanlarda bu tür endişelere

de yanıt vermeye başladı. Bununla birlikte, refah ve özgürlük gibi bireyci teorilere ve ilkelere dayanan bir gıda etiği, aynı zamanda sorunun da bir parçasıdır (15).

Gıda tüketimi ile ilgili ahlaki kaygı, ahlakın kendisi kadar eskidir. On yedinci ve on sekizinci yüzyıl boyunca, gıda etiği, gıda alımına artan bilimsel ilgi açısından değişirken, on dokuzuncu yüzyılda gıda etiğinin sosyal boyutu keşfedilmiş, sonuçta üretime daha fazla dikkat edilmiştir (16). Ne yediğimiz ve onu nasıl ürettiğimiz yalnızca tüketiciler için değil, aynı zamanda yaşamları yiyecek üretme ve dağıtma yöntemlerimizle daha iyi veya daha kötü hale gelen milyarlarca duyarlı varlık için de önemlidir (17).

Tarım ve gıda etiğinin yaklaşık otuz yıl önce tarım ve gıda sisteminde yaşanan değişimlerin Batı dünyasında yarattığı derin kaygı ve endişelere dayalı olarak doğduğu kabul edilmektedir. Ülkemizde de aynı sorunlar yaşanmıştır, ancak benzer kaygı ve endişelerin dile getirilmiş ve kimi olumlu girişimler hayata geçirilmiş olmasına rağmen, tarım ve gıda ile “etik” arasındaki buluşma henüz çok daha yenidir. Tarım ve gıda ile ilgili konular son yıllarda, gerek dünyada gerek ülkemizde toplumun gündeminde daha fazla yer almaktadır. Medyaya yansımalarından da tanığı olduğumuz bu ilgiyi kimi zaman yükselen gıda fiyatları, kimi zaman tenhalaşan köyler ve boş bırakılan tarlalar, kimi zaman gıdalarda bulunan kimyasal kalıntılar ya da GDO’lu ürünler, kimi zaman yakalanan kaçak etler ya da karşılaşılan çeşit çeşit gıda hileleri, kimi zaman medyada artan “mutlaka yenmeli” ile “zinhar yenmemeli” uçları arasında kronikleşen bilgi kirliliği, kimi zaman mevsimlik tarım işçilerinin sosyal güvenlikten yoksun ve çok ağır çalışma ve yaşam koşulları, kimi zaman hayvan yetiştiriciliğinde yaygınlaşan acımasız uygulamalar, kimi zaman da toprakların çoraklaşması, suların kirlenmesi, biyoçeşitliliğin yok olması ya da karbon salınımını umursamayan tarımsal üretim faaliyetleri nedeniyle gelecek kuşaklara yaşanamayacak bir dünya bırakmakta olduğumuz gerçeğini tetikleemektedir (18).

Gıda etiği, “gıda bilimi, teknolojisi ve bunların uygulamaları olan; tarımsal ürünlerin üretimi, gıdaların işlenmesi, dağıtımı, ticareti ve tüketimi aşamalarında doğru olan değerleri araştırmak ve bu değerlerin uygulanması” olarak tanımlanabilmektedir (19). Gıda etiği, ne yediğimizin -üretme, dağıtılma, pazarlanma, hazırlanma ve nihayetinde tüketilme şekli dahil- insan, hayvan ve gezegen sağlığını ve refahını nasıl etkilediğine dair disiplinlerarası bir çalışmadır. Gıda etiği ayrıca bu etkilerin adaletini de analiz eder (20). Gıda endüstrisindeki çok uluslu şirketler geliştirmekte olan pazarlarda genişlemeye devam ederken, kendilerinden beklenen yüksek gıda kalitesini ve etik standartları sürdürme konusunda giderek artan zorluklarla karşı karşıya kalmaktadırlar (21).

Gıda tüketiminde özellikle gıda üretimden kaynaklanan problemler sağlık açısından tehlikelere neden olabileceği gibi, tüketici refahında azalmaya da neden olabilir. Buna bağlı olarak gıda zehirlenmeleri ve sonucunda ölümler görülebilmektedir. Gıda alanındaki etik davranışın temelinde güvenli gıda üretimi yer almaktadır (22). Felsefenin bir alt alanı olan çağdaş gıda etiği, hayvanlara, çevreye ve insanlara kötü muamele, yoksullara ve açlara karşı yükümlülükler, liberalizm, hükümet ve sağlık politikaları hakkında sorular içerir. Pratik etik, normatif etik ve siyaset felsefesi içindeki birçok literatürden yararlanır (17).

Gıda ve yemeğe karşı etik tüketim anlayışı, daha çok eğitilmiş ve zengin orta sınıflar arasında görülmektedir. Bu farklılıkları oluşturanlardan birisi de yaş kategorisidir (23). Bu sınıfın bilinçli olarak çevresel, etik ve politik nedenlerle gerçekleştirdikleri etik gıda tüketimi yaklaşımları hem yeni bir tutum hem de sınıfsal bir kültür olarak ortaya çıkmıştır. Ekonomik olarak zaten ailesini geçindirmekte zorlanan önemli bir kesimin birincil kriteri ucuz gıda tüketimi olup, bu nedenle bu yaklaşım yalnızca belirli bir kesimle sınırlı kalmaktadır.

Gıda üretiminde insan sağlığına ve çevre gerekliliklerine uygun maddelerin/yöntemlerin kullanılmaması, taklit ve tağşiş, gıdalarla ilgili iletişimin tüketicileri yanıltacak ve tercihlerini olumsuz biçimde etkileyecek şekilde yapılması, hijyen ve gıda güvenliği ilkelerine uygun olmayan koşullar başlıca etik sorunlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıdaların etiketinin ve içeriğinin uyumsuz olması, gıdada bulunan ve bazı bireylerin sağlığını etkileyebilecek maddelerin varlığının bilinçli olarak gizlenmesi gibi durumlar ise gıda pazarlanmasında başlıca etik sorunlardır. Hayvan refahı, tarımsal üretimde kullanılan çeşitli kimyasallar, genetiği değiştirilmiş gıdalar

karşımıza çıkan etikle ilgili yeni konulardır. Gelişen teknoloji ve yeni gıda üretimi ve bu ürünlerde kullanılan katkı maddelerinin insan sağlığına etkileri, üretimin etik ilkelere göre gerçekleştirilip gerçekleştirilmediği gıda üretiminde ve pazarlanmasında önemli konular olarak görülmektedir (19).

Tüketicilerin gıda üretimi, işleme, nakliye ve perakende hakkında bilmek istedikleri konusunda bilgileri oldukça eksiktir. Bununla birlikte, hayvanlara insancıl muamele, gıda üretiminin çevresel etkileri ve çiftlik işçileri için sosyal adalet gibi etik kaygılar da son yıllarda toplumlarda güçlü bir desteğe sahiptir (24).

Yapılan bir çalışmada etik tüketimle ilgili tüketicilerin gıda veya gıda dışı alışverişlerinde sırasıyla üstün kaliteye, güvendikleri markaya ve organik ürünlere daha fazla para ödemeye razı oldukları belirtilmiştir (10).

RİSKİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE ETİK

Tarım ve gıda sistemlerinin nasıl yürütülmesi gerektiği, tohumdan başlayarak gıda güvenliğinin sağlanmasında risklerin neler olduğu ve nasıl yönetilmesi gerektiği gıda güvenliğinin temelini oluşturmaktadır.

Gıda güvenliğinin sağlanması için, tarladan sofraya tüm bileşenlerin kurallara uygun üretim yapması bir zorunluluktur. O halde ilk aşamada uyulması gereken gıda güvenliği kriterlerinin bağımsız, bilim temelli, risk analizine dayanacak şekilde belirlenmesi gerekmektedir.

Gıda güvenliği disiplinler arası bir alandır. Riskin güvenilir bir biçimde değerlendirilmesi öncelikle ilgili disiplinlerin tümünün bir arada bağımsız, bilimsel temellerle çalışması koşullarının sağlanması ile mümkün olacaktır. Gıda güvenliğinin temeli olan bu aşamada çıkar çatışmalarından uzak bir görüş oluşturulması; gerek uygulanan normlara güven duyulması, gerekse gıda güvenliğinin sağlanması açısından önemlidir.

GIDA ÜRETİMİ VE GÜVENLİĞİNDE ETİK

İnsanların güvenilir gıda elde etme haklarına saygı duyarak yapılan üretim sistemlerinin bütünü “tarım ve gıda etiğini” oluşturmaktadır. Bu üretim sistemleri gerek hayvansal üretim gerekse bitkisel üretimde ürünlerin hem tarlada hem de sanayide görmüş olduğu muamelelerin bütünüdür. Dolayısıyla üretim yöntemlerini tarım ve gıda etiğinden ayrı düşünmek olanaksızdır. Zira güvenilir gıda elde etmede, üretim yöntemlerini uygularken tarım etiğinin benimsenmesi temel gerekliliklerden biridir (25). Etik olarak gıda tüketimi, insanların ne yemesi gerektiği ve yememesi gerektiği hakkındaki sorularla ilgilenir ve tüm farklı varlıkları ve etkilenen yönleri akılda tutar (15). Gıda etiği sorunları yeni değil. Pek çok din, kendi gıda yasalarında etik değerleri barındırır ve vejetaryenler ve veganlar, belirli ahlaki ilkelere dayalı yiyecek seçimlerini uygulayabilir (12).

Gıda güvenliği konusunda; izlenebilirliğin sağlanmasında yaşanan sorunlar, teknolojinin zaman zaman uygunsuz amaçlarla da kullanılması, üretimde bu konuda eğitim almış uzman kişilerin bağımsız bir biçimde bulunması yönünde bir kararlılık sergilenememesi, kaliteli ürünlerle kalitesiz ürünlerin karıştırılması, dana eti olarak at eti ya da eşek etinin satılması, merdiven altı gıda üretimleri gibi çok farklı yollarla hileli ürünlerin piyasaya sürülmesi sonucunda önemli sorunlar yaşanmaktadır. Ancak gıda güvenliği konusunda çok tartışmalara yol açan ve hala da belirsizliği olan önemli bir konu GDO’lu ürünler ya da bu ürünlerin katılması, bulaşması ile ortaya çıkan gıda güvenliği konusundaki soru işaretleridir (13). Özellikle kullanılan teknolojinin çevreye ve biyoçeşitliliğe olan muhtemel olumsuz etkileri ve GDO teknolojisi kullanılan ürünlerin etiketlenmesi ile ilgili geliştirilen etiketleme kuralları etik tartışmaları yoğunlaştırmaktadır.

Gıda üretiminde etik ilkelere uyulması, hem tüketici sağlığı açısından (gıda üretiminde insan sağlığı açısından risk oluşturmayan maddelerin kullanılması), hem de tüketicinin ekonomik olarak kandırılmaması açısından (taklit ürünler veya tağşiş edilmiş ürünlerin satılmaması) önem taşımaktadır. Gıda üretiminde genetiği değiştirilmiş organizmaların (GDO) kullanılmaya başlanması ve bazı tüketici kesimlerinin dini inanışlarından dolayı belirli gıdaları tüketmek istememeleri nedeniyle gıda üretimi ve etiketlenmesinde etik ilkelerin önemi daha da artmaktadır (19).

Tarım-gıda politikalarının gıda güvencesi ve gıda güvenliği açısından özel bir önemi bulunmakta ve makroekonomik politikalar doğrultusunda biçimlenmektedir. Bu sektördeki kısıtlamalar insanları güvenilir olmayan gıdalara maruz bırakmakta ve uluslararası işbölümünde bağımlılık ilişkilerinin artması oranında da daha çok az gelişmiş ülkeleri ve alt sınıfları tarım-gıdada bağımlı hale getirmektedir (13). Etik tüketim pratikleri tüketicileri eleştirel düşünmeye, daha seçici satın almaya ve günlük öğünleri içinde yer alan ürünlerin getirdiği çevresel ve toplumsal maliyetler hakkında bilgi edinmeye teşvik etmektedir (23).

Son yıllarda, dünya çapında aşırı kilolu ve obez insanların sayısında keskin artışlar görülmüş ve bu durum, hükümetler ve diğer aktörlerin (işverenler, sağlık sigortacıları, üniversiteler, gıda perakendecileri, kâr amacı gütmeyen kuruluşlar, topluluk grupları vb.) aşırı gıda tüketimi ve obeziteyi önlemek konusunda çaba sarf etmelerine neden olmuştur. Bu çabalar sonucunda hem kamuoyunda hem de normatif etikçiler, biyoetikçiler ve diğer akademisyenlerde etik eleştiriler görülmeye başlanmıştır (26).

Avrupa Birliği rekabet edebilirlikte ve aynı zamanda kaliteyle ilgili risklerin sayısında bir artış belirlemektedir. Bu durum gıda güvenliği yönetiminin etik normlarına, modellerine ve sistemlerine uymanın önemli olduğunu göstermektedir (27). Özellikle yiyecek-içecek işletmelerinde verilen hizmetlerin menülerde ilan edilen cins, isim, miktar ve fiyata uygun olarak yerine getirilmesi müşteri tarafından üzerinde en fazla durulan etik konuların başında gelmektedir (9).

Gıda güvenliği konusunda bireysel düzlemde bakıldığında düşünülenin tersine Türkiye’de teknolojik yenilikler kolayca kabul edilmektedir. Yeniliği kabul ediş modern olma algısı üzerinden gerçekleşmektedir. Bu anlamda hazır gıda tüketimi bir statü göstergesi gibi algılanabilmektedir (13).

Yine gıda güvenliği ile ilgili üzerinde son yıllarda önemle durulan konulardan birisi gıda güvenliği risklerinin belirlenmesindeki etikleme etiği olduğu görülmektedir (28, 29).

GIDA BİLİMİNDE ETİĞİN ÖNEMİ

Son on yıl gıda üretimi ile biyomedikal etiğin temel konuları arasında önemli bir ilişki olduğu ortaya konmuştur. Gıda üretimi ve sağlık, hastalık sorunları arasında doğrudan bir bağlantı bulunmaktadır (22).

Teknik personelin mesleki yaşantılarında da pek çok hatalar yapmaları muhtemeldir. Bu hataların hem insan ve çevre sağlığı hem de güveniler gıda elde etme konularında ciddi sıkıntılara yol açabileceği kuvvetle muhtemeldir (25).

Gıda bilimi ve teknolojisi profesyonellerinin çalışma ortamında etik yargılarda bulunma ihtiyacı, mezunları iş dünyasına daha iyi hazırlamak için gıda eğitimi alanların müfredatına etiğin dahil edilmesi gerekliliği vurgulanmaktadır (30).

Yaşanmakta olan taklit ve taşış sorunlarının önemli bölümü gıda bilimi, teknoloji ve mühendislik bilgisi ile geliştirilebilen usulsüzlüklere dayanmaktadır. Yine gıda güvenliği konusunda önem arzeden kimi konularda analiz sonuçlarını baskılamak üzere geliştirilen yöntemler de gıda bilimi konusunda donanımlı olmayı gerektirmektedir. Bu durumda, bilimin ve bilginin zaman zaman birebir etik dışı uygulamaların geliştirilmesinde kullanılabilir olması da önemli bir etik sorundur.

Bilimin ve teknolojinin toplum, çevre ve aynı gezegeni paylaştığımız diğer canlılardan yana, adil ve güvenli gıda sunumu için kullanılmasını sağlamak, bu konuda kodlar geliştirmek ve farkındalık yaratmak, bir anlamda etik kültür oluşturmak önemli bir adım olacaktır.

GIDA ÜRETİM VE PAZARLAMASINDA ETİK

Gıda pazarlama faaliyetlerinde etik, gıdaların pazarlama uygulamalarında dürüst ve doğru davranışlarda bulunmak, ahlaki değerlere uygun hareket etmek olarak tanımlanabilmektedir (31).

Çoğumuz satın aldığımız gıdaların etiket bilgilerindeki üretim ve son kullanım tarihlerini kontrol ederiz. Güvenli gıda tüketimi için bu önemlidir. Ancak aynı duyarlılığı gıdanın etiketi ve içeriği konusunda gösteriyor muyuz? Tahminen çok az kişi bunu merak etmektedir. Aslında gıdalarda hile şüphesi tam da bu noktada başlamaktadır (22).

Üretimin her safhasında görev alan insanları insan ve çevre sağlığı ile birlikte tarım etiği ve insanların güvenilir gıda elde etme hakkına saygı duyan bireyler yetiştirmesine önem gösterilmelidir (25).

GIDA İLETİŞİMİNDE ETİK

İnsan yaşamında vazgeçilmez olan; sağlıklı ve iyi halin korunması ve hatta sağlanmasında son derece işlevsel olduğu düşünülen gıdalar ile ilgili iletişimde, gıdaya dair bu özellikler zaman zaman tüketicilere yanıltıcı bir biçimde sunulmaktadır. Tüketici ilgisinin yoğun olduğu bu alanda yanıltıcı ve sansasyonel bilgiler vermek bazen tamamen kişisel tatmin ve popüler olma çabası ile, bazen bir ürün veya markaya veya sektöre hak etmediği bir ayrıcalık sunmak niyeti ile ya da karalamak niyeti ile gerçekleştirilmektedir. Bir gıdanın neredeyse mucize bir gıda olduğunu, sadece o ürünün tüketilmesiyle tüm diğer insanlardan daha sağlıklı ve uzun ömürlü olunacağı iddia edilebildiği gibi, kimi gıdaların hatta temel gıdaların sağlığa zararlı, kesinlikle tüketilmemesi gereken maddeler olduğu da iddia edilebilmektedir.

Böylesi bir iletişimin kimler tarafından nasıl yapılması gerektiği, yanıltıcı bilgilendirmenin önlenmesinin sağlanması temel bir etik sorun alanıdır.

GIDALARDA HİLE, TAKLİT VE TAĞŞIŞ

Günümüzde üreticiler haksız kâr amaçlı olarak çeşitli gıda hilelerine başvurmaktadır. Bunun sonucu olarak tüketiciler hem ekonomik açıdan zarara uğramakta hem de ilaveten kimi zaman hafif veya ağır seyreden gıda zehirlenmelerine bağlı olarak sağlık açısından problemler yaşanmaktadır. Dünya ölçeğinde pazarlanan gıdaların bir yaklaşıma göre %7'si, başka bir yaklaşıma göre ise %10'u hilelidir. Dünya Tüketici Örgütü (WCO)'ne göre ise bu yolla ortaya çıkan ekonomik kayıp 49 milyar USD dolayında olduğu belirtilmektedir (32). Hiç şüphe yok ki tüketicileri kandırmaya yönelik reklamlar ve gıdalarla ilgili bilgi kirliliği de gıda hilesi kapsamında değerlendirilebilir.

Gıda hileleri ülkemizde en yoğun biçimde taklit ve tağşış olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıdaların denetiminden yasal olarak sorumlu olan Tarım ve Orman Bakanlığı'nın zaman zaman resmi web sayfasından paylaştığı veriler çerçevesinde, bu hilelerin ağırlıkla peynir ve yoğurt gibi süt ürünlerinde süt yağının uzaklaştırılarak bitkisel yağ katılması, zeytinyağına zeytin dışındaki başka bitkilerden elde edilen yağların katılması, şeker içerikli kimi ürünlerin bal olarak satılması, etlerde tür karışımları, gıda takviyelerine yasak olan etken maddelerin katılması sayılabilir. Burada rastlanan olaylarda belirleyici olan; bu uygulamaların tüketiciyi kandırmak amaçlı ve kasıtlı olarak yapılmış olmasıdır.

Konunun daha iyi anlaşılması için taklit ve tağşış tanımlarının paylaşılmasında fayda görülmektedir.

Tağşış; tarım ve gıda ürünlerine temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılmasını veya miktarının değiştirilmesini veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılmasını ifade etmektedir. Taklit ise gıdaların, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi göstermeyi ifade etmektedir (33). Ancak her iki kavram da yasalara aykırı iş yapmanın yanı sıra bu işlemlerin bir kasıtlı yapılması; tüketicilerin yanıltılması ve yapılan işlem sonucunda haksız kazanç sağlanıyor olması belirleyici kriterler olarak göze çarpmaktadır (34).

SONUÇ

Günümüzde gıdaya ulaşma en temel insan hakkı olarak görülmektedir. İnsanların gıdalar olmadan ve beslenmeden yaşamlarını sürdüremeyecekleri bilinmektedir. Böylesi bir vazgeçilmezlik tarım ve gıda ürünleri ile ilgili sistemi her türlü etik soruna karşı hassas hale getirmektedir. Gıda güvenliği alanında yaşanmakta olan ve belli başlıları bu makalede tartışılan sorunlar sadece ülkemizin değil, ekonomik ve kültürel açıdan gelişmiş olan ülkeler dahil, dünyadaki pek çok ülkenin ortak sorunudur. Önemli olan bu sorunlara karşı nasıl önlemler alındığı ve ne şekilde yönetildiğidir. Son dönemlerde gerek AB içerisinde gerekse Kodeks Alimentarius yapısı içerisinde gıda hilelerine özel ve ayrı bir yer ayrılmakta, uluslararası sistem ve işbirliği arayışları gündeme gelmektedir (35, 36).

Bilindiği gibi üretimden tüketime kadar geçen sürecin her aşamasında yaşanan etik sorunlar ekonomik kayıplara neden olmakta; tarım ve gıda sektöründe haksızlıklara yol açabilmekte, tüketicide önemli bir güvensizlik oluşturmakta, bu zeminde tüketicinin yanılmasını kolaylaştırmakta aynı zamanda sağlık problemlerine de neden olabilmekte, üstelik sürdürülebilir güvenli bir üretimin önünde engel oluşturmaktadır. Çevre sorunlarına, iklim değişikliğine katkıları da azımsanmayacak düzeyde olmaktadır.

Çok temel bir bakışla “etik” hepimizin, toplumun tüm kesimlerinin sorumluluğudur. Kamu sektöründen, eğitim alanına, basından, tüketicilere kadar herkesin sorumluluğu bulunmaktadır. Ancak ilk adımda; kamu otoritesinin riskin doğru değerlendirilmesini sağlaması, riskin iletişiminin bağımsız ve çok disiplinli ve bilimsel temelli olarak yapılmış bağımsız kurumlar tarafından yapılmasına olanak vermesi ve politikalarını, düzenlemelerini katılımcı, şeffaf bir biçimde yürütmesi ve etkin denetimler yapması son derece önemlidir. Hazırlanan bu zemin, diğer kesimlerde etik kararlılığı güçlendirecek, tüketicide güven oluşturacaktır. Çalışanların, toplumu bilgilendirenlerin, tüketicilerin güvensiz hissettiği bir ortamda sadece etik farkındalığın olmasının yetersiz kalacağı ve bu kesimlerden gereken adımlar gelemeyeceği bir gerçektir.

Kamu otoritesinin gerekenleri yapması ile birlikte her kesimde etik farkındalığın artırılması, etik karar kapasitesinin geliştirilmeye çalışılması önemli bir başka adım olacaktır. Tüketiciler dahil olmak üzere ilgili tüm kesimlerin etik farkındalık düzeyinin yükselmesini ve güveninin sağlanmasını, insan, çevre ve diğer canlılar açısından daha iyi üretim koşullarının oluşmasını zorunlu hale getirmiştir.

Gıda güvenliği, besleyicilik ve doğallık yanında gıda tüketiminde de çok önemli yer tutmaktadır. Her alanda olduğu gibi bu alanda da etik uygulamalar ve etik yaklaşımların geliştirilmesi, etik kodların oluşturulması ve kararlılıkla uygulanması gıda güvenliğini sağlamada çok büyük katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

1. Kızıloz T. Ankara'daki Üniversite Kütüphanecilerinin Mesleki Etik Konusundaki Bilinç ve Yaklaşımları Üzerine Bir Değerlendirme. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Bilgi ve Belge Yönetimi Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. 2017. 118s.
2. İnsan Hakları Evrensel Beyanname, 2020. Erişim: <https://www.tbmm.gov.tr/komision/insanhaklari/pdf01/203-208.pdf>. Erişim tarihi: 23.10.2020.
3. Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklara İlişkin Uluslararası Sözleşme, 2009. Erişim: https://www.ttb.org.tr/mevzuat/index.php?option=com_content&view=article&id=700:ekonom-sosyal-ve-ktel-haklara-k-uluslararasi-sl-ee&catid=6:uluslararasyilge&Itemid=36. Erişim tarihi: 23.10.2020.
4. Pieper A. Etiğe Giriş. Ayrıntı Yayınları. 265. İnceleme Dizisi: 145. Almanca'dan Çeviren Veysel Atayman ve Gönül Sezer. 2. Baskı, İstanbul; 2012. 278s.
5. Yıldırım M.H. Uğuz Ş. İş Etiği ve Üniversite Öğrencilerinin Etik Algılarını Ölçmeye Yönelik Bir Araştırma. Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi. Cilt 4. Sayı 1. ISSN: 1309 -8039. 2012. s. 177-187.
6. İpbüker C. Göksel Ç. Deniz R. Etiğe giriş. Mühendislik Etiği Ders Notları. 5-25. İstanbul. 2005.

7. Kumbasar N. Mühendislik Etiği ve Güçlendirme. TMH-Türkiye Mühendislik Haberleri. Sayı: 423. 2003. s. 17-19.
8. Bilgin D. 2016, Meslek İlkeleri ve Mesleki Etik, 26 Mart, Erişim: http://www.emo.org.tr/ekler/5f83581dbe3440a_ek.pdf. Erişim tarihi: 01.06.2018.
9. Doğdubay M, Karan İ. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Uygulamaların SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies. 34. 2015. s. 24-32.
10. Erciş A. Türk B. Etik Çerçevesinde Tüketim, Tüketici ve Çevre: Ekolojik Okuryazarlığın Moderatör Rolü. Çukurova Üniversitesi İİBF Dergisi. Cilt:20. Sayı:2. 2016. s. 1-24.
11. Havinga T. Beyond Compliance. Business Ethics and Food Safety Culture. Nijmegen Sociology of Law Working Papers Series. no 2019/04. Available at SSRN: 2019. Erişim: <https://ssrn.com/abstract=3491766> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3491766>. Erişim tarihi: 28.10.2020.
12. Early R. Food Ethics: A Decision-Making Tool for the Food Industry?, International Journal of Food Science and Technology. Vol: 37. No: 4. 2002. p.339-349.
13. Erbaş H. Tarım-Gıda Etiği/Politikası ve Geleceğimiz: Ekonomi-Politik ve Ötesi Sosyolojik Bir Çerçeve. Türkiye Biyoetik Dergisi. Vol: 4. No: 1. 2017. s. 14-28.
14. Özçil İE. Gıdalarda Etiğin Önemi. Erişim: <https://www.kibrisgazetesi.com/gidalarda-etigin-onemi-makale,5172.html>. 2018. Erişim tarihi: 14.10.2020.
15. Sharma S. Eating Ethically: Towards a Communitarian Food Model. Food Ethics. <https://doi.org/10.1007/s41055-020-00078-1>, 2020. p. 5:18.
16. Zwart HA. Short History of Food Ethics. Journal of Agricultural and Environmental Ethics. 12(2). 2000. p. 113-26.
17. Barnhill A. Doggett T. Food Ethics I: Food Production and Food Justice. Philosophy Compass. doi:10.1111/phc3.12479. 13. 2018a. p.1-13.
18. Taluğ C. Gıda Sisteminde Etik Değerler Odağa Alınmalı. Maltepe Üniversitesi. İnsan Hakları Araştırma ve Uygulama Merkezi ve UNESCO Felsefe ve İnsan Hakları Kürsüsü Bülteni. Sayı 5. 2019. s. 10-12.
19. Akan S, Özdehan OÖ. Gıda Üretimi ve Pazarlamasında Etik ve Önemi. 1.Tarım ve Gıda Etiği Kongresi (Uluslararası Katılımlı). 10-11 Mart. Ankara. 2017. s. 129-134.
20. Fanzo J, McLaren R. An Overview of the Ethics of Eating and Drinking. Handbook of Eating and Drinking. https://doi.org/10.1007/978-3-319-75388-1_82. 1. 2019. p.1095-1114.
21. Firoz NM, Abinakad M. Food Safety and Ethics in Foreign Markets. Conflict Resolution & Negotiation Journal. Vol: 2016 Issue: 4. 2016. p. 63-76.
22. Vural H. Tarım ve Gıda Güvenliğinde Etik İlkelerin Önemi. U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi. Cilt: 29. Sayı: 2. 2015. s. 193-202.
23. Konyar H. Etik Gıda Tüketiminde Yaşa Bağlı Olarak Ortaya Çıkan Beğeni Tercihleri: İstanbul'da Etnografik Alan Çalışması. Senex: Yaşlılık Çalışmaları Dergisi. 1 (1). 2017. s. 33-47.
24. Howard PH. Central Coast Consumers Want More Food-Related Information, From Safety To Ethics. California Agriculture. 60. 2006. p. 14-19.
25. Kaplan E. GAP Bölgesinde Kullanılan Pestisitlerin Güvenilir Gıda ve Tarım Etiğine Etkisi. Türkiye Biyoetik Dergisi. Vol: 3. No: 4. 2016. s. 198-205.
26. Barnhill A. Doggett T. Food Ethics II: Consumption and Obesity. Philosophy Compass. 13(3): e12482. doi:10.1111/phc3.12482. 2018b. p. 1-9.
27. Dospinescu O. Dospinescu N. The Use Of Information Technology Toward The Ethics Of Food Safety. Ecoforum. 7. 2018. p. 70-81.
28. Swartz H. The Ethics of Labeling Food Safety Risks. Food ethics 2. <https://doi.org/10.1007/s41055-019-00035-7>. 2019. p.127-137.

29. Yavuz DM, Altuntaş U, Gültekin ÖM, Özçelik B. Communicating Food Safety: Ethical Issues in Risk Communication. In: Costa R., Pittia P. (eds) Food Ethics Education. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain. Vol: 13. Springer, Cham., https://doi.org/10.1007/978-3-319-64738-8_9. 2018. p. 157-166
30. Costa R. Teaching Food Ethics. In: Costa R, Pittia P (Hg). Food ethics education (integrating food science and engineering knowledge into the food chain). Springer International Publishing. Cham., https://doi.org/10.1007/978-3-319-64738-8_1. 2018.p. 3-24.
31. Doğan S, Şanlıer N, Tuncer M. Yiyecek-içecek İşletmelerinin Satış Çabalarında Etik: Kastamonu İli Örneği. Kastamonu Eğitim Dergisi. 18(1). 2010. s. 241-256.
32. Ekşi A. Gıda Gerçekliği ve Doğrulanması. 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi (Uluslararası Katılımlı). 10 – 11 Mart. Ankara. 2017. s. 27-35.
33. Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. Resmî Gazete. Sayı: 27610. 13 Haziran. Kanun No: 5996. Kabul Tarihi: 11/6/2010. 2010.
34. Avrupa Birliği, Food Fraud: What Does it Mean? 2020a. Erişim: https://ec.europa.eu/food/safety/food-fraud/what-does-it-mean_en. Erişim tarihi:5.11.2020.
35. Avrupa Birliği, Food Fraud. 2020b. Erişim: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/codex-regions/cceuro/about/food-fraud/en/>. Erişim tarihi: 6.11.2020.
36. Avrupa Birliği, Organizations Discuss Food Integrity and Authenticity. 2020c. Erişim: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1144013/>. Erişim tarihi: 6.11.2020.