Bankasından öğreniyor. Dünya Bankası da diyor ki, "Günde 2 doların üzerinde geliriniz varsa, aç kalmazsınız." TÜİK, Dünya Bankasını sollamış; sollamaz mı arkadaşlar? Bundan 3 ay evvel Türkiye'de işsizlik rakamları 14.5'ti. "Yüzde 10'un altına çekin" talimatını aldı TÜİK ve şimdi diyor ki, "10.9'dur." Hiç merak etmeyin, birkaç aya kadar işsizliği 9'a, 8'e doğru da çekerler.

Bu hız, kabul edilebilecek bir hızın üzerindedir arkadaşlar. Talimatla istatistik, görmek istediğiniz Türkiye ve dünyaya ilişkin bir istatistik olmaz. İstatistiği aydın namusu içinde yapacaksınız ki, üzerine ne yapmanız gerektiğine karar verebilesiniz. Arkadaşlarımız güzelce gösterdiler, bu dünyada 1 milyar insan aç; 960 olsa ne olur, 1 milyar 15 milyon olsa ne olur? 1 milyar insan aç, yani 6.5 milyarın 1 milyarı aç. Bu 1 milyar aç nerede yaşıyor? Yine arkadaşlar gösterdiler; Asya ülkelerinde, Pasifik ülkelerinde ve Orta Afrika'da yaşıyor. İçlerinde bebekler, kadınlar, çocuklar, yaşlılar var. Bir de 750 milyon obez var bu dünyada. 750 milyon obez, yerkürenin yukarısına doğru olan kısımlarda yaşıyor, ağırlıklı olarak Kuzey Amerika'da ve bir miktar da Avrupa'da olmak üzere.

Eğer bu fotoğraf gözümüzün içine batırılacak kadar netse, o halde üretim ilişkilerini bu düzen üzerinden konuşmak, bu düzen üzerinden çözümlemeye çalışmak zorundayız. Nasıl oluyor da dünyanın bütün tokları, obezleri kuzeyde birleşiyor ve açlık güneye doğru, güney haritasını daha çok kırmızıya boyayacak şekilde gelişiyor, buna bir bakmamız gerekiyor.

Arkadaşlar; buna bakarken, bizim bu bakışımızı çarptıracak çok sayıda etken vardır; geçmişte de vardı, yarın da olacak. Geçmişte Malthus denilen bir iktisatçı vardı, hâlâ ondan devraldıklarını konuşanlar var Türkiye'de. Malthus şöyle derdi: "İnsan nüfusu geometrik olarak artıyor, buna karşılık tarımsal üretim aritmetik olarak artıyor. Dolayısıyla, açlık kaçınılmazdır." Acaba gerçekten böyle mi, gerçekten Malthus'un söyledikleri mi gerçekleşiyor dünyada?

Bakın değerli katılımcılar, 1950 yılında dünyanın nüfusu 2,5 milyardı. Bundan 60 yıl evvel bu yerkürede yalnızca 2,5 milyar insan yaşıyordu; bugün 6,5 milyar insan yaşıyor, 4 milyar nüfusu artmış. Peki, Malthus haklı olsaydı, dünya nüfusu bu kadar artarken, tarımsal üretim de buna yetmeyecek derecede daha düşük oranlarla artmış olsaydı, dünya fiyatlarının hızla yükseliyor olması gerekiyordu, değil mi?

Bakın, yine FAO'nun yayınladığı gıda endekslerine bakıyorsunuz, 1960 yılından 2007 yılına kadar dünya gıda fiyatları endeksi tarihinin en düşük düzeyinde seyrediyor. O halde şu ezberi bir silelim artık: Nüfusun artış hızına erişemeyen bir tarımsal üretim artış hızı falan yoktur. Peki, 2007'de, 2010'da niye arttı dünya gıda fiyatları? Bu artış üretim eksikliğinden değil, dünya nüfusunun birden bire sıçramasından değil. Ahmet Hoca çok güzel tanımladı; spekülasyondan kaynaklanıyor. Ben yalnızca bu yıla ilişkin bir spekülasyon kaynağını size göstermeye çalışayım, böylece ne dediğim daha rahat anlaşılır bir hale gelsin.

Değerli arkadaşlar; dünyada buğday fiyatları hızla yükseliyor. Buğday fiyatlarının hızla yükselmesindeki en temel gösterge de Rusya'da ve Ukrayna'da tarım alanlarının yüzde 20'sinin yanması ve kuraklığın da bu bölgeleri etkilemesi olarak gösteriliyor. Peki, kabul edelim. Açıyorsunuz, istatistiklere bakıyorsunuz;

dünyada buğday üretimi konusunda acaba gerçekten bu yıl, kötü yıllardan bir tanesi mi?

Arkadaşlar; hem üretim itibariyle, hem de stok itibariyle son 3 yılın üçüncü veya dördüncü en iyi yılı yaşanıyor 2010'da. O halde "Dünyada buğady üretimi azaldı, bunun için fiyatlar yükseldi" iddiası doğru değilmiş. Peki, nasıl şekilleniyor bu? Rusya'daki, Ukrayna'daki tarım alanlarının yanmasını ve kuraklığı bahane ederek birileri emtia borsalarında müthiş spekülasyon işlerine girişiyorlar. Bu hep oldu ve hep olmaya devam edecek.

Peki, Türkiye olarak biz bundan etkileniyor muyuz? Biz bunu mayıs ayında söylediğimiz zaman bize ne demiş olabilirler; "Açalım, dünya istatistiklerine bakalım" mı demiş olabilirler? Gerçekten "Birileri bir şey söylüyor, bu gerçek mi, doğru mu diye araştıralım" mı dediler? Hayır, şöyle dediler, çok basitçe: "Politika yapıyor." Politika yapıp yapmadığımızı ekim ayında Türkiye Fırıncılar Federasyonu Başkanı gösterdi. Ne diyor adam; "Kardeşim, un maliyeti yükseldi, fırıncıyı suçlamayın. Ben ekmek fiyatına zam yapmak zorundayım."

Peki, ben soruyu şöyle sorayım: Türkiye, 2010 yılında 18 milyon tondan daha fazla buğdayı kesinlikle üretti mi; üretti. Son rakamları alacağız, 18-19 milyon ton aralığında buğday üretimi gerçekleşti. Bu üretim bize yeter mi; evet, Türkiye'nin ihtiyacına yeter. Peki, dünyadaki fiyatların yükselmesi, hasattan 1 ay sonra, 2 ay sonra Türkiye'yi niye etkilesin; etkilememesi lazım, değil mi? İthalata başlarsanız, o sizi etkilemeye başlar. Niye etkiliyor, biliyor musunuz; ben size söyleyeyim: Toprak Mahsulleri Ofisi 55 kuruş fiyat açıkladı buğdaya ama buğdayı 45-50 kuruş aralığından satın almaya girişti, üstelik de 1 ay vadeli alarak bu alımı yapmaya çalıştı. Üretici, 45 kuruşa ve 1 ay vadeli malını Toprak Mahsulleri Ofisine satacağına, 45 kuruşa ve peşin tüccara satmayı tercih etti. Dolayısıyla, bu buğday tüccarda ve kendine gıda sanayicisi denilen, ama pekâlâ aslında adı aracı olan ve hatta tefeci diye de tanımlanabilecek ellerde toplandı. Bu toplayanlar, "Dünyada fiyatlar 75 kuruş oldu. Dolayısıyla, 45 kuruştan mal aldık, şimdi bunu 70-75 kuruştan satıyoruz" diyorlar ve öyle yapıyorlar.

Toprak Mahsulleri Ofisi ne yapmalı? Eğer stok yapabilmiş olsaydı, piyasadaki bu spekülasyonu kırmak için satış yapar ve piyasayı regüle ederdi. Ama, gelen üreticiyi kovaladığı için, stok yapamadığı için, TMO'nun bu spekülasyonu regüle edebilecek gücü yok, zaten aklında ve yeteneğinde bu olan yöneticisi de yok. Ne oluyor? Dünya fiyatlarının yükselmesini bahane ederek 3 tane tefeciye Türkiye'nin 72 milyonu teslim oluyor ve adamlar, 45 kuruşa aldıkları buğdayı 3 ay sonra 70 kuruşa piyasaya sürüyorlar. Biz kimle kavga ediyoruz; biz fırıncıyla kavga ediyoruz, "Fırıncı fırsat biliyor bunu" diyoruz.

Arkadaşlar; fırıncı dediğiniz kim? Fırıncı dediğiniz de üretim yapmaya çalışan adamlar. Elbette aralarında yanlış yapan, eksik yapan vardır, ama gerçekte ne olduğunu kaçırdığımızı bir kez daha gördük mü?

Bu örnek bize neyi gösteriyor? Dünyada emtia borsaları üzerinden yapılan spekülasyon, aslında yoksul insanların canına okuyor ve Türkiye, kendine yeterli olabileceği alanlarda dahi doğru tarım politikalarını doğru öngörülerle hayata

geçiremediği için, üreticisi para kaybediyor, tüketicisi gıdayla muhatap olamıyor sofralarında.

Bu meseleyi düzeltmek gerekiyor. Bu meseleyi düzeltmek için de dünya düzleminin yeniden dayanışmacı bir eksene doğru evrilmesi gerekiyor. Şaka yapmıyorum. Dünyada dayanışmacı bir eksen olabilir mi acaba?

Arkadaşlar; 6.5 milyar insanın yüzde kaçıdır acaba bu söylediğim düzenden çıkar ve yarar sağlayan? Çok büyük bir çoğunluğu, bu kahrolası düzen tarafından ezilen insanlardan oluşuyor, öyle değil mi? Acaba biz yeniden bu yoksulları, çıkarları ortak olan insanları suni ayrımların üzerinden bölmeye devam etmek yerine, "Gelin arkadaşlar, bir ortak işin peşine düşelim" diye organize edebilir miyiz? Çok zor bir şey söylediğimin farkındayım ama organize etmek lazım.

Rakamlar açık; dünyada 275 milyon hektar alanda sulamalı tarım yapılıyor, bu dünyanın tarım alanlarının yüzde 20'si. Geriye kalan yüzde 80 alanda da kuru tarım yapılıyor. Neden biz, iklim değişikliği bu kadar dünyayı tehdit ederken mantıklı sulama yatırımlarına girişmiyoruz; çünkü o alan, kârsız bir alan. Kârlı alan ne; kârlı alan, çokuluslu şirketlerin tarım ticaretini ve tarım girdi piyasalarını ellerinde tutmaları.

Arkadaşlar; Dünya Ticaret Örgütü, Uluslararası Para Fonu, Dünya Bankası, Avrupa Birliği, bunların hepsi bu söylediğim düzenin köşe taşlarını kuruyorlar. Dünya Ticaret Örgütü 1994 yılında dünyaya ne dedi; "Bırakın bu irrasyonel üretimleri, iç desteklerinizi indirin, gümrük vergilerinizi indirin" dedi. Ne demekti bu; "Siz bu üretimden falan vazgeçin, kuzey üretiyor işte; Amerika üretiyor, Avrupa üretiyor. Bunların ürettikleri daha ucuz, daha standart ürün. Bunları alın ve gerisine karışmayın" demekti.

10 yıllık bir uygulama gösterdi ki, örneğin Amerika Birleşik Devletlerinin Bush'un seçim bölgesi Texas'taki 25 bin pamuk üreticisinin çıkarı için Afrika'daki 100 binlerce pamuk üreticisi açlığa mahkûm oldu ve bunu gördükleri için, yeni bir Dünya Ticaret Örgütü anlaşmasını yapamadılar. Dünya Bankası bunun için çalışır, Uluslararası Para Fonu bunun için çalışır. 1999'da, 2001'de Türkiye'de yaptıkları başka bir amaca hizmet etmez. Biz eğer bugün kurban kesmek için Bulgaristan'dan koyun getirme utancını yaşıyoruz. Bunun altında yatan neden nedir? Biz, hayvan sayısı çok ciddi olarak azalıyor, iç ticaret hadleri tarımın aleyhine dönüyor, ekilebilir alanlarımız azalıyor, bu gidişin sonu iyi değil" dediğimiz zaman, "Ziraat Mühendisleri Odası, Gıda Mühendisleri Odası, Kimya Mühendisleri Odası, TMMOB politika yapıyor" diyeceklerine, "Bu istatistikler gerçekten böyle mi, bunu düzeltmek için Türkiye'nin yararına bir iş yapmak gerekir mi?" diye kafa yoranlar olsaydı, acaba biz bugün 163 bin ton kırmızı eti dünyadan ithal etmek durumunda kalır mıydık? Salmonelalı, listeriyalı etleri fesfood'larda sıraya girerek çocuklarımızın tüketmeye çalıştığı bir Türkiye'yi gıda açısından sorunsuz bir Türkiye olarak tanımlayabilir miyiz; elbette tanımlayamayız.

Son sözlerimi şöyle tamamlayacağım: Ben bu düzenin, bu gelişmelerin öngörüsüzlükten, dünyada ne olup bittiğini görememekten kaynaklandığını falan düşünmüyorum, o kadar safdil değilim. Tam tersine, dünyadaki bu emperyal düzenin ve Dünya Bankası yoksulluk yönetiminin Türkiye'ye çok başarıyla aktarıldığını

düşünüyorum. Sayın Tuncer'in konuşmasında iki fotoğraf vardı. Keşke o fotoğraf, Türkiye'den fotoğraflarla desteklenseydi. Böylece eski Oda Başkanı olarak ben de ilk eleştirimi yapmış oldum arkadaşlar. Ne demeye çalışıyorum; herhalde yanlış anlaşılmıyor.

Arkadaşlar; eğer siz, insanları tarımda çalışırken oradan kopartıp da kentlerin varoşlarına iterseniz ve onları istihdam edecek sanayi kapasiteniz, hizmetler kapasiteniz yoksa, o insanlar işsizliğe, yoksulluğa ve açlığa mahkûm ise, beraberinde bir şey daha oluyor: O insanlar özsaygılarını yitiriyorlar ve dini, iktisadi ve siyasi istismarın konusu haline geliyorlar. Dolayısıyla, Türkiye'de olan bitenin asla bir tesadüf olmadığını düşünüyorum ve tarımdaki altüst oluş bizi bitirirken, birilerinin buradan siyasi çıkar sağladığını görüyorum. Bu düzeni değiştirmek, Türkiye yararına yeni bir düzen ikame etmek, yalnızca soframıza bir ekmek koymaktan ibaret değildir, aynı zamanda bağımsız Türkiye'yi de korumak anlamındadır.

Çok teşekkür ediyorum, saygılar sunuyorum.

TARTIŞMA VE KATKI BÖLÜMÜ

Oturum Başkanı Ekrem KÜN: Sayın Günaydın'a bu güzel sunuş için çok teşekkür ederiz. Tartışma bölümüne geçiyoruz. Sorusu olan arkadaşlar muhataplarını belirtirlerse daha iyi olur, daha hızlı yol alırız.

Efendim, Sayın Gürbüz diyor ki, "Açlığı gidermenin önkoşulu ekmek ya da buğday. Son yıllarda ekim alanının 9 milyon hektardan 8 milyon hektara düştüğü söyleniyor. 1. Bu doğru mudur? 2. Doğru ise, sebebi nedir? Üretimden vazgeçmek gibi bir sorun sadece buğdayda mı vardır? 3. 1 milyon hektarlık daralmanın bölgesel dağılımı nedir? 4. Toplam buğday üretimi azalmadığına göre, üretim alanında ortaya çıkan yaklaşık yüzde 12'lik azalmaya karşı buğday veriminde yüzde 12'lik artış mı olmuştur?"

Sayın Gürbüz; teşekkür ederim, bana konu uzmanı olarak hitap ettiğiniz için, ama ben burada Oturum Başkanıyım, ben sunucu değilim. Ancak, şunu söyleyeyim size: İstatistikler hatalı olabilir, doğru olabilir, fakat ortada şu vardır: Tarımda gerileme var mı, yok mu? Bütün üretimde, sadece buğdayda değil ki... Üretici, bırakın kendi gelişmesini, tarımsal gelişmesini, günlük çarkı döndüremez hale gelmişse, o zaman üretim alanı da azalır. Bunun arkasında neler vardır, hangi niyetler vardır; çok açıkça söylüyoruz artık, bazı şeyleri açık açık konuşmakta fayda vardır. Üretimden üreticiyi soğutursanız, çekerseniz, elbette tacirler ortama hâkim olacaktır. Doğrusu dışalım, satım, ticaret, üretimden çok daha az risklidir. Üretici de gelir, şehirde yan hizmetlerle uğraşır ... Dolayısıyla, bunun çok ayrıntılarına giremeyeceğim.

Efendim, bunların ikisi doğruysa, o zaman verimin artmış olması gerekir. Yani, verim artmış olabilir, ama verimin artması, onu da ben kabullenemiyorum. Verim artırıcı öğelerden hep geri çekildi çiftçi, çünkü gübresini daha az veriyor, sulama olanakları yok veya sınırlı. Birim alana üretim araçları için yeterli, hatta daha fazla yatırım yapamadıktan sonra verimi artıramazsınız ki. Dolayısıyla, istatistiklerin güvenilirliğini elbette her zaman tartışmak mümkündür, ama elinizde rakamlar var. Bu rakamlar ne derece doğruysa, ne derece az hatalıysa, icraatınız o kadar başarılı olur. Türkiye'nin bu bakımdan başarılı olduğunu ben kabul etmiyorum, edemiyorum, en azından tarımda belli üretim dallarında kesin başarısızlığımız vardır. Bunları böyle açıkça da ortaya koymak lazımdır.

Kişiler, organlar gelir geçer, ama bu ülke ilelebet yaşayacaktır, yaşamak zorundadır, hatta kendine yeter olmak zorundadır. 80'lerde başlayan tarımı dışlama, tarımı ihmal etme yaklaşımının bugünkü kaçınılmaz sonuçlarıdır bunlar. Ekonomist arkadaşlarım gayet güzel açıkladılar mekanizmaları. Amerika'yı yeniden keşfedecek falan değiliz, ama dizgini elinizde tutacak bir tarım yönetimi yapmanız lazım, olay bu diye düşünüyorum. Teşekkür ederim.

Buyurun.

Aziz EKŞİ: 3 konuşmacıya da teşekkür ediyorum, gerçekten birbirinden güzel 3 sunuş izledik. Benim sorum Ahmet Hocaya: Dedi ki, "2007 yılından sonra tarımda bazı ürünlerde veya alanlarda geri dönüşsüz bir şekilde dışa bağımlı hale geldik." Bunlar nedir ve neden geri dönüşsüzdür, onun açıklamasını rica ediyorum. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Ahmet ŞAHİNÖZ: Teşekkür ediyorum. Tabii tarımsal ihracat, ithalat, sizin üretiminizle ilgili bir olaydır. Dolayısıyla, üretimdeki yetersizlik sonucunda dışarıdan ürün almak zorundasınız. Burada tabii şunu söyleyebiliriz: Türkiye'nin tekstil ihracatındaki hızlı gelişme sonucunda, örneğin 1980'lerden sonra Türkiye, tarımsal ürün ithalatına pamuğu da eklemiştir. Dolayısıyla, Türkiye'nin dışalımında pamuğa, hammaddeye bağlı olarak çok önemli bir artış olmuştur, bu doğrudur. Ancak, biz Türkiye olarak acaba pamuk üretimimizi 1 milyon tondan 1,5 milyon tona çıkaramaz mıyız, yani bu bir gerekçe olabilir mi?

2000 sonrasında tarım alanlarının gerilemesi, doğrudur, Mahir Beyin, önceki Başkanımızın söylemi doğrudur, tarım alanlarında bir gerileme vardır, çünkü önümde istatistikler var. Hem tarım alanlarında, hem de tarımsal üretimde gerileme var. Tarımsal üretimdeki gerilemeye bağlı olarak, tarımsal ürünlerin ihracatını inceliyoruz, ithalatını inceliyoruz. Bakıyoruz ki, 2007 yılına kadar ikisinin arasında belli bir denge var. Tarım ürünleri ithalatı, zannediyorum ki 90'lı yıllarda da birkaç defa ihracatın önüne geçmiş çok az miktarlarda, ama daha sonra bu aradaki fark telafi edilebilmiştir. Ancak, 2007'deki fark çok yüksektir. Önümdeki rakamlara göre, 2007 yılında ihracat 3.7 milyar, ithalat 4.6 milyar. 2008 yılında ihracat 3.9 milyar, ithalat 6.4 milyar, yani giderek açılan bir makas söz konusudur. Ben onun için geri dönülmez bir şekilde Türkiye tarım ürünlerinde dışarıya bağımlı hale gelmiştir dedim.

Günümüzde de yaşıyoruz, giderek daha fazla et, daha fazla süt almak durumunda kalıyorsak, ki alacağız da, Sayın Başkanın da söylediği gibi, Bulgaristan'dan koyun ya da Arjantin'den dana almak zorunda kalıyorsak, bu bizim dışarıya bağımlılığımızın net göstergesidir. Eskiden gelirimiz yoktu, dışarıdan almıyorduk. Şimdi gelirde bir artış olmuştur, dışarıdan alıyorsunuz. Oysa bunlar, Türkiye'nin üretim potansiyeli dahilinde yapılabilecek işlerdir.

Oturum Başkanı: Efendim, teşekkür ederiz. Sayın Ekşi; dönülmezliği vurgulamak istediniz. Siz bir defa üretim mekanizmasını altüst etmişseniz, üreticiyi yok etmişseniz, o alandan kaydırmışsanız, geri dönmek isteseniz de dönmeniz çok pahalı olacaktır ülkeye. Her ne pahasına olursa olsun, döneceğim derseniz, bu sefer başka ekonomik sıkıntılar karşınıza çıkacak diye düşünebiliriz sanıyorum. Buyurun.

Mustafa GÜRBÜZ: Efendim, konuyla uzaktan yakından yakınlığım yok, fakat ben işin genel felsefesini ortaya koymak istiyorum. Bir yerde Türkiye'deki aydınlar Mankurt'laştırılmıştır. Rusya'da Rusya'nın nasıl aydınları Mankurt'laştırdığını ve bütün aydınların robot haline getirildiğini ve öylece Rusya'nın çöktüğünü anlatan Cengiz Aytmatov'un çok güzel bir kitabı vardır. Acaba biz bundan ders alabilir miyiz? Buradaki bütün aydınlar, bu işin sorumlusu değil midir? Türkiye bu hale nasıl gelmiştir? Türklerin kendi kendilerine yaptıkları ihanet değil midir? Teşekkür ederim.

Oturum Başkanı: Teşekkür ederim. Bu soru tabii herkese açık, yani herhangi bir sunucu arkadaşımızdan ziyade ortaya atılmış bir soru. Ancak, sanıyorum ki biraz insafsız bir yaklaşım. Neden, biliyor musun? Şu salondaki aydınlar, bu yanlışlıkları defalarca ifade etmişler, ciltler dolusu yayın yapmışlardır, ama inanın ki bu yanlışların vebali şuradaki topluluk değildir. Bunu en azından bu şekilde ifade etmeyi ben vicdani görev sayıyorum. Başka soru var mı? Buyurun.

Salondan: Sayın Erdoğan Hocam kooperatiflerden, çiftçilerin birlik olamamasından falan bahsetmişti. Bu yurtdışında yapılıyor, neden Türkiye'de yapılamıyor bir türlü? Yine Ahmet Hocam da buğdayda aracıların devreye girerek fiyatları yükselttiğinden bahsetti. Bunu nasıl engelleyebiliriz? Teşekkür ederim.

Doç. Dr. Erdoğan GÜNEŞ: Türkiye'de kooperatifleşmeye karşı çok büyük sorunlar ortaya çıkartıldı. Aslında Türkiye'nin kurtuluşu, beraber ve birlikte olmaktan geçer. Şu anda demokrat gibi görünen, ama geçmişte bu ülkenin kooperatifleşmemesi için çok büyük gayret sarf eden insanlar bile, kooperatifleşmeyi komünistleşmeyle eşdeğer tutmuşlardır. Sadece bu cümle aslında yeterli, ama bugün gıda sanayinin gelişebilmesi, halkın kendi sanayisini kurabilmesi için kesinlikle ve kesinlikle tarımsal sanayi, tarım satış kooperatiflerinin tekrar organizasyonları ile mümkün olabilir. Bugün dünyanın birçok ülkesinde, Avrupa Birliğinde süt, et ve her türlü meyve-sebze kooperatifler tarafından işlenmektedir, değerlendirilmektedir, satılmaktadır. Onun için, Türkiye'de de bu geri dönülmezliği tekrar döndürmek gerektiğine inanıyorum. Tarım satış kooperatiflerinin canlandırılmasını, özellikle halkın kendi gereksinimini, kendi gelirini kendisi kazanacağı imajını, güvenini yaratması açısından önemli buluyorum. Teşekkür ederim.

Prof. Dr. Ahmet ŞAHİNÖZ: Bu spekülatif fiyatlarla ilgili olarak kısaca şunu söylemek istiyorum; belki konuşmamda da söyledim, ama kaçmış olabilir: Eğer bir ülkede temel gıda ürünleriyle ilgili olarak kamunun emniyet stokları yoksa, ki Gökhan Hoca da aynı şeyi söyledi, o piyasa kolayca spekülatörlerin eline geçer. Bu şekilde fiyatlar yapay olarak çıkarılır, düşürülür.

Bunu şu örnekle biraz zenginleştirmek istiyorum: Türkiye'nin örneğin sermaye piyasaları, borsası çok sığdır. Dolayısıyla oraya küçük bir çıkış-giriş, yabancı spekülatörlerin çok giriş-çıkışları, küçük bir çalkantı borsayı altüst edebilir. Gıda piyasalarına derinlik kazandıracak, spekülatörlerin bu tür hareketlerini önleyecek, kamusal emniyet stoklarıdır, bunun başka çaresi de yoktur.

Petek ATAMAN: Çok teşekkürler. Ben de değerli konuşmacılara çok teşekkür ediyorum, gerçekten çok faydalı bir oturum oldu.

Arkadaşımızın sorusuna belki biraz katkı vermek adına -beni bağışlayın, 3 tane ekonomist orada, ama- şöyle bir vurguda bulunmak istiyorum: Biz, kamunun stoklarını elinde tutacak olan mekanizmaları, bu müdahale kurumlarını kapattık; Et Balık Kurumunu, Süt Kurumunu kapattık. TMO da ne kadar yetkilidir, o da tartışılır. Kamuda stok tutmak bir maliyet ister. Devletin, kamunun bu işleri regüle etmesi için ona bir bütçe ayırması ve gerektiğinde piyasaya müdahale edecek yetkiyi vermesi gerekir. Yıllarca Süt Kurumu, Et Balık Kurumu zarar ettiği için, sanki bir kâr mekanizmasıymış gibi tüketicinin önüne sunuldu. Şimdi Et Balık Kurumunun yine görev tanımında piyasadaki aktörler gibi etkin rol almak gibi bir şeyler söyleniyor.

Baştan şunu tanımlamamız lazım: O kurumlar zarar eder, en azından yeri geldiğinde zarar eder. Ne için? Kamu yararına, tüketici yararına ve üretici yararına, ancak öyle yol alınabileceğini düşünüyorum.

Çok teşekkür ediyorum.

Oturum Başkanı- Teşekkür ederiz. Başka var mı efendim? Buyurun efendim.

Murat ASLAN (Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi): Konuşmacılara teşekkür ediyorum. Benim sorum Gökhan Günaydın'a: Özellikle 2000 yılından sonra, 2003'te de hızlanarak devam eden süreçte devlet politikası olarak her şey özelleştirildi, özellikle de tarımsal işletmeler. O sürece baktığınız zaman, iki konuda özelleştirmeden ziyade devletleştirme söz konusu. Birincisi, devlet TOKİ aracılığıyla toplu konut yapıyor. Öbürü de Halk Ekmek fabrikaları, özellikle yerelde belediyeler tarafından artan sayıda üretimleri var. Sizin halkla da, kırsal kesimle de çok beraberliğiniz olduğunu biliyoruz. Bu politikanın algılanması nedir, bu politikayla ilgili düşüncelerinizi öğrenmek istiyorum.

Gökhan GÜNAYDIN: Teşekkür ederim Sayın Aslan. Eğer izin verirseniz, çok küçük bir çerçeveyle birlikte bunu sunmak istiyorum. Arkadaşlar; Türkiye hâlâ hızla nüfus artıran bir ülke, bunu biliyoruz. Dünya nasıl bugün 6.5 milyar ve gelecekte 9.5 milyar olacak diyor isek, Türkiye'nin de bugün 72 milyon ve 95 milyona kadar nüfus artırıp, 95-100 milyon aralığında uzun süre devam edip, sonra geri dönecek bir ülke olacağını unutmayalım. Yani, biz bugün 72 milyon için gıda üretiminin sorunlarını konuşuyoruz; aslında bizim yapmamız gereken, 95 milyonun gereksinimi olan gıdayı nasıl üreteceğimizin planlamasını yapmaktadır. Bugünü çözmek, meseleyi asla ortadan kaldırmıyor. Kaldı ki bugünü de çözemiyoruz.

Biz buradan sonra ne diyeceğiz? Ben şunu özellikle altını çizerek söylemek istiyorum: Türkiye'nin sorunları var, tarımda da çok ciddi sorunları var, ama Türkiye'nin tarımdaki sorunları, nasıl bozulduysa o şekilde yeniden tamir edilebilir ve inşa edilebilir sorunlardır. Yeni bir tarım modeli bu ülkede inşa edilebilir. Bu tarım modeli de yeterli ve nitelikli destek, üreticiye duyulan güven, üretim planlaması, örgütlenme, pazarlama kanallarının yeniden organizasyonu, üreticiden tüketiciye beraber çalışılacak, mühendisin yatırımcı anlayışla kırsal alanda olacağı, satır başları böylece verilebilecek alanlardır.

Tarım, Türkiye'nin gayri safi milli hâsılasına yüzde 9 katkı veriyor, ama biz bütçeden yüzde yarım bile tarım sektörüne pay ayıramıyoruz. Eğer biz, yılda 35-40 bin hektar alanı sulamaya açamazsak ve daha bizden 4,5 milyon hektar alan su bekliyor ise, bu artan gıda talebini bu topraklarda karşılamamız mümkün değildir. İthalatın sürdürülebilir olması da mümkün değildir, çünkü bugünkü koşullarda biz 10 milyar dolardan daha fazla bir parayı yılda tarım ithalatına ayırıyorsak, oturup bir düşünmek lazım. Daha ne kadar parayı tarım ithalatı için ayırabileceğiz? İkincisi, bu paraları ithalata özgülemeyip de yurtiçi üretimin teşvik edilmesi için eğer organize edebilirsek, çok daha farklı bir tarım modeli kurabilir miyiz? Biz burada durumu saptıyoruz ama kötümser değiliz. İyimser mühendis yaklaşımıyla, planlamacı anlayışla bu sorunların hepsinin altından kalkılabileceğini bir kez daha vurgulayalım.

İkincisi de Murat Beyin sorduğu soruyla ilgili olarak şunu söyleyeyim: Aslında Petek Hanım da çok güzel açıkladı; Et Balık Kurumu 30 küsur kombinadan 8 kombinaya daraldı. Hâlâ Et Balık Kurumu var Türkiye'de.

Et Balık Kurumu bugün nasıl çalışıyor, biliyor musunuz arkadaşlar? Ben bunu söyledim, Türkiye'de galiba yeterli etki uyandırmıyor ya da ben bir acayipleştim. Et

Balık Kurumunun Genel Müdürü, Sırbistan'dan kendisine gönderilen teşekkür mektubunu web sayfasında yayınlıyor. Bu mektup "Sayın muhterem Bekir Ulubaş Beyefendi" diye başlıyor ve diyor ki, "Biz Sırbistanlı üreticiler olarak, büyük baş hayvanlarımızı satma ve pazarlama konusunda ciddi sıkıntılar yaşıyorduk. Geldiniz, bizim bütün hayvanlarımızı aldınız, bundan dolayı kırsal alanımızda bir önemli gelir transferi oldu. Size teşekkür ederiz." Ben onun yerinde olsam, "Arkadaşlar, saklayın bu mektubu, kimse görmesin, skandal olur" derim, ama galiba adam haklı, skandal falan olduğu yok. Web sayfasına bu mektubu koymuş da ne olmuş; adam teşekkür mektubu almış diye yorumluyor Türkiye. Onun bu teşekkürü alması gereken üretici, Konya'nın üreticisi, Erzurum'un üreticisi, Ardahan'ın üreticisi... Yani, ya kapattılar kurumları ya da Et Balık Kurumu örneğinde olduğu gibi, artık üreticinin aleyhine çalışan, üreticiyle rekabet eden kurumlara dönüştürdüler.

Peki, ne yapmak gerekiyor? Hiç şüphe yok ki, hiç utanmadan, "Toprak Mahsulleri Ofisi başta olmak üzere, tarımdaki müdahaleci kuruluşları yeniden kurmalıyız" diyeceğiz. Liberal iktisatçılar, "Dünya nereye gidiyor, sen nereye gidiyorsun?" diyeceklerdir. Biz onlara hiçbir çekinme duymadan şunu söyleyeceğiz: "Önce sen bir bak bakalım, dünya gerçekten nereye gidiyor?" Dünya açlığa gidiyor. Liberal ekonominin en temel dayanağı olan, meşruiyet temeli olan, piyasayı kendisi düzenleyen görünmez el vardır ya, o görünmez el hep bizim cebimizden aldı arkadaşlar, hiç sermayenin cebinden almadı. O görünmez elin bileğinden tutmalıyız ve "Yeter çaldığın" demeliyiz. Kendi üretimimize sahip çıkmamız gerekiyor.

Bir taraftan bunları yapıyorsunuz, bir taraftan halk ekmeği organize ediyorsunuz, değil mi? Bu ne yaman çelişkidir?

Arkadaşlar; sadece Halk Ekmek değil. İstanbul Büyükşehir Belediye Başkanı ne dedi; "Halk Et'i de kuracağız" dedi. Bakın, bu bir çelişki değildir, altını çize çize söylüyorum. Bu, dünya yoksulluk yönetiminin Türkiye'ye aktarılmasıdır. Milyonlarca üreticiyi beslemek yerine, onların üretim yapmasını teşvik etmek yerine, orayı süpürüp oranın rantını kendi cebine aktaracaksın, ama oy alman gereken yerler için bunları yeniden rant üretir bir hale dönüştüreceksin. Halk Ekmek'ten para kazanan yok mu sanıyorsunuz, Halk Et'ten para kazanan yok mu sanıyorsunuz? TOKİ İdaresinin finansman modelinden yedi kuşak sülalesini zengin edenlerin varlığını biz bilmiyor muyuz? Yani, bir taraftan ülkenin ekonomisini yıkıyorsun, öbür taraftan da kurduğun yeni modellerle hem kendine rant aktarıyorsun hem de yoksulluk yönetimini pekâlâ başarıyorsun.

Bakın, ben şunun kaygısı içerisindeyim: Benim artık bir şapkam siyasetçi, -hatta akademisyen şapkamla beraber- Oda Başkanı şapkam artık yok. Ama, buna rağmen ben sıcak siyasetin koridorları içerisinde kaybetmek istemeyen bir insanım, bunu da her zaman söylerim. Biz, mühendis kimliğimizi, yatırımcı, planlamacı kimliğimizi korumak zorundayız ve ona rağmen bu düşüncelerimi söylemek zorundayım. Eğer biz bu düşünceleri bir aydın namusu içinde paylaşmazsak, Türkiye'nin üretimi gerçekten çöküyor.

Hocanın sözüne şu anlamda katılıyorum: Eğer bugün biz yılda 7 kilogram et tüketemezken, ortalama bir Avrupalı 75 kilogram et tüketiyorsa, bu açık artık gizlenemez boyuta ulaşmışsa, kurban etmek için Bulgaristan'dan hayvan ithal

ediyorsak, -hani donmuş eti falan geçtik arkadaşlar, kesecek koyun yok kurbanda da onun için Bulgaristan'dan koyun getiriyoruz- eğer bu noktaya kadar düşmüşsek, yüz binlerce hayvanın bu ülkeye girmesi, kesilmesi ve fiyat mekanizmasının buna göre yeniden şekillenmesi Türkiye'de üreticinin üretim yapamaz hale gelmesine neden olur ise, ki bugün gelinen nokta budur, işte o zaman o boşalttığınız ahırları yeniden doldurmanız çok güçleşir. Ahmet Hocanın "Geri dönülmesi zor noktalara doğru gidiyoruz" demesi bundandır.

Evet, çok ciddi sıkıntılı süreçlere giriyoruz. Bu ithalat Kuzey Afrika'yı öldürmüştür, bu ithalat Türkiye'yi öldürecektir, bundan hiçbir kuşku yoktur ama bunların geri çevrilmesi de pekâlâ mümkündür. Yani, kötümserlik değil, iyimserlik yayma görevine sahibiz, ama bu iyimserliği de altını doğru iktisadi modellerle destekleyerek, ayaklarını yere bastırma görevindeyiz diye düşünüyorum. Tekrar teşekkürler.

Oturum Başkanı: Teşekkür ederiz Sayın Günaydın. Efendim, bu güzel sorular ve yanıtların üstüne doğrusu söylenecek fazla bir şey de kalmadı, ama son bir defa sorayım: Sorusu, katkısı olan başka var mı? Olmadığına göre, oturumu kapatırken şunu söylemek istiyorum: Değerli arkadaşlar; bu açıklamalardan öyle anlaşılıyor ki, tarımsal üretim, daha doğrusu gıda üretimini, gerek hammadde olarak, gerek işlenmiş gıdaların üretim kararını o sektörün birinci insanları değil, üreticiler değil de, ticaretini yapanlar daha çok yönlendirir hale gelmiş. O halde ne yapacağız? O halde işin gerçekten üretenleri olarak kendi aramızda dayanışarak hareket etmeliyiz, yeni ekonomik modeller teklif etmeliyiz. Ben öyle sanıyorum ki Mustafa Beyin aydınlara yaptığı serzenişler, en azından şu salon olarak yanıtını da bulmuştur.

Ancak, tekrar ediyorum: Umutsuzluk yok arkadaşlar. Umutsuzluk, "Öl ki ölem" demektir, hiç öyle bir şey yok. En vahim açlık, internette çok dolaşan bir resim vardır, hani bir deri bir kemik çocuk, yanında bir akbaba duruyor, "Bu çocuk ne zaman ölür de ben cesedini yerim" diye. Allah'a şükür böylesi bir açlık bizim ülkemiz için söz konusu değil, ama insandır. Dolayısıyla, dağıtımı planlamak da üretim kadar son derece önemli. Sosyal planlamalar üretimle birlikte mutlaka yapılmalıdır. Meslek odalarımız bu konuda karar vericilere ışık tutmak için iyi niyetle çaba içindedirler.

Sonuçta Sayın Günaydın'ın teşhislerine aynen katılıyorum; yapılmayacak diye bir şey yok. Bozan da bizleriz, yapanlar da, düzeltenler de yine biz olacağız. Bu ülke çok daha kısıtlı zamanlarda nerelerden nerelere geldi, bunu da yine bizim insanımız gerçekleştirdi. Dolayısıyla, doğru bildiğimizi ifade etmekten, yazmaktan, konuşmaktan çekinmeyelim. Yanlışı yapanların sesi sizler kadar gür çıkmaz, inanın. Doğruya inanıyorsanız, hiç yılmadan savunun ve göreceksiniz ki ülke bu sıkıntılı dönemlerden de geçecektir. Bütün mesele, bu yanlışlar çok çok daha ileri gitmeden, dönüşü erken, vaktinde yapabilmek, daha ucuza kurtulmak diye düşünüyorum.

İlgileriniz için çok teşekkür ediyorum. Bu toplantıyı düzenleyen kuruluşlara, herkese tekrar teşekkürlerimi, şükranlarımı sunuyorum. Sayın konuşmacılara da ayrıca teşekkür ediyorum.

2. OTURUM
"GÜVENLİ GIDAYA ERİŞİM VE BİLGİ EDİNME HAKKI"

Oturum Başkanı Prof. Dr. İlbilge SALDAMLI: İyi günler diliyorum herkese.

Dünya Gıda Gününün 2. Oturumunu açmak istiyorum izninizle. Ancak, açmadan önce çok ufak, program akışını engellemeyecek biçimde birkaç şey söylemek istiyorum.

Öncelikle tabii ki Dünya Gıda Gününü kutlayan ve bir araya gelen 3 odamızı kutluyorum. Çünkü, bu salonu dolduran gençlerin yaşındayken bu odalar bir araya gelemiyorlardı. Ne mutlu ki bugün işbirliği yapıyorlar, koordineli çalışabiliyorlar. Bu da bir taraftan baktığınızda, gıda sorununu 3 ayrı ekol yakalamış demektir, gelecek için umut demektir, çünkü birlikten kuvvet doğar.

Bunun ötesinde, ufak bir saptama yapmak istiyorum: Ben, bu salonu dolduran genç gıda mühendislerinin yaşında mesleğe atılmışken, bu platformlarda konuşmacıydım ve bu platformda söz alanlar, hepsi bugünkü gıda sektörünün, tarım sektörünün içinde bulunduğu sorunlardan farklı bir şey söylemiyorlardı. Neredeyse 100 yıl geçti, o sorunlar değişmemiş, çözümler hep aynı, hep aynı söylemler, alınması gereken tedbirler aynı. O zaman bir yerlerde bir şeyler var, biz hata yapıyoruz ya da görünmeyen bir el, bu işin çözümünü engelliyor. Herhalde bu daha doğru bir saptama.

Dünya Gıda Gününün her yıl Roma'da toplantısı, zirvesi yapılır. Orada bir slogan çıkar toplantı sonunda, o sloganla bir yıl idare ederiz, yine bıraktığımız yerden ertesi yılı yakalarız.

Bugünkü slogan *"Açlık: Utancın Tarihsel Adı"*, ister istemez benim içimi acıttı. Eğer bu acının devamını istemiyorsak, artık bundan sonra tabuları yıkıp, o bizi idare eden elleri yok edip bir şeyler yapmamız lazım.

Ben şimdi program gereğince -bu lafları söyledikten sonra, söylemeseydim içime ukde kalırdı- dilerseniz oturumumuzun başlığını takdim edeyim: *"Güvenli Gıdaya Erişim ve Bilgi Edinme Hakkı."* Birinci konuşmacımız, Dr. Bediha Demirözü. İkinci konuşmacımız Prof. Dr. Murat Özgen, Üçüncü konuşmacımız Umut Özdil, Dördüncü konuşmacımız Doç. Dr. Ümran Uygun; buyurun sayın konuşmacılar.

Konuşmacıları yanıma aldıktan sonra, konuşmacıların kısa özgeçmişlerini size takdim edeceğim.

Evet, ilk konuşmacımız Dr. Bediha Demirözü. Konusu, *"Dünyadaki Gıda Denetim Sistemleri ve Karşılaştırmalar."* Bediha Demirözü benim lisans öğrencim. Ne mutlu ki bu stantlara bu güzel konuşmaları yapacak insanları yetiştirebilmişim. Benim duyduğum kıvanç hiçbir şeyle karşılaştırılamaz. Bediha Demirözü, 1963 yılında Kastamonu'da doğdu. 80 yılında lise eğitimini tamamladı, 85 yılında da Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünü bitirdi. Daha sonra çeşitli yerlerde; 1987'de Ağrı Belediyesinde, 88'de Tarım ve Köyişleri'nde görevler yaptı. Tarım Bakanlığına bağlı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne atandı. Daha sonra da kendisi bölümümüzde önce mastır, daha sonra da doktora eğitimini

tamamlayarak bundan sonraki görevlerine atıldı ve halen kendisi Odamızda çalışma grubuyla ilgili komisyonda yer alıyor. Ayrıca Tarım Bakanlığı'ndaki görevine de devam ediyor.

Efendim, Türkiye'de son yıllarda gıda sektörünün en popüler konularından biri olarak *"GDO Sorunsalı"* üzerinde Prof. Dr. Murat Özgen bize bir bildiri sunacak. Prof. Dr. Murat Özgen'in size kısa bir CV'sini vermek istiyorum. Kendisi halen Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü Öğretim Üyeliğini sürdürüyor. Çalışma konuları, klasik ve biyoteknolojik bitki ıslahı, bitki genetik ve sitogenetiği, bitkisel gen kaynakları. Yayınlarıyla ilgili bize şöyle bir bilgi vermiş: 77 tane, uluslararası 40 olmak üzere araştırma makalesi, 4 ders kitabı. Diğer yayınlar olarak da 69 eseri mevcut. Kendisi, TÜBİTAK, DPT ve Ankara Üniversitesi Araştırma Fonu tarafından desteklenen tamamlanmış projelerini de 12 olarak bildirmiş. Bu çabaları için kendisine teşekkür ediyoruz.

Üçüncü konuşmacımız, Umut Özdil arkadaşımız. Kendisi *"Tüketici Boyutu, Bilgilenme Hakkı ve Medyanın Sorumluluğu"* hakkında bir bildiri sunacak. Sayın Özdil, 2001 yılında Ankara Üniversitesi İletişim Fakültesi Radyo Televizyon Sinema Bölümünden mezun olmuş, 98 yılından itibaren de özel televizyonlarda haber spor spikerliği, program sunuculuğu ve yapımcılığı görevlerini yapmıştır. 2003 ve 2004 yıllarında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayın Dairesi Başkanlığında program sunuculuğu ve yapımcılığı görevlerinde bulunuyor. Tarımsal yayın, eğitim çalışmalarında görev alıyor. 2005 yılından bu yana hafta içi her gün TRT3 GAP'ta yayınlanan "Bu Toprağın Sesi" Programının sunuculuğunu yürütmektedir.

Son konuşmacımız, Doç. Dr. Ümran Uygun. Kendisi bize *"Gıda Güvenliğiyle ilgili Gündemde Olan Konular"* isimli bir tebliğ sunacak. Size kısaca Doç. Dr. Ümran Uygun'u tanıtmak istiyorum. Kendisi Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi. 1985 yılında gıda mühendisliği lisansını tamamladı. 1987 yılında Gıda Mühendisliği Bölümünden yükseklisans diplomasını aldı. Sonra arkadaşımız, Leeds Üniversitesinin Gıda Bilimleri Bölümünde doktorasını tamamladı. 1995'ten beri Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi olarak çalışmakta. Ancak, yoğun bir görevi daha var; şu anda Mühendislik Fakültesi Dekan Yardımcısı.

Sevgili arkadaşımızın -bir zamanlar öğrencim, şimdi gerçekten meslek arkadaşım- çalışma konuları, gıda bulaşanları, pestisit kalıntıları, mikotoksinler, fonksiyonel gıdalar ve gıda katkı maddeleri. Sevgili Ümran'la öğrenciliğinden bu yana hem mesleki alanda, hem sosyal alanlarda birlikteliğimiz devam etti ve kendisiyle her zaman gurur duydum.

İlk konuşmacımıza sözü bırakıyorum, buyurun sayın DEMİRÖZÜ.

"DÜNYADAKİ GIDA DENETİM SİSTEMLERİ VE KARŞILAŞTIRMALAR"

Dr. Bediha DEMİRÖZÜ
TMMOB Gıda Mühendisleri Odası

Çok değerli Hocam; çok teşekkür ediyorum. Sizlerle aynı platformda olmak benim için de tarifsiz bir onur ve heyecan kaynağı, önce onu ifade etmek istiyorum.

Saygıdeğer konuklar, oda başkanlarım, sivil toplum örgütlerinin değerli temsilcileri; ben izninizle dünyadaki denetim sistemleriyle ilgili sizlere birtakım bilgiler verdikten sonra, bu sistemlerle ilgili karşılaştırma yapmaya çalışacağım.

Öncelikle gıda güvenliğiyle ilgili sistemlere genel bir bakış yapacağım. Gıda güvenliğine dair sistemlerin orijini aslında çok eski tarihlere dayanıyor. Bunların birincil amacı, halk sağlığının korunması. Aynı zamanda piyasa düzenlemeleriyle ilgilenen bu sistemler, rekabeti sağlamayla ilgili konuları da kapsıyor.

Yeni küresel ortam, ülkeleri riske dayalı gıda kontrol stratejilerini uygulama zorunluluğunda bırakıyor. Aynı zamanda tüketiciler, hükümetlerini gıda güvenliğinin sağlanması ve kendilerini koruması için daha fazla sorumluluk almaya çağırıyor.

Gıda güvenliğiyle ilgili baktığımızda, bitkilerdeki zararlılarla mücadele ve hayvanların beslenmesinden başlayarak, ürünlerin üretimi ve paketlenmesine kadar geçen gıda tedarik zincirinin farklı basamaklarında yapıya girebilen çeşitli kimyasallar, bulaşanlar ve organizmalar insan sağlığını etkileyebiliyor.

Etkili ulusal gıda kontrol sistemleri, sağlığın korunması ve tüketicinin güvenliğini sağlamak için gerekli sistemler olarak karşımıza çıkıyor. Aynı zamanda ticarette de adil rekabet edebilir ortamlar açısından da doneler içeriyor.

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü, ülkeleri belli bir sistem içerisinde gıda güvenlik sistemlerini oluşturmaya teşvik ediyor. Gelişmekte olan ülkelerin bu teşvikleri alabilmeleri için de çok ciddi, yüksek düzeyde siyasi ve politik taahhütler vermeleri gerekiyor.

Dünya Ticaret Örgütü Sağlık ve Bitki Sağlığı Anlaşması ve Ticarette Teknik Engeller Anlaşmasıyla güvenli, kaliteli ve çevreye zarar vermeden gıda ürünlerinin ticaretinin kuralları yönlendiriliyor. Yalnız, sağlığın korunmasıyla ilgili hususların mutlaka sınırlı olması gerekiyor. Bilimsel açıdan doğrulanması ve riske dayalı olarak ortaya konulabilir olması gerekiyor. Aynı zamanda teknik, mevzuat ve bilimsel boyutta HACCP'e dayalı gıda kontrol sistemlerinin uygulaması zorunlu hale geliyor. Gıda kalite ve güvenliği için SPS yükümlülüklerine uyumlu sağlık kriterlerinin ülkeler tarafından oluşturulması gerekiyor.

Gıda güvenliği anlamında uygulanan küresel standartlara baktığımızda, Uluslararası Salgın Hastalıklar Ofisinin, Bitki Sağlığı Önlemleri Komisyonunun ve Codex Alimentarius Komisyonunun düzenlemiş olduğu standartlarla karşılaşıyoruz.

Bu düzenlemelerin ana hedefi, kamu sağlığının korunması temelinde tüketiciye seçim hakkını güvence altına almak üzere bilgi sağlamak ve tüketicin çıkarlarını korumak, adil ticaret ve gıda işletmelerinin sorumlu yöneticileri için rekabetçi şartları oluşturmak, gıda maddeleri için yeterli ve gerekli resmi kontrolleri gerçekleştirme temeline dayanıyor.

Dünyadaki kontrol sistemlerini incelerken belli ülkeleri örneklemek, aslında tüm sistemi görmek açısından bizlere bir bakış açısı sağlayabiliyor. Bu çerçevede, bugünkü sunumumda sizlere Amerika Birleşik Devletlerinin, Avrupa Birliğindeki genel sistemin ve bazı ülkelerin, Türkiye'nin, Japonya'nın ve Yeni Zelanda ile Avustralya'nın sistemi hakkında bazı örnekler vereceğim.

Amerika Birleşik Devletlerinin sistemine baktığımız zaman, gıdayla ilgili hususların 2 federal kurum ve 50 eyalet tarafından yürütüldüğünü görüyoruz. FDA, tüm gıdalar için yargı yetkisine sahipken, Tarım Bakanlığı et ve yumurtayla ilgili düzenlemeleri yapıyor. Eyaletler, bu 2 federal kurumun etkisinde kalmakla birlikte, bazı özerkliklere ve eşzamanlı yargılama yetkisine sahipler. Mutlaka üretilen ürünün güvenli olma zorunluluğu var. Diğer taraftan, zararlı olmayan belirlenmiş düzey yaklaşımı uygulanıyor. Endüstri ise etiketleme ve reklamla rakiplerini izleyerek onları kurallara uymaya zorluyor.

Bu yaklaşıma baktığınız zaman, iki federal kurum arasındaki uygulama farklılıklarını görüyoruz. Tarım Bakanlığı, sürekli denetim, üretim öncesinde onay yolu izlerken, FDA rastgele örnekleme ve denetim sistemini benimsiyor. Bu ülkede diyet ve sağlık arasındaki ilişkiye de ciddi düzeyde bir odaklanma var.

Her şeyden önce mutlaka modernizasyon, bu ülkenin öncelikli hedefi, ürün inovasyonu bu ülkede anahtar rol oynuyor. Uygun üretim uygulamalarının güncellenmesi için çalışmalar yapılıyor ve sıcak konularda ise genel yaklaşımın dışında, ayrı bir açıdan uygulama yapılabiliyor. Bu ülkenin gıda denetim sisteminde görev alanlara baktığımız zaman, gıda teknolojisi bilimcilerinin, kimyagerlerin, toksikologların, farmakologların, veterinerlerin ve matematikçiler, patologlar da dahil olmak üzere çok sayıda konu uzmanının görev yaptığını görüyoruz. Uzmanlar, görev aldıkları konuda gıda işletmelerinin denetimi, numunelerin toplanması ve analizinden gıda güvenliğiyle ilgili verilerin toplanması ve değerlendirilmesine ve tüketici davranışlarını araştırma ve tüketici eğitimine kadar geniş bir spektrumda görev alıyor.

Avustralya ve Yeni Zelanda'ya geldiğimizde de, yine çiftlikten sofraya gıda güvenliği yaklaşımının benimsendiğini görüyoruz. Politik karar alma ve standartların geliştirilmesi bu ülkelerde birbirinden ayrılmış durumda. Her iki ülkenin ortak olarak düzenledikleri politikalar Bakanlar Konseyi tarafından gerçekleştiriliyor ve iki ülkenin gıda standartları otoritesi ise gıda standartlarını düzenleme görevini üstleniyor. Bu otorite, aynı zamanda tüm mevzuatların uygulanması, gıda ve gıdayla ilgili ürünlerin iç üretimi, ithalat ve ihracatla ilgili gıda güvenliği konularının tamamından sorumlu otorite olarak karşımıza çıkıyor.

Bu sistemin yönetimi ve denetimi, denetim güvencesiyle sertifikasyon olmak üzere iki dilime ayrılıyor ve ülkede Dünya Ticaret Örgütünün anlaşmalarındaki kurallar çok sıkı takip ediliyor. Uygulanan sistem, uluslararası standartlara mümkün

olan en geniş şekliyle uyumlaştırılmış durumda. Denetim programları da risk esasına dayalı gerçekleştiriliyor.

İnsan gücüne baktığınızda ise, gıda güvenliği ve HACCP konularında eğitimli olan kişiler karşımıza çıkıyor. Uluslararası standartlara uyumlaştırılmış olan ulusal gıda güvenliği hukuki çerçevesinin geliştirilmesi kapasitesine sahipler. Günün ihtiyaçlarına uygun olarak bu kişiler sürekli eğitim altındalar.

Bunun dışında, Yeni Zelanda'da Gıda Standartları Ajansının organizasyona bağlı bir doğrulama ajansı söz konusu. Bu ajans, et, deniz ürünleri ve diğer hayvansal ürünlerin işlendiği tesislerde uygulanmakta olan gıda güvenlik programlarını kontrol ederek doğrulama görevini yükleniyor. Çalışanların, 280 kişinin yaklaşık 200 tanesi veterinerden oluşuyor ve bu veteriner hekimler, hayvanların kesim öncesi ve kesim sonrasında kontrollerini yapmak, işletmelerinde hayvan protokollerinin uygulandığını takip etmek, ürünlere ihracat sertifikası vermek üzere hayvansal ürünlerin işlendiği ve depolandığı tesislerde görev alıyor.

Japonya'ya geçtiğimizde, yine çiftlikten sofraya gıda güvenliği temelinde hukuki bir sistemin yerleştirildiğini görüyoruz. Gıda standartları bu ülkede de iki kategoriye ayrılıyor; kalite standartları, güvenlik ve sağlık standartları. Yönetimin en önemli aracı, gıda kalitesi ve gıda güvenliği sertifikasyonuyla HACCP sertifikasyonu olarak karşımıza çıkıyor. İthal ürünlerde ve bu ürünlerin üretildiği işyerlerinde denetim ve onay, karantina sistemi uygulanıyor. İşyerlerinin sorumlu yöneticileri, kayıtlı ve yaptıkları işlerde yeterli eğitimi almak durumundalar.

Gıda güvenliği yönetimi bu ülkede 2 ayrı bakanlık tarafından yürütülüyor. Sağlık, Çalışma ve Refah Bakanlığıyla Tarım Bakanlığı, bu konuda yetkili olan otoriteler. Tarım Bakanlığı, üretim ve işlemeye odaklı olarak taze tarım ürünleriyle yarı mamul ürünlerin güvenliğinden sorumluyken, diğer bakanlık, geri kalan tüm gıdaların, yani yarı mamulden sonra tamamlanmış olan işlemler olmak üzere bütün gıda sisteminden sorumlu oluyor, aynı zamanda ithalata ve dağıtıma odaklı olarak çalışıyor.

Avrupa Birliğinin denetim sistemine girdiğimizde ise, Avrupa Birliğinin bu sistemleri 1957'deki Avrupa Topluluğu Anlaşmasına dayanıyor. Bu çalışmanın ilk başlangıcına baktığınızda, yeterli gıdaya ulaşmak onlar için temel ilke. Pazarın stabilizasyonu keza öyle, makul fiyat önemli ve çiftçileri yaşatacak adil bir düzen; çiftçinin yaşatılması onlar için çok eskiden beri önemli ve öncelikli konu.

Günümüzdeki hedefine baktığınızda ise, bu hedeften aslında çok da uzaklaşmadan ilave tedbirlerin alındığını görüyoruz. Kamu sağlığının korunması ve yine tüketicinin seçimlik hakkının güvence altına alınması, yine adil ticaret, yine yeterli ve gerekli resmi kontrollerin gerçekleştirilmesi olarak karşımıza çıkıyor. Hukuki sistem, daha önceki anlattığım ülkelerde olduğu gibi, çiftlikten çatala bir yaklaşım sergileniyor.

İç düzenlemelerinde Avrupa Birliğinin tüzük, direktif ve kararları devreye giriyor. Burada altını çizmek istediğim bir nokta var ki, tüzükler tüm ülkeler tarafından hemen uygulanması gereken kurallar. Direktifler, hijyen direktifleri de bunların içerisinde, onda da zorunluluklar var. Ancak, ulusal mevzuat bazında uygulama

alanlarında üye ülkelerin kendi iç hukuklarına göre yorumlama esneklikleri var. Bu önemli bir konu, o yüzden altını çizmek istiyorum.

Yatay ve dikey anlama gelebilecek şekilde ifade edilen bu mevzuatın dışında, gönüllü ek araçlar da kullanılıyor. Bunlara da uygulama modelleri ve özel standartlar deniliyor. Uygulama modelleri ve özel standartlara girdiğimizde, uygulama modelleri, gıda işletmecisi, sorumlu yöneticilerine yardımcı olabilen standartlar olarak karşımıza çıkıyor. Özel standartlar dediğimiz ise, tedarikçiler tarafından uygulanması istenen standartlar oluyor ve bazı perakendeciler tarafından belirlenen özel şartlardan oluşuyor.

Avrupa Birliği Gıda Güvenliği Otoritesi ise, risk değerlendirmesi ve risk iletişiminden sorumlu olan, gıda zincirinin bir bütün olarak ele alınması gerektiğini savunan bir sistemde risk değerlendirmecileri olarak, bilimsel görüş veren kurum olarak karşımıza çıkıyor.

Vatandaşlar, kamu kuruluşlarından açık ve kesin bilgi alma hakkına sahip Avrupa Birliğinde. Sorumluluk ise gıda sektörünün üzerinde. Gıda sektörünün üzerinde derken yine altını çizmek istediğim bir nokta var ki, *"Food Business Operator"* olarak tanımlanan gıda işletmecisi sorumlu yöneticisi, yasal anlamda sorumlu olan kişi olarak karşımıza çıkıyor. Bununla ilgili, özellikle *"Food Business Operator"*le ilgili Türkiye'de farklı anlaşılmaların varlığı nedeniyle altını çizmek istediğim bir husus var: Şu anda ilk gördüğünüz sunular, 4 ayrı yerden alınmış bir şeydir. Örneğin Redhouse'ta operatör dediğiniz zaman, ticari-sınai bir kuruluşun sahibi, yöneticisi karşımıza çıkar. Bu, Avrupa Birliğinin Bulgaristan, Romanya ve Türkiye'nin de içinde olduğu bir eğitim programı içerisindeki eğitim dökümünden alınmış sayfaya göre, *"Gıda işletmecisi sorumlu yöneticisi, Gıda Yasasının şartlarının denetimi altındaki gıda işletmesi tarafından karşılandığını garanti etmekten sorumlu özel veya tüzelkişidir. Sahibi, tesis müdürü ya da tüm gıda üretimini sağlayan tesisin kalite müdürü olabilir"* diyor. Bu eğitim dökümü, Avrupa Birliğine özel bir dokümandır.

Gıda işletmecisi sorumlu yöneticilerinin eğitim düzeyi yaptığı işle uygun olmak durumunda. Neden böyle diyor; çünkü gıda işiyle uğraşan herkes, basit satış işlemi, küçük bir işletme veya çok daha büyük entegre, büyük KOBİ'nin en altından en üstüne kadar çıkan... Bir KOBİ tanımı var; KOBİ 2 çalışanla başlayıp 250'ye kadar yükselen bir sayıda çalışan barındırabiliyor. Dolayısıyla, her bir işletmede sorumlu olan kişi, üretimden sorumlu olan yönetici, eğitim düzeyi yaptığı işle uyumlu olmak durumunda. Bu, yansıda da gördüğünüz gibi, kontrolleri altındaki işletmenin tüm aşamalarının Gıda Yasasına uygunluğunu denetlemekle mükellef ve aynı zamanda iletişimi yetkili otoriteyle sıkı bir işbirliği içerisinde bulunmak durumunda.

Hijyen paketine geldiğimizde de üye ülkeler, gıdanın birincil üretimden tüketiciye ulaşmasına kadar geçen tüm aşamalarda denetimleri gerçekleştirecek kapasiteye sahip olmak durumundalar ve bununla ilgili yeterli insan gücüne ve altyapıya sahip olmalılar. Denetim, resmi otoritelerin asli görevi. Yetkili makamlar çok sıkı tedbirleri almak kaydıyla ve yetkileri kısıtlı olmak durumunda, bazı dış kontrol organlarına da kısmi yetki devri yapabiliyorlar. Ancak, bu yaptıkları devir de mutlaka onları sıkı denetlemek, izlemek ve uygunsuzluk durumunda derhal yetkilerini geri çekmek zorundalar ve bununla ilgili altyapıya sahip olmak durumundalar.

Dış kontrol kuruluşlarına geldiğimizde ise, bunlar mutlaka akredite olmak durumundalar. Delege edilen yetkili otoriteyle etkin ve verimli bir işbirliği olmak zorunda bunların arasında ve uygunsuzlukta çok daha önemli bir nokta var ki, tespit ettikleri uygunsuzlukla ilgili hiçbir yaptırım uygulayamazlar ve anında yetkili otoriteye bildirmekle mükellefler.

Bu genel açıklamadan geçtikten sonra, üye ülke bazına girdiğimizde ise, onların temelde mevzuatları 19. Yüzyıla dayanır aslında. Bununla birlikte, her ülke kendi sistemini Avrupa Birliğinin düzenlemiş olduğu kurallar çerçevesinde yeniden revize etmiş veya değiştirmiş durumdalar. Denetim sistemine baktığımızda ise, yetkiler merkezi resmi otorite ve bu otoriteye bağlı çalışan bölgesel, lokal resmi otoriteler ve belediyeler arasında çalışmaların gerçekleştirildiğini görüyoruz.

Ülke bazına örneklere girdiğimizde, sizlere İsveç, Hollanda, İngiltere ve Almanya örneklerini özellikle burada listelemeye çalıştım. Mevzuatlarına baktığınızda, 1935 yılında Hollanda örneğinde olduğu gibi, aynı zamanda İsveç'e gittiğinizde de 2006 yılına kadar değişen gıda mevzuatlarının olduğunu görüyoruz. Aslında mevzuatların temelinde sağlığın korunması, tağşiş ve sahteciliğin önlenmesi, bütün ülkelerin temel aldığı kurallar. Kapsamları gıda güvenliği olabildiği gibi, gıda ve yem güvenliği, hayvan sağlığı, tüketim ürünlerinin güvenliğine kadar da değişebiliyor.

Organizasyonlar kimi zaman bir bakanlık tarafından yönetiliyor, kimi zamansa doğrudan doğruya Bakanlar Kuruluna veya Sağlık Bakanlığına bağlı olan, İngiltere örneğinde olduğu gibi, sağlık departmanı tarafından da üst yönetim yapılabiliyor. Sorumlu kuruma baktığımız zaman, hepsinde ulusal gıda otoritesinin varlığını görüyoruz.

Bölgesel yönetimlere bakıldığında, Almanya örneğinde olduğu gibi federal yapı söz konusu olması durumunda, federal hükümetlerin de kendi merkezlerinde merkezi bir alt otoritenin olduğunu görüyoruz. Bölgeye gittiğimizde ise, Almanya örneğinde *"Lander"*ları, İsveç örneğinde *"Lan"* denilen şehirleri görebiliyoruz. Yerele gittiğimiz zaman ise, belediyelerin gıda denetim sisteminde görevli olduğunu görüyoruz.

Türkiye'ye baktığımızda ise, gıda güvenliği politikası yine tarladan sofraya prensibi altında yürütülüyor. Tüketici, güvenli gıda arzının temini, ülke ihracatının geliştirilmesi ve sektörde haksız rekabetin önlenmesi temelinde bir politika izleniyor. Ana hedef ise, Avrupa Birliğine uyumlaştırmanın yanı sıra, ülke genelinde etkin gıda kontrolü ve tüketiciye güvenli gıda arzının temini oluyor. Şu andaki sistemde halen 5179 geçerli, ancak yakın bir tarihte bununla ilgili bir değişim de söz konusu. O yüzden sizlere izninizle ikisini de anlatmaya çalışacağım.

5179 sayılı Kanuna göre mevcut duruma baktığımız zaman, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, bitki sağlığı, hayvan sağlığı, gıda kalite ve güvenliğinden sorumlu olan birim olarak karşımıza çıkıyor. Sağlık Bakanlığı ise, doğal kaynak suları, içme suları, tıbbi amaçlı diyet gıdalar ve mamalarla ilgilendiğini görüyoruz. Ayrıca bu bakanlığın halk sağlığını ilgilendiren alanlarda acil müdahale hakkı da mevcut. İçişleri Bakanlığı ise belediyeler kanalıyla gıda denetim sisteminde belli bir görevi sahipleniyor.

5996 sayılı Kanununa, yeni düzenlemeye baktığımızda ise, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gıda güvenliği, veterinerlik, bitki sağlığı alanında tek yetkili otorite

olduğunu görüyoruz. Merkezde Koruma Kontrol Genel Müdürlüğünün, taşrada tarım il müdürlüklerinin ve laboratuarlarının bulunduğunu; personel olarak da ziraat mühendisi, veteriner hekim, gıda mühendisi, kimyager, kimya mühendisi, eczacı ve diğer meslek dallarının bu alanda çalıştığını görüyoruz. Bu kanunda da istisnai bir durum var: Sağlık Bakanlığının var olan yetkileri saklı.

Yetki devri yapma yetkisine sahip Tarım Bakanlığı. Yetki devrini yaparken de uygun göreceği görev ve yetkileri diğer kamu kuruluşlarına yapabildiği gibi, gerçek ve tüzelkişilere kadar dağılan oldukça geniş bir sınırda yetki devri yapabileceğini ifade ediyor.

Burada ilginç olan bir başka nokta var ki, özellikle altını çizmek istiyorum: Gıda işletmelerinde gıda işletmecisi tarafından sorumluluk sağlanıyor. Özel laboratuarlar söz konusu olduğunda ise, sorumlu idari bir teknik personel çalıştırmak durumunda. Yani, gıda işletmeleri, sorumlu yönetici olarak herhangi bir konuda uzman kişiyle ilgili çalıştırma zorunlulukları kanunda yer almazken, özel laboratuarlarda bu alanda uzman kişinin sorumlu yönetici olarak çalıştırılması isteniyor. Bu kanun içerisinde istisnalar var; kişisel amaçlı birincil üretim ve kişisel amaçlı tüketimi olan gıdalar kapsamı dışında, geleneksel ürünlerle ilgili özel bir düzenleme var. Avrupa'da bu sistem böyle, çünkü geleneksel ürünleri son derece kıymetli ve önemli.

Baktığımız zaman tüm bu sistemlere, bir de karşılaştırma yapmaya geçmemiz gerekiyor. Aslında bütün sistemler, gıda güvenliği düzenlemelerinin risk analizi ve bilimsel kanıtlardan temel aldığını görüyoruz. Gıda güvenliğine ilişkin tehlikelerin adreslenebilmesi için çiftlikten çatala yaklaşımı benimsenmiş tüm ülkeler tarafından. Gıdada tehlikelere ilişkin mevzuatlar mutlaka HACCP temelli. Gıda güvenliğiyle ilgili tüketicinin bilgilendirilmesi mutlaka sağlanmak durumunda.

Sisteme baktığımız zaman, hükümet tüm sistem içerisinde mevzuat oluşturmak, kontrolü yönetmek, denetlemek, laboratuar analizleriyle bu denetimleri teyit etmek, bilgi vermek, çalışanlarını ve gerekli katılımcılarını bilgilendirmek, eğitmek ve mutlaka her bir aktivitesiyle ilgili iletişim kurmak zorunda. Bu tüm sistem ve hükümete bağlı olan gıda kontrol otoritesi, yeterli sayıda uzman ve altyapıya her noktada sahip olmak durumlunda.

Peki, işletmeye girdiğimizde, bu sefer gıda işletmecisinin sorumlu yöneticisi -bizim kanunumuzda gıda işletmecisi de denilse, gıda işletmesi sorumlu yöneticisi de denilse, aslında temel aynı- bulunduğu işletmeyle ilgili mevzuat ve özel standartlara dayalı üretimi doğru ve düzgün yapmak zorunda. Üretimi mutlaka yönetmek zorunda, yönettiği üretimle ilgili yeterli bilgi ve deneyime sahip olmak durumunda ve aynı zamanda kendi ekibinde de yeterli sayıda uzman çalıştırmak ve yeterli altyapıya sahip olmak zorunda. Gördüğünüz gibi, aslında o da kendi işletmesinde mevzuatla ilgili yapılması gereken her şeyi yapmak durumunda.

Sistemlere baktığımız zaman, merkezileştirme derecesi ülkeden ülkeye farklılıklar gösteriyor. Politikalar ve iç düzenlemeler, ülkelerin iç ihtiyaçlarına, geleneklerine ve tarihsel gelişimlerine göre şekillendirilmiş durumda. Gıda işletmeleri için yasaya karşı sorumlu yönetici kavramı geliştirilmiş ve kayıt altına alınması

zorunlu hale getirilmiş durumda. Görev delege edilen kuruma akredite olma zorunluluğu da getirilmiş.

Ülkemize baktığımızda ise, mevzuat düzenlemeleri Avrupa Birliğine uyum temelinde yapıldığı belirtiliyor. Gıda işletmelerinde sorumlu yöneticilik kavramı kanundan çıkartılmış durumda.

Tüketiciye güvenli gıda arzının temini ve sektörde haksız rekabetin önlenmesi ve ülke genelinde etkin gıda kontrolü uygulamalarının gerçekleştirilmesiyle ilgili ikincil mevzuat da yenilenmek üzere.

Sonuç olarak olaya baktığımızda, ülkelerin deneyimleri ve yakın tarihte yaşanan vakalar, güvenli ve yeterli gıda arzının sağlanması temelinde hazırlanmış olan mevzuat düzenlemelerinin başarısında, konusunda yetişmiş yeterli sayıda nitelikli eleman ve yeterli altyapıyla iyi yönetim teknikleri kullanan otorite ve işyerlerine sahip olunmasının gerekliliğini açığa çıkartıyor.

Dinlediğiniz için teşekkür ederim.

"GDO SORUNSALI"

Prof. Dr. Murat ÖZGEN
Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarla Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi

Teşekkür ederim.

Sayın Başkan, değerli katılımcılar; sözlerime başlamadan önce hepinizi saygılarımla selamlarım.

Bana bu sorunla ilgili görev verildiği zaman, 20 dakikada sunulabilecek, ama çok da önemli olan bir sorun olsun diye düşündüm. Çeşitli toplantılarda en ince ayrıntılarına kadar bu sorunların hepsini sunmaya çalıştık şimdiye kadar, fakat günümüzde GDO'ların en önemli sorununun yeni yürürlüğe giren Biyogüvenlik Yasası ve buna bağlı yönetmelik olduğunu gördüm ne yazık ki. 26 Eylül 2010 tarihinden itibaren yürürlüğe giren bu yasayı tabii benim irdelemem hukuksal açıdan olamaz, böyle bir şey haddim değil. Ancak, içindeki bilimsel konular ve GDO'lara karşı alınacak önlemler açısından, bilimsel açıdan baktığım zamanki sorunları burada çok yüzeysel olarak -20 dakika kısa bir süre- dile getirmeye çalışacağım.

Bu yasal mevzuatı Biyogüvenlik Kanunu ve buna bağlı olan 2 tane yönetmelik olarak değerlendirebiliriz şu anda. Yasal düzenlemeler devreye girdi, ama bu çok dalgalı bir süreç içerisinde oldu ne yazık ki. Defalarca geri çekildi, tekrar sunuldu, maddeleri değiştirildi. Bu uzun listede sadece 2 tanesine bakmanızı rica edeceğim. Birincisi, ilk yönetmeliğin çıktığı 26 Ekim 2009 tarihindeki yönetmelik. Burada çok önemli olan 3 madde, eşik değer 0, antibiyotiğe dayanıklı genin bulunması kesinlikle kabul edilmeyen ve etik zorunluluğu olan bir yönetmelikti.

Aradan geçen bu dalgalı süreç içerisinde, sondan üçüncüye bakarsanız, yeni GDO Yönetmeliğinde bunların üçünün de değiştiğini görüyorsunuz. Eşik değerin yüzde 0.9'a, antibiyotiğe dayanıklılık geninin serbest bırakılma özelliğine ve etiket zorunluluğunun da kısmen olduğuna dikkatinizi çekmek istiyorum.

Bu yönetmelikler neden bu kadar fazla değişti? Biz bunlardan neler bekliyoruz, günümüzdeki uygulamaları sonunda neler elde edildi? Yönetmelik ve yasadan beklentimiz, sağlığın ve çevrenin güvence altına alınması, üretici ve tüketici haklarının korunması ve biyoteknolojik çalışmaların düzenlenmesi.

Bu irdelememi yasadaki bölümlere sadık kalarak yapmaya çalıştım ve bunlar, sadece birkaç tane çok çarpıcı olan ve mutlaka değiştirilmesi gereken maddeler olarak düşündüğüm kısımlardır. En önemlisi GDO'nun tanımında bir hatanın olması, çünkü bu tanımlar kısmı gerçekten çok önemli. Ülkeye gelecek olan ürünler bu tanımlara uygun mu, değil mi diye bilim komitesinde uygulandıktan sonra kullanıma sunuluyor. O açıdan bunların kusursuz olması lazım. Ancak, daha en başta tanımda bu hataları görmek tabii ki hayal kırıklığına uğratıyor insanları.

Burada GDO'ları, tanımı yaptıktan sonra, gen aktarılarak elde edilmiş ürünler olarak nitelendiriyor, uzun bir tanımı var. Hâlbuki artık günümüzde genetik özelliği değiştirmek için gen aktarmaya gerek yok. Mevcut genleri değiştirerek, hatta mevcut

genleri çıkararak da bu iş yapılıyor. Yani, yarın öbür gün bir ürün geldiğinde, "Bakın, buna gen aktarılmamış, hiçbir sorunu yok" deyip doğrudan alınabilir. Bu tip endişelerim olduğu için tanımlar üzerinde fazla duruyorum.

"Basitleştirilmiş işlem" denilen bir madde konulmuş. Buna birkaç slayt sonra da değineceğiz tekrar. Bu daha önce yapılmış risk analizlerinin yeni başvurulara uygulanmasıyla ilgili. Aslında işlemleri kolaylaştıran, ama güvenliği son derece rahatsız eden, güvenliği zayıflatan bir kavram. Bunun mutlaka yasadan çıkarılması lazım, daha sonra değineceğim.

Yasanın çok yerinde "Canlı organizma" lafı geçiyor. Bugün organizmanın zaten kelime anlamı canlıdır, yani bunun başına bir de "Canlı" koymanın hiçbir anlamı yoktur. Bu da bilimsel olarak önemli bir hatadır, düzeltilmesi gerekir. Modern biyoteknolojiyi tanımlarken "Dolaylı olarak aktarılmasını" demiş; dolaylı da olabilir, direkt de olabilir, bu tanımın da mutlaka düzeltilmesi gerekir.

Temel esaslar, basitleştirilmiş işlemin en önce yer aldığı bir kısım ve *"Yapılan başvurunun sonucu başka bir başvuru için emsal teşkil edilemez"* deniliyor, fakat öbür taraftan da "Basitleştirilmiş işlem uygulanır" diyor. İkisi taban tabana zıt olan bir şeydir.

Kurul kararının açıklanmasıyla ilgili 90 günlük bir süre var. Yani, Avrupa Birliği mevzuatına uyuyor mu, uymuyor mu diye birkaç evraka bakarak karar veriliyor, aslında şu an yapılan bu. Bunlar laboratuarlarda test edilip çevreye salınarak incelenen konular değil. Şu anda yapılan bütün işlem bu ve bu karara varmak için de 90 gün niye bekleniyor? 90 günde karar alındıktan sonra, Bakanlıkta da 270 gün düşünüyor. Bunları ben tabii çözemedim. Eğer Bakanlık yetkilileri varsa burada, bize yardımcı olabilir. Bu sürelerin mutlaka kısaltılması gerekir.

"GDO ve ürünlerinin üretici ve tüketicinin tercih hakkının ortadan kaldırılması durumunda başvuru reddedilir" diyor. Kulağa çok güzel gelen bir madde bu, ama öbür taraftan da üreticinin ve tüketicinin en büyük hakkı olan etiketi koymuyorsunuz. Etiket yoksa, zaten bu hak kökten yok olmuş demektir. Yasanın temelinde bir bozukluk var aslında, kavramında bir bozukluk var.

Yasaklar bölümü çok ilginç. Bana çeşitli toplantılarda bunların sorunlarından bahsederken hep "Kanıt gösterin" derlerdi. Ben de çeşitli makalelerden, araştırmalardan kanıtlar gösterirdim. Bu yasa artık beni bundan kurtarıyor. Bana bu ürünlerin zararlı olduğuna ilişkin olarak "Kanıt gösterin" denildiği zaman, yasa ve yönetmeliği gösteririm. Buradaki maddeler, bu ürünlerin son derece zararlı olduğunu çok açık bir şekilde, şimdiye kadar bizim vurgulayamadığımız şekilde bile vurguluyor. İşte onlardan biri; bu ürünlerin bebek mamalarında ve küçük çocuklarda kullanılmaması. Biz de bunu diyorduk zaten, ama bizden ayrılan bir kısım var burada; "Anneleri kullanabilir" diyor, yani bebek kullanamıyor, annesi kullanıyor. Peki, nasıl olacak bu? Bu ürünlerin biz her çeşit yoldan geçtiğini biliyoruz. Sütle geçmeyecek mi çocuğa ya da anneyle ya da bir büyük insanla bebek arasında ne fark var? Eğer bir canlıya bu zararlıysa, onun büyüklüğüne küçüklüğüne bakmadan hepsine zararlı olması gerekir diye düşünüyorum. İşte en büyük kanıt bu, yasa bile bunun zararlı

olduğunu kabul etmiş. Buraya mutlaka *"...ve annelerinin beslenmesinde"* cümlesinin de ilave edilmesi gerekir.

"GDO'lu ürünlerin etiketsiz kullanımı yasaktır" ifadesi kullanılmalıdır. Bu önceden vardı, fakat daha sonra yönetmelikten çıkarıldı. Bazı sınırlamalarla etik konulmasına izin veriliyor. En önemlisi, artık Avrupa Birliği ülkelerinde bile kesinlikle yasaklanan, hatta Amerika'da bile yeni ürünlerde artık antibiyotiğe dayanıklı gen kullanılmıyor bu ürünlerde, fakat bu da yasadan çıkarılmıştır. İlk yönetmelikte olmasına rağmen, son yönetmelikte bu madde kaldırılmıştır. Bu çok önemlidir, mutlaka bu konulmalıdır; antibiyotiklere karşı dayanıklılık geni içeren GDO ve ürünlerinin kullanılması kesinlikle yasaklanmalıdır.

Araştırma ve geliştirme kısmında çok eleştirilecek şey var, ama bir tanesi dikkatimi çekti, sadece onu koydum buraya: *"Araştırma için ithal edilecek materyalin miktarı TAGEM tarafından belirlenir"* diyor. Yani, hiç değilse yapılan araştırmalara karışılmasın. Bir araştırmacı ne kadar malzeme getireceğine, ne kadar canlı materyali getireceğine kendisi karar verirse, bence çok daha iyi olur.

Bu yasa ve yönetmeliğin içerisinde basitleştirilmiş işlem dediğimiz kısım için ayrı bir bölüm açılmış, çünkü bu, Bilim Kurulunun işini çok kolaylaştıran bir şey. Daha önce geçmiş bir ürün varsa ve bu risk analizinden geçmişse, ona benzer olan hepsi, "Daha önce bunun analizi yapılmıştır" deyip geçilecek. İşte bu, aslında işin temel sorununu oluşturuyor; daha önce bu analizi yapmış olabilirsiniz, ama her geçen gün yeni bir yöntem çıkıyor. O ürüne uygulanan yöntemle zararsız görülebilir, ama yeni bir analizle onun zararlı olduğu ortaya çıkabilir. Basitleştirilmiş işlem kısmının kaldırılması ve analizlerin her ürün için yapılması zorunludur. Zaten bunu temel esaslar kısmında kendileri de belirtmişler; *"Yapılan bir başvurunun sonucu başka başvurular için emsal teşkil etmez"* diyor. Bu doğru, çok güzel bir madde, ama öbür taraftan *"Basitleştirilmiş işlem uygulanır"* diyor. Kendi içinde iki yerde çelişkiye düşüyor. *"Risk Değerlendirme, Sosyoekonomik Değerlendirme ve Risk Yönetimi"* başlıklı bir bölümde, *"Yapılan başvurularda her bir başvuru için ayrı ayrı risk analizi yapılır"* diyor. Bu da bir çelişki tabii ki; doğrusu, ama basitleştirilmiş işlem devreye girdiği zaman bunlar ortadan kalkmış oluyor.

Ürüne izin alındıktan sonra ne yapılacak? Karar sonrası işlemler, etiket işlemi geliyor hemen. Daha önce etiket zorunluluğu vardı yönetmelikte, ama şimdi uygulananda eşik değer denilen bir kavram ortaya getirdiler. Bu Avrupa Birliğinin yönetmeliklerinde de var, ama farklı şekilde uygulanıyor. Bu eşik değer, yani binde 9 oranında GDO'lu ürün içeriyorsa ya da bunun altında, buna klasik gözüyle bakılıyor. Bu tabii ki bilimsel olarak çok yanlış bir uygulama, yani bu aslında GDO'lu ürünlerin satılabilmesini kolaylaştıran bir madde.

Genetik olaylarda sonuçları hiçbir zaman yüzdeyle tanımlamak mümkün değildir, yani bu bir miktar değildir. "Şu kadar olursa zarar verir, bu kadar olursa zarar vermez" diye bunları ayırt edemeyiz. O genin ürettiği protein ya da o genin fonksiyonu, fenotipe yansıyan fonksiyonu önemlidir. Çok küçük bir miktar olabilir, ama sonucu çok büyük olabilir. İnsanla maymun arasında genom olarak yüzde 95 tam benzerlik var, sadece yüzde 5 gibi küçük bir fark var. Ancak, o yüzde 5'lik fark, maymunu maymun yapıyor, insandan da bir Einstein çıkartıyor. Dolayısıyla, burada

"Yüzde 95'i benziyor, insan da maymundur" gibi bir sonuca gidemediğimiz gibi, binde 9'un altında ürünler GDO içeriyorsa hiçbir zararı yoktur dememiz kesinlikle mümkün değildir. Öyle bir madde üretir ki, bu milyonda 1 bile olsa, işte delta endotoksin gibi böceğe zararlı GDO'larda kullanılan, istediği kadar küçük miktarda olsun, bunlarla üretilen ürünler istediği kadar az miktarda karıştırılsın diğer ürünlere, bunun zararı kaçınılmazdır.

Biyogüvenlik Kurulu diye bir bölüm var ve aslında bütün işleri yapan bu kurul. Bu kurul, Tarım Bakanlığının güdümünde, diğer bakanlıklardan da iki ve birer tane almak üzere 9 kişilik bir kurul. 1 üniversite, 1 de sivil toplum örgütlerinden üye seçiliyor. Ancak, üniversite ve sivil toplum örgütlerinden seçilen üyeyi de Tarım Bakanlığı seçiyor, yani 4 taneyi o seçiyor ve oluşan kurulun başkanını da yine bizzat tarım bakanı tayin ediyor, böyle bir kurul. Bu kurulda üyelerin en az yükseklisans ya da lisans düzeyinde yüksek eğitim görmesi gibi bir şey var. Tabii ki bu yeterli değil, çünkü bu kurul, görev ve yetkilerine baktığımızda, tamamen bilimsel işleri üstlenmiş bir kurul. Bilimsel komite oluşturmak, bilimsel komitelerin üyelerini seçmek, bilimsel kurul kararlarını oluşturmak gibi hep bilimsel işleri yapıyor. Altta bir bilimsel komite var, ama onu değerlendiren yine bunlar. Bunların da yine bu konuyla ilgili uzmanlar olması gerekir; yoksa biraz sonra söyleyeceğim yanlışlıklar çok net şekilde ortaya çıkar.

İlginç bir madde daha var; *"Kurul görevini yaparken bağımsızdır. Hiçbir organ, makam, merci ve kişi, kurula emir ve talimat veremez"* diyor. Çok güzel tabii, çünkü sadece Tarım Bakanlığı emir verir, onun tarafından kurulmuş bir kuruldur, tamamen siyasi bir kurum olarak karşımıza çıkar, bilimselliği yoktur.

Kurul çok görev almış gibi görünüyor, ama sorumluluktan kaçıyor. GDO ürünleriyle ilgili faaliyette bulunanlar, izin alsalar bile, olumsuz bir sonuç çıktığı zaman suçlu sayılıyorlar, sorumluluk onlara ait oluyor. Tabii bunu anlamak mümkün değil, yani cebinde sermayesi olan bir kişi, bu ürünleri dışarıdan getirmek ister, ama ilkokul mezunu bile değildir, başvurur Bakanlığa. Bakanlık, "Hiçbir sorun yoktur, kullanabilirsiniz" dedikten sonra bir sorun çıkarsa, o kişi neden sorumlu olsun? Yani, bunun ticaretini yapanların mutlaka bu konuları bilen genetik mühendisleri mi olması lazım? Ticaretini yapıyor, alır satar. Burada sorumluluğun izin alınması halinde bu ürünlere izin veren kurumun olması lazım, yani Biyogüvenlik Kurulu ve Bilim Komitesinin tek sorumlu olması lazım. İzin alınmadığı durumlarda elbette ticaretini yapan sorumlu tutulabilir. Cezai hükümler de buna göre ayarlanmalıdır.

Bu yasal düzenlemelerde tabii yüzeysel olarak bunları ilk bakışta görüyorum ve size iletmeye çalıştım. Peki, uygulama başladı 26 Eylül 2010 tarihinden itibaren ve bu uygulamalar nasıl sonuçlandı, bu konulara da kısaca değinmek istiyorum.

17 GDO'lu mısırın üretim izni alınmak üzere başvuruldu ve bu mısırlardan 16'sına izin verildi. Burada tabii ben hemen bu reddedilen bir taneyi çok merak ettim, neden bunu reddettiler diye. "*Bu mısırların taze konserve, un, irmik mamulleri dışında gıda amaçlı ve hayvan yemi olarak kullanılabilir.*" Yani, taze olarak kullanmayacaksınız; konserve, un, irmik, bunlardan ürettiğiniz şeylerde kullanmayacaksınız, tam bizim de söylemek istediklerimiz bunlardı, ama bunların dışında "Gıda amaçlı" deniliyor. Tabii gıda mühendisleri hocalarımız, arkadaşlarımız

daha iyi bilirler, yani bu sayılanların dışında nasıl gıdada kullanılıyor, onu ben tam çözemedim ve *"Hayvan yemi olarak kullanılabilir"* diyor.

O reddedilen bir ürünü çok merak ettim ve epey bir araştırdıktan sonra, bunların orijinal tescil belgelerini buldum ve inceledim, Bilim Kurulu bunu neden reddetti diye. Bunun herbisitlere toleranslı, kimyasal yöntemle elde edilmiş ve hayvan yemi olarak kullanılmak üzere tescil edilmiş bir mısır çeşidi, T-25 olduğunu gördüm. Genlerini, promotör ve terminatör genlerini incelediğimde, bunların normal klasik, her zaman bu yöntemlerde kullanılan elemanlar olduğunu ve bir sorunun olmadığını, ama tek sorunun antibiyotiğe dayanıklılık geninin olduğunu gördüm. Herhalde antibiyotiğe dayanıklılık geni olduğu için reddedildi dedim. Tabii bu sevindirici bir şey, böyle bir geni kabul etmemek. Diğerleriyle bir karşılaştırma yaptığımda, sevinç tabii kursakta kalıyor, çünkü kabul edilende antibiyotiğe dayanıklılık geni var, böceklere dayanıklılık üzerine tescil edilmiş bir çeşit. Bunun dışında, antibiyotiğe dayanıklılık geni dışında 2 tane de kristalin geni var ki, kristalin 1 ve kristalin 2 genleri, bunlar çok kuvvetli toksik madde olan, delta endotoksinleri üreten genlerdir ve bunun ikisini birden içeriyor. Hâlbuki bu reddedilende bu yoktu ve diğer promotör ve terminatör genlerinde onların her zaman kullandıkları şeyler, bir değişiklik yok.

O zaman şu aklıma geldi: Belki herbisite dayanıklı çeşit istemiyorlar, böceğe dayanıklı istiyorlar. Biraz daha araştırmaları yürüttüğümde, kabul edilenlerden bir tanesinin yine diğeri gibi böceğe dayanıklı olduğunu ve bu kristalin genlerini içerdiğini ve izin verilenlerden birinin aynı reddedilen gibi herbisite dayanıklı olduğunu gördüm. Demek ki herbisite dayanıklı olanları da kabul edebiliyorlarmış. Bunu incelediğimde, bunun içerisinde de yine her zaman kullanılan genlerle bu işlemin yapıldığı ortaya çıktı.

Burada neden bu reddedildi diye düşündüğümde, bunun altından kalkmak mümkün değil. Ben o kurumda olsam ve bana, "Bir tanesine izin vereceksin, 16 tanesini atacaksın" deseler, o reddedileni ben kabul ederdim, çünkü bunların içerisinde bilimsel gözle baktığımızda, en zararsız, en masum olanı o. Üstelik gıda olarak da kullanılmıyor, hayvan yemi olarak kullanılıyor. Gerçi hayvan yeminden de yatay gen geçişleriyle canlılara geçtiğini iddia ediyoruz, ama en masum olanı bu.

Sonra aklıma şu geldi: Acaba bir yanlışlık mı var, yani o 16'yı reddedip bunu mu kabul etmişlerdi de yanlışlıkla mı böyle oldu diye düşündüm, ama resmi yazılara baktığımda, herhangi bir yanlışlığın olmadığını gördüm.

Bilim Kurulunun yasa çıktıktan sonraki ikinci uygulaması, GDO'lu ürünlere ilişkin eşik değeri çok sıkı bir şekilde yürürlüğe koymaları. Maalesef bu eşik değer meselesi, bu ürünlerin aslında gizlenerek satılmasını amaçlayan bir kavram bence. Binde 9'a kadar olursa hiçbir zararı yok, binde 9.5 olduğu zaman kesinlikle yasak. Bunu tabii bilimsel olarak açıklamak mümkün değil. Neden o yasak, neden öbür türlü olduğu zaman serbest? Bu mümkün değil. Zaten gelen ürünlerin de tamamına yakını binde 9 eşik değerin altında. Bunlar klasik olarak kabul ediliyor, GDO oldukları söylenmiyor ve bunlara etiket konulurken de eşik değerin altında olduğu için etiket konulmuyor. Hâlbuki daha önceki Tarım Bakanlığının etiket konusunda yapmış olduğu açıklamada, Koruma Kontrol Genel Müdürü Sayın Aslan, çok değerli bir insandır, çok net bir şekilde *"Eşik değere bakılmaksızın etiket konulacak ve GDO'suz*

her ürün istedikleri zaman 'Ürünümüzde GDO yoktur' diye negatif bir etiketleme yapabilecek" demişti. İlk yönetmelikte de bu vardı, ama daha sonra bunun sessiz bir şekilde ortadan kalktığını ve artık etiketlemenin yapılmadığını ne yazık ki görüyoruz.

Peki, neden bu etiketi koymaktan bu kadar kaçıyorlar? Bu konuda Özgen ve arkadaşları tarafından yapılmış çok geniş kapsamlı bir araştırma var. Bu araştırmanın ben çok basit rakamlarını alıyorum, fazla vaktinizi almamak için. Bu başka bir Özgen, ben değilim. Burada dikkatimizi çeken bir konu var; halk, GDO'lar konusunda son derece bilinçli. Büyük marketlerin girişlerinde yapılan bu ankette, 950 kişi üzerinde denenmiş ve şu basit sorularla ne demek istediğimi anlatabilirim tahmin ediyorum: "GDO hakkında ne düşünüyorsunuz?" denildiğinde, yüzde 73'ü hemen zararlı olduğunu söylemiş. "Etiket konulsun mu?" denildiğinde, neredeyse tamamına yakını "Etiket konulsun tabii, yani ne olduğunu biz görelim, aldığımız şeyi bilelim" demişler, bu da çok sevindirici bir şey. "Bu ürünleri size versek şimdi, dener misiniz?" deyince, yüzde 79'u "Hayır" demiş. "Ucuz olsa alır mısınız?" Çünkü, ucuzluk bizde önemli. Yüzde 86'sı "Ucuz bile olsa almayız" demiş. Halkın bilinçlenmesi açısından çok güzel rakamlar bunlar.

Halk böyle bilinçliyse ve bu GDO'lu ürünleri gördüğü zaman istemiyorsa, o zaman siz de eşik değeri koyarsınız ve etiketi kaldırırsınız, olay bu kadar basit. Avrupa Birliği deniliyor; madem ki her kurulda Avrupa Birliğine uyuyoruz, onlar gibi hiç değilse açık bir şekilde "Bu üründe GDO vardır" ya da "Şu üründe GDO yoktur" diye etiketleme serbest bırakılmalıdır. Bu yönetmelikte mutlaka bu açıdan değişiklikler yapılması gerekir düşüncesindeyim.

Sonuç olarak, bu yönetmelikte kavram ve kapsam olarak çok önemli hatalar var. GDO'lar adeta gizlenmekte ve satışı kolaylaşır bir halde piyasaya sürülmektedir. Kurum olarak hiçbir sorumluluk almayan, buna karşın oluşabilecek tehlike ve zararlardan sadece ticaretini yapanları sorumlu tutan, insan, hayvan, bitki ve mikroorganizma sağlığının korunmasında çok önemli eksiklikleri olan ve bilimsel çalışmaları zorlaştıran bu yasadan şu haliyle pek olumlu sonuçlar beklemek mümkün değildir. Umarım bunlar fark edilerek kısa zamanda düzeltilir ve daha güvenli bir yasaya kavuşabiliriz.

Teşekkür ederim.

"TÜKETİCİ BOYUTU, BİLGİLENME HAKKI VE MEDYANIN SORUMLULUĞU"

Umut ÖZDİL
"Bu Toprağın Sesi" Programı Sunucusu

Sayın Başkanım; çok teşekkür ediyorum. Böyle seçkin bir kitleyle beni buluşturduğunuz için, çok değerli büyüklerime, başkanlarıma teşekkür ediyorum.

Benim anlatacağım şeylerin çok fazla görsel açıdan gösterilebilecek materyali olmadığı için, müsaadeniz olursa, ben burada sunumumu yapmak istiyorum. Daha doğrusu sunum da değil, dertleşmek istiyorum sizlerle biraz.

İlk başta şunu söyleyeyim: İyi ki Düzenleme Kurulu, *"Tüketici Boyutu, Bilgilenme Hakkı ve Medyanın Sorumluluğu"* diye bir konu başlığı yazmış buraya. Eğer TRT'nin sorumluluğu deseydi, ben burada anayasadan başlayarak basın meslek ilkeleri, ulusal-uluslararası boyut, birçok şeyden bahsedip, yüzlerce yansı hazırlayıp biraz da sıkıcı bir sunum yapabilecektim, ama çok teşekkür ediyorum, medyanın bu konudaki sorumluluğunu aktarma şansını bana verdiğiniz için.

FAO'nun bu yıl seçtiği tema, *"Açlığa Karşı Birleşelim"* ise eğer, bu birleştirici unsurun ana harçlarından birinin ben medya olduğunu düşünüyorum. İkinci olarak, bu temadan yola çıkarak *"Açlık: Utancın Tarihsel Adı"* ana başlık olarak da belirlendiyse, bu utancın içerisinde maalesef medya da var diye düşünüyorum. Açıkçası ortada kurulması çok zor bir denge var, şimdi bu dengeyi biraz aktaracağım sizlere ve ilk sorumuz da şu olacak: "Medyanın kamuoyunun herhangi bir konuda medyayı, daha doğrusu kamuoyunu yönlendirmedeki gücü nedir?" diye bir soru sorduğumuz zaman, daha iletişim fakültelerinin ilk sınıfında bunu bize anlatırlar. Derler ki, "Eğer 2 bin kişiyi kitle iletişim araçlarında kilit noktalara yerleştirebilecek bir düzenbazlık mekanizması kurulabilseydi, Amerika'nın tamamını, dünyanın da çok büyük bir bölümünü Amerikan başkanının öldüğüne ikna etmeniz işten bile değildir."

Bu soru soruldu, bu cevap alındı. Ben birinci sınıftayken parmak kaldırdım; "Hocam, bunu anlatmak için niye bu örneği verdiniz ki sizler bize? Niye Amerika, niye Amerikan başkanı?" "Umutçuğum, bu işler dolarla oluyor" dedi. "Peki, biraz daha anlatır mısınız?" "Üçüncü sınıfı bekle" dedi. Sonra tabii ne demek istediğini anladım.

Kamuoyunun oluşumunda birey ve toplumların gerçekten etkileşiminin çok büyük bir etkisi olduğunu hepimiz biliyoruz ve bunun oluşumunda da medyanın çok büyük bir etkisi var. Bunu az sonra birkaç rakam vererek aktarmaya çalışacağım. Bu konudaki genel geçer cümleleri her türlü kaynakta zaten bulmanız mümkün. Eğer kararsızsak, medya karar verme sürecimize çok etkin bir şekilde dahil oluyor, kararımızı değiştirme noktasında bile yüzde 32'lere varan oranlarda etkili. Önemli olan konu, bu genel geçer bilgiler değil de, medyanın bu gücü nasıl kullandığı. Ben biraz bu konu üzerinde durmak istiyorum.

Medyanın temel görevi, kamuoyunu bilgilendirmek, bunu yapabilmesi için de bağımsız ve özgür olması gerekiyor. Ancak, bu maalesef hepinizin bildiği gibi, çok

kolay değil. Ben, tam bu noktada medya dönemini ikiye ayırmak istiyorum, inanıyorum ki neden böyle yaptığıma da hak vereceksiniz. Medya patronlarının gazeteci olduğu zamanlarda halka doğru bilgi vermek çok daha kolaydı, çünkü ciddi anlamda basın meslek ilkelerine uygun, halkı doğru bilgilendirmek, yönlendirmek için gazeteciliğin bütün evrensel ilkeleri kullanılırdı. Ancak, medya kuruluşlarının sahipleri başka alanlarda da iş yapan holding patronları olmaya başlamasından itibaren maalesef asıl çıkar ilişkileri, siyaset işin içine girdi ve artık tek bir gerçek kaldı, o da maalesef patronun çıkarı. Şu anda yaşadığımız gerçek bu.

Tarım politikaları, uygulamada yaşanan sorunlar ve bunun gibi konularda da medya maalesef işlevini yeterince yapamıyor. Bunun nedenleri var. Tarım politikaları ve uygulamaları, hepinizin bilebileceği gibi, ilk olarak doğrudan birincil üretim yapan üreticimizi, çiftçimizi ilgilendiriyor. Ancak, çiftçimiz milli gelirden en az payı alan kesim, yani para harcayamıyor, reklam pastasının bir dilimi asla olamıyor ve olamayacak. Bu nedenle de özellikle reklam alamayacağımız mecralara yönelik yayınlar yapmak, bizi, daha doğrusu patronlarımızı pek tatmin etmiyor.

Medyanın önemli işlevlerinden bir tanesi de bildiğiniz gibi, kamu gözcüsü olmaları. Kamudan buradan kastımız, tabii ki dar anlamda kamu, yani karar vericiler. Medyanın bir bölümü diye buraya yazmışım, ama büyük bir bölümü, artık bu dar anlamdaki kamunun gözcüsü değil, maalesef sözcüsü olmuş durumda, bunu sizler de iyi biliyorsunuz. Bu da işimizi tam anlamıyla yapamamamızın bir başka nedeni. Tarım politikaları ve uygulamalarla ilgili durum bu.

Özel sektöre nasıl bakıyor medya, biraz da bunu bakalım. Tarım ve tarımsal sanayiyle ilgili özel sektöre nasıl bir yaklaşımımız var? Hem tarımsal sanayinin içinden geçtiği süreç, hem de doğrudan tarımsal sanayinin oluşturmaya çalıştığı tüketici profili medyada pek fazla gündeme gelmez; sağlık, gıda güvenliği, güvencesi boyutu, bunların hiç yer almadığını görüyoruz maalesef. Bunun da çok önemli bir sebebi var; çünkü gıda sektörü, en büyük reklam verenlerden bir tanesi.

Daha geçen ay, isim vermeyeceğim tabii burada, ama bir gazetemizin genel yayın yönetmeni, köşesinde aynen şunu yazdı: *"Bakın bakalım bizim medyaya, A şirketinin etleri konusunda kaçında haber göreceksiniz? Umarım yanılırım, ama ben hiçbir gazetede göremeyeceğimizi düşünüyorum, çünkü bu haberi veren, A şirketinin bağlı olduğu B holdinginin ilanlarını kaybeder"* diyebiliyordu bir yayın yönetmeni. Düşünün artık siz gerisini...

Medya dediğimiz zaman, tabii işin bir de reklamcılık tarafı var, bundan da zaten bir cümleyle bahsedeceğim. İşini en profesyonel yapan alan, müşterisinin isteği doğrultusunda gizli-açık bütün zihinsel kodları kullanarak istediği gibi tükettiriyor, bunu da biliyoruz.

Tüm bunların sonuçları nelerdir diye çok kısaca baktığımızda, tüketicimize bu daveti, bu sempozyuma katılma davetini aldığım günden itibaren kendi programımızın internet sitesine bir anket koydum ve hiç de azımsanmayacak, 2 bin 456 kişinin katıldığı bir anketin sonuçlarını söylüyorum. Biliyorsunuz, 1 000-1 500 kişiyle genel seçim anketlerinin sonuçları yayınlanıyor bizde. Tüketicilerimize sorulan soru şu oldu: "Tarım ve gıda ürünleri seçiminiz neye göre değişir?" Yüzde 44 kalite,

yüzde 29 alışkanlıklar, yüzde 18 fiyat, yüzde 5 reklam. Bu tabloya baktığımız zaman, çok dengeli gibi gözüküyor. Hakikaten ne kadar güzel, halkımızın yarıya yakın bir kısmı kalitesine göre karar veriyor; fiyat yüzde 20, bu da iyi diyoruz.

Ancak, biraz daha soruları derinleştirince, medyanın gücü biraz daha fazla ortaya çıkıyor. "Medya, bir ürünün kalitesi hakkında görüşünüzü etkiler mi?" Kalite yüzde 44'tü ya, "Onu medya ne kadar etkiliyor?" diye sorduğumuzda, bu oranın yüzde 59.5-yüzde 60 olduğunu görüyoruz. "Medyanın tüketim alışkanlıklarınızı değiştirdiğini düşünüyor musunuz?" Yüzde 29 alışkanlıklar vardı ya, onun da yüzde 45'ini medya değiştiriyor. Bu sonuçlar, reklamları hariç bırakacak olursak, yüzde 40 oranında tüketicinin medyadan doğrudan etkilendiğini gösteriyor.

Az önce en büyük reklam verenlerden birinin gıda sektörü olduğunu söylemiştim. Çok fazla sıkmadan birkaç rakam da o konuda vereceğim. Gıda sektöründe medyanın tüketici gruplarını en çok etkilediği konu televizyon, oranı yüzde 62. İkinci sırada gazete, dergi, yüzde 20. Üçüncü-dördüncü sırada radyo ve internet var, yüzde 10'lar civarında. Bu oranları niye verdim, dikkat etmenizi rica ediyorum: "Gıda sektörü, reklam gelirlerini nasıl paylaştırıyor?" diye sorduğumuzda, oranların hemen hemen aynı olduğunu görüyoruz, televizyon yüzde 62'ydi kamuoyu oluşturma gücü anlamında. Reklam açısından baktığımız zaman, gıda sektörü yüzde 57 oranında pastayı televizyona aktarıyor. Gazete, dergi yüzde 20 civarında, yine oranları yakın; internet yüzde 12, radyo yüzde 11. Yani, kim, kime, niye hizmet ettiğini çok iyi biliyor. Yanlış bilgileri savuruyoruz ekranlardan, mikrofonlardan, ardından da bizi dinleyen tüketici de parasını savuruyor maalesef.

Ülkemizde tarım gazeteciliği maalesef gelişmedi. Genel geçer bilgilerin yorumlanması dışında farklı bir açı yakalayabilecek biz de dahil olmak üzere, gazeteci sayısı çok az. Özellikle gıda haberlerinin medyada yer alabilmesi için 4 önemli şeyin olması gerekiyor: Gıda terörü olacak, aman Allah'ım diyeceğiz hepimiz. Gıda ürünlerinin ihracatında bazı problemler çıkacak, onun da ne anlama geldiğini bilmeyeceğiz, "Mallar geri döndü" deyip geçeceğiz. Bir hastalık çıkacak, sağlığa etkileri gündeme gelecek, o da yalan yanlış bilgilerle ya da gurme ve yemek sayfalarını takip edeceğiz.

Bir örnek vermek istiyorum: Az önce çok değerli Hocam bahsetti, ülkemize yıllarca GDO'u gıda maddesi girdi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, bu konuda yasal bir düzenleme yapana kadar halkımız bu durumdan habersizdi. Herkes Gıda Mühendisleri ya da Ziraat Mühendisleri Odasının internet sayfasını açıp okumuyor tabii ki. İnsan ve çevre sağlığı için ne kadar güvenli olduğu tartışmalı GDO'ların bu kadar yıl ülkemize girdiği noktasında medyada kaç haber gördünüz diye ben size sormak istiyorum. Ne zaman ki Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bu konuda yasal bir düzenleme yaptı, hepimiz GDO profesörü olduk. Hocam, yanlışları da, neler yanlış yaptığımızı da -ki biz söylediği yanlışları yayınımızda da işledik- ortaya çıktı.

Doğru düzgün gazetecilik yapan uzman gazetecilere ihtiyaç var, bütün bu sorunun aslında çözüm noktası da bu. Nasıl ekonomi, eğitim, sağlıkla ilgili medya kurumlarında muhabirler varsa, tarım ve gıda alanında da olmalı. Yoksa, ne olur? İşte haberleri göremeyiz, 10 yıllık GDO gerçeğini, onlarca yıllık GDO gerçeğini atlarız; izlemeyiz, sürecin gerisini takip etmeyiz. Daha acısı, şirket ve PR'cıların

yönlendirmesine maruz kalan bir gazeteci oluruz. Burada PR'cı demişken, işini profesyonel anlamda yapan halkla ilişkiler uzmanlarından bahsetmiyorum, PR'cı diyorum özellikle.

Bu ne demek? Haberle tanıtımın birbirine karıştırıldığı durumlar her zaman olur, bu işin çok farklı bir boyutu. İki farklı olgu olarak pek fazla ayırt edemeyiz haberle tanıtımı, çünkü tanıtımın içerisinde kamuoyunun da bilmesi gereken şeyler muhakkak olabilir. Ancak, para karşılığı bunun yaptırılması tüm dünyada olduğu gibi, ülkemizde de yaşanılan bir süreçtir. Bu konudaki bu ahlaki çöküşün önüne geçebilecek bazı sözleşmelere de medya organlarımız imza atmıştır Türkiye'de de, "Tanıtım amaçlı haberlere gitmeyeceğiz ya da kendi imkânlarımızla gideceğiz, oteldir, yemektir, bunların karşılanmasını istemeyeceğiz" diye imzalar atıldı. Ancak, ne kadar yaygın; bu bir soru, açıkçası söylemek gerekirse çok yaygın değil.

Ülkemizde marka olmuş bir gıda şirketinin en üst düzey yöneticisi, özel bir görüşmemizde inanınız şu cümleyi kurabildi: *"Tüketicinin talep ettiği zamanda, talep ettiği yerde ve fiyatta gıda ürünü sunabilmenin en iyi yolu, talep zamanını, yerini ve fiyatını kendinizin, yani doğrudan şirketin ayarlamasıdır. Reklamlar çok pahalı olduğu için, biz bunu yapmanın başka yollarını da bulduk."* "Peki, efendim, ne yaptırıyorsunuz, bunun reklamdan başka bir çözüm yolu var mı?" *"Haber ve program yaptırıyoruz, daha ucuza geliyor"* dedi. Durum bu.

Bunlar, tabii gazeteci olarak bizleri çalışırken etkileyen unsurlar açıkçası, ama biz ne yapıyoruz kendi içimizde, bir de bunu aktarayım size. Çarşıda, pazarda ya da gıda üretim yerlerinde uzatılan mikrofon ve kamera, inanınız ki sadece ilgi çekmek için kullanılan görüntüleri ve sesleri topluyor. Bu görüntü ve seslerin ekrana yansıması, yani kurgusu, montajı esnasında karar verici olan bizler, kim kısa ve öz konuştuysa değil, bağırdıysa, onu yayına veriyoruz. Bağırmak ilgi çekiyor, ilgi izlenme oranını artırıyor, cebimiz para doluyor; bizim değil de patronun. Televizyon programlarında yazılı haberlerde uygulamalar, tekniklerde farklı, ama sonuçta mantık aynı, buna da emin olabilirsiniz.

Sorunun asıl kaynağına inebilmek için uzman görüşü gerekiyor ve gerçek uzmanların da tek amaçları kamuoyunu doğru bilgilendirmek olduğu için, onlar bağırmadan konuşuyor ve uzun uzun açıklamalar yapmak zorunda kalıyorlar. Bizim çok fazla süremiz yok maalesef, hemen sıkılıveriyoruz medya mensubu olarak ve onları maalesef dinlemiyoruz. Genellikle yayın süremiz ve yerimiz, gazete için konuşuyorsak, çok kısıtlı. 2 dakika soru soruyoruz, 3 dakika cevap bekliyoruz, ama biliyoruz ki o sorunun cevabını tam olarak öğrenebilmek için en az yarım saat mikrofon tutmak lazım. Ancak, üzerimizde bir idareci var ve sürekli reklam arası vermemiz gerektiğini söylüyor maalesef.

Tabii medyanın etkinliği arttıkça, tüketicinin gıda ürünleri konusunda bilgi edinmesi daha da yaygınlaşıyor. Konu insan sağlığıyla ilgili olduğu için, genellikle toplumumuz da duyarlı, bunu da vurgulamak lazım. Buraya kadar her şey normal de, bu noktada da yanlış olan bir şeyler var. Dikkat etmişsinizdir, burada Uğur Dünya Üstadımızı tabii anmak istiyoruz, ama yine de bir meslek küçüğü olarak onu da eleştirme hakkına herhalde sahibimdir diye düşünüyorum. Çok küçük çaplı ve hijyen olmayan şartlarda gıda üretimi yapanları ekrana taşıyoruz. Bone muhabbetini hepiniz

biliyorsunuz; boneler takılıyor, fareler, bizim gıda güvenliğinden ya da bununla ilgili haberlerden anladığımız sadece bu maalesef. Bu işin temelinde hangi organizasyonsuzluk var, neden altyapı bu kadar eksik, pek gündeme getirmiyoruz. Merdiven altı üretimde çekim yapıyoruz da, elimizde mikrofon olmasına rağmen, bu merdiven altı üretimin sorumlusu kimdir diye geriye dönüp araştırmıyoruz maalesef.

Dün akşam saatlerinde internette bir haber gördüm, eski tarihli bir haber, onu anlatmak istiyorum, bakışımızı biraz daha vermek amacıyla. Teknolojiyle aram çok iyi değil; bunu göstermek isterdim size, biraz uğraştım, ama beceremedim açıkçası. Ulusal bir kanal efendim, yerel değil, bu anguslar geldi ya, anguslar gelirken havaalanında, büyük bir ihtimalle de o uçak da angusu getiren uçak değil, ama bakıyor gökyüzüne doğru, kameraman da onu çekiyor. Anons aynen şu: "Geliyor geliyor geliyor, anguslar geliyor, geldi" dedi. İndi oraya, çok güzel, hemen görüntü değişti, angusların iniş görüntüsü. Muhabirin elinde yine bir mikrofon; diyor ki, *"İşte uzman gazetecilik anlayışımızı burada yerine getiriyoruz ve konuyu tüm taraflarıyla konuşuyoruz."* Bakıyorsunuz, yanında uçağı getiren kaptan pilot var. Ne sordu buna? "Efendim, yolda gelirken türbülansa girdiniz mi, girdiyseniz anguslar nasıl etkilendi?" Bu röportajdan sonra da zaten pilot da güldü, yalan yanlış bir cevap verdi ve haber bitti. İnanın, yani bu bir komedi programı değildi, bir haber bülteniydi. Tabii ben, unvanımın önünde TRT olduğu için, burada isim veremiyorum maalesef. İnternete girdiğinizde, muhakkak siz de göreceksiniz.

Kuş gribi, Akdeniz sineği, domates güvesi, sahte bal, hormonda biliyorsunuz futbol hakemi kabzımal ve ithal edilen hayvanlarda havalimanı şovlarına baktığımızda, işin özüne inilmediğini de maalesef görüyoruz. Avrupa Birliği tarım ve gıda konusu, bizleri sadece kokoreç boyutuyla ilgilendiriyor efendim, bunu da söyleyeyim, çünkü reyting buradan geliyor, yapacak bir şey yok.

Unutulmaması gereken bir nokta, tabii ki hep kendimize batırdık, medya sektörünün çok yanlış olduğunu burada söyledik. Ancak, özeleştiri mekanizmasını da en iyi işleten kurumlardan bir tanesi yine medya, bunu da söylemek zorundayım. ;İyi tarım uygulamaları, GLOBALGAP, HACCP ve benzeri uygulamaları da çalakalem de olsa, ilk defa halkımız yine medya aracılığıyla duydu.

Bu arada hemen küçük bir not daha aktararak sunumuma son vereceğim. Bir haber medyada nasıl yer alıyorsa, maalesef öyle kalıyor. Düzeltme mekanizması da maalesef bizde çok fazla çalışmıyor, düzeltme metinlerini yayınlamıyoruz ya da sadece çok kısa bir özürle geçiştiriyoruz, ama ilk neyi nasıl yayınladıysak, halkımızın zihninde öyle kalıyor.

Bu kadar konuştum, bir cümleyle "Nedir?" diye soracak da olursanız, sonuç ve çözüm kısmında tarafsız, bağımsız gazetecilerin yönettiği medya ve uzman gazetecilik diyorum.

Saygılarımı sunuyorum.

"GIDA GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ GÜNDEMDE OLAN KONULAR"

Doç. Dr. ÜMRAN UYGUN
Hacettepe Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi

Sevgili Hocam, sevgili misafirler; hoş geldiniz. Dünya Gıda Gününüzü kutluyorum.

Kutlama, aslında sevinçlerin paylaşıldığı bir anlam içeriyor, ama sabahtan beri buradaki konuşmalarda sevinçli ya da bizi mutlu edecek hiçbir sözcük, düşünce paylaşılmadı. Maalesef benim de sözünü edeceğim konular, yine hiç iç açıcı konular değil. Hepimizin bildiği ve tekrar tekrar tekrarlamaktan artık yorulduğumuz sorunları dile getireceğiz.

Biz bu programı düzenlerken yeni tehditlerden, yeni risklerden söz edelim diye düşünüyorduk, ama eskileri hiç gündemden düşmüyor ki yenilerine yer açılsın. Onun için, ben affınıza sığınarak şöyle bir derleyip toplama yapacağım: Gıda güvenliğini tehdit eden riskler dediğimiz, çok geniş bir konu; bunun mikrobiyoloji ayağı var, kimyasal ve fiziksel bulaşanları var. Ben mikrobiyoloji kısmını ayrı tutarak, onu dışarıda bırakarak, sadece bugün size kimyasal tehditlerden söz etmeye çalışacağım.

Bu riskler nasıl gıdalarda oluşuyor, kabaca bir tanım yapmak gerekirse; üretim, imalat, paketleme, depolama, taşıma, her türlü hazırlama sırasında bulaşan ya da uygulanan işlemle oluşan bazı kimyasal maddeler, gıda güvenliğinde riskleri oluşturmakta. Bu maddeler 3 farklı şekilde gıdalarda bulunabilirler. Birincisi hammaddeden kaynaklı risklerimiz var. Çok yakından bildiğimiz tarım ilacı kalıntıları sorunumuz var, hâlâ devam eden bir sorun. Birkaç yıl öncesine kadar artık bu sorunla yurtdışından dönen ürünlerimizin azalmasını ümit ediyorduk, ki birkaç yıl da azaldı gibi oldu, ama 2009 yılında yine Avrupa'nın diline düştük, armutlarda yaşanan büyük bir pestisit kalıntısı krizi vardı. Bu yüzden hızlı alarm sistemiyle hem bize, hem bütün Avrupa'ya aynı anda yayılan bilgiyle bir kez daha adımız kötü anıldı. Bu da gösteriyor ki, pestisit kalıntılarında bile, tarım ilacı uygulamalarında bile hâlâ bir yere gelememişiz, çok acı bir şey bu ve çok fazla ihracatçımız bundan zarar görüyor, görmeye de devam ediyor. Onlar zarar görüyor, tekrar içeri döndüğü zaman ürün ne oluyor, orası da soru işareti, herhalde iç pazarda yine biz tüketiyoruz onları.

Yine veteriner ilaç kalıntıları büyük bir sorun. Bugün bu konuya da çok fazla değinmeyeceğim, belki aramızda veteriner arkadaşlar vardır, bu konuyu daha iyi bilirler; antibiyotikler, hormon uygulamaları orada da önemli bir sorunu oluşturuyor. Ağır metaller yine gıdalarda önemli bir risk oluşturan kimyasallar ve çevresel bulaşılar, endüstriyel bulaşılar, biz bunun ne kadar farkındayız bilemiyorum. Yapılmış bir analiz sonucu çalışma yok elimizde, Türkiye'de bu tür çevre bulaşılarının rakamı yok. Dünyayı izliyoruz, literatürü izliyoruz, Avrupa'da yaşanan büyük dioksin krizlerini biliyoruz, Avrupa'nın aldığı önlemleri biliyoruz, ama bizdeki durum hakkında fikir sahibi değiliz.

Bunun yanı sıra, yine hammaddeden kaynaklanan doğal toksik bileşenlerimiz var. Her doğal ürün mutlaka zararsızdır anlamı taşımıyor, içinde toksik bileşenlerimiz var. Bazıları yanlış depolama koşullarında, örneğin çimlenmiş bir patatesi kimse tüketmiyor. Neden; içinde birtakım yine doğal toksik maddeler bulunduğu için.

Radyoaktif bulaşılar son yıllarda çok gündemimizde değil, ama Çernobil'i hatırlayanlar bilir, o dönemde de çok zarar gördüğümüz bir olaydı bu. Çaylarımızda, sütlerimizde radyoaktif kalıntılarla ürünlerimizi tükettik.

İkinci grup tehdit ise, direkt hazırlama ya da işleme sırasında oluşturduğumuz maddeler. Akrilamit yine son yıllarda medyada da yerini almış bir kimyasal, ısıl işlem sonucu gıdalarda oluşan bir madde ve kanserojen.

Yine polisiklik aromatik hidrokarbonlar dedim; ben affınıza sığınıyorum, bu sunumda fazlasıyla kimyasal adı geçecek, umarım çok yorucu olmaz sizin için. Bu PAH'lar kısaltması ya da polisiklik aromatik karbonlarda yine ısıl işlem sonucu, özellikle de ızgara vesaire yaptığımızda oluşturduğumuz bazı kimyasallar...

Yine son yeniliklerden söz edeceğiz demiştik, furan da gündemimize yeni yeni girmeye başlayan, yine ısıl işlem sonucu özellikle içeceklerimizde oluştuğunu gördüğümüz bir kimyasal.

Nitrozaminleri belki daha yakından tanıyoruz, çünkü nitrozaminler konusu epeydir basında da yer alıyor. Nedir; nitrit nitratın dönüştüğü bir ürün, bir kimyasal ve kesinlikle kanserojen. Nitrit nitratın kullanım alanlarını çoğumuz biliyoruz, et ürünlerini bununla sakladığımız bir katkı maddesi.

Yine kloropropanoller bir grup kimyasallarımız var. Aslında ben burada çok vakit kaybetmeyeceğim, tek tek zaten açacağım bunları, burada sadece isim olarak geçireyim.

Trans yağ asitleri, yine son yıllarda çok gündemimizde olan bir kusur. Benzen, benzen deyince belki hatırlayacaksınız, birkaç yıl önce özellikle C vitamini içeren meyve sularında oluştuğu yönünde bir bilgi düşmüştü medyaya, o konuda da yine bilgi vereceğim birazdan.

Gıdanın işlenmesi, depolanması, hazırlanması aşamalarında bulaşan maddeler de risk oluşturabilir. Bu listede katkı maddelerini gördüğünüzde, belki yanlışlıkla buraya konuldu diye düşünebilirsiniz. Katkı maddelerini yanlış kullanımda ancak risk oluşturabilen ürünler diye tanımlamak istiyorum, onu o nedenle de ayrı tutmak istiyorum.

Ambalaj materyallerinden ürüne geçen maddeler, yine son zamanlarda çok önemli olmaya başladı. Yanlış gıdalara yanlış ambalajlar nedeniyle ve uzun süreli rafta kalan ürünlerde ciddi kimyasal bulaşılar olduğunu görmeye başladık. Gıdalara uygulanan radyasyon, şu an sadece kuru gıdalara uygulanıyor bilebildiğim kadar, şu anda çok büyük bir tehdit değil diye düşünüyorum.

Yine üretim sırasında ekipmandan geçen bir metal bulaşısı olabilir. Dikkatsizlik veya kaza sonucu oluşan bu bulaşmalar var ve bir de en son satırda gördüğünüz melamin krizi. Melamin krizi, 2009'da bütün dünyayı saran büyük bir olaydı, Çin'de protein zenginleştirmesi yapmak üzere süte katılan bir kimyasal madde.

Biraz önce saydığımız maddeleri tek tek açmaya çalışacağım. Dioksinler, bugün dünyadaki bütün çevresel yanma prosesleri sonucu atmosfere, toprağa ve suya geçen maddeler ve oradan da dolayısıyla gıdaya geçebilen bileşikler. Biz dioksinler konusunda çok zarar görmedik, ama 70'li yıllarda Avrupa'da çok acı olaylar yaşandı. Anne sütlerinde dioksin miktarı oldukça yüksek seviyelere çıktı, çünkü yağda çözünen, yağda tutanan bir bileşen bu, bileşenler grubu diyeyim, dioksinler yaklaşık 117 civarında maddeyi kapsıyor. Bebekler çok yüksek dozda 16'sı kanserojen olan bu bileşiklere maruz kaldılar ve o dönemde Dünya Sağlık Örgütü, zaten anne sütünü yasaklamaya kadar önlemler aldı. Ancak, proseslerde yaptıkları değişikliklerle dioksin miktarını daha aşağılara çekmeyi başardı bugün Avrupa, yeniden anne sütüne izin verildi ve dioksin miktarlarını yakından takip ediyorlar. Yağlı ürünlerde; et, süt, balık gibi ürünlerde daha büyük tehlike oluşturuyor, yağda tutunduğu için.

Yine dioksinlere benzeyen bir başka grubumuz var; klorlanmış bifeniller. Bunlar da yine kimya endüstrisinin kullandığı birtakım maddeler. Özellikle sentetik maddelere ve boyalara yumuşatıcı olarak katılan bu maddeler, açıkta kullanılması yasak olmakla birlikte, çevreye bulaştığı anda ürünlerimize de rahatlıkla geçebiliyorlar. Hem dioksinler, hem klorlu bifeniller, kanserojen maddeler. Giderek artan kanser oranlarıyla zannediyorum çevremizde ya da gıdamızdaki bu tür kimyasalların artması arasında birebir bir ilişki vardır demek çok da yanlış olmasa gerek diye düşünüyorum.

Bakın, dünyada çeşitli zirveler yapılıyor. En son Stockholm Zirvesi, 90'lı yılların sonuydu galiba, orada ilan edilen 12 tane kimyasal madde var ki, tümüyle üretimi, kullanımı yasaklandı. Ancak, hâlâ çevrede kalıcılıkları sürdüğü için, ürünlerde bulunabiliyorlar. Bunların çoğu da klorlu pestisitler, tarım ilaçları. Bizde bile Pestisit Yönetmeliğinden çıkarılmış olmalarına rağmen, hâlâ yıldızlı bir şekilde bulunabiliyor, çünkü toprakta ya da yeraltı sularında kalıcılıkları sürdüğü için, kazara da olsa, hâlâ ürünlerde bu klorlu bileşiklere rastlanabiliyor.

Doğal toksik maddelerimiz var dedik. Doğal toksik maddeler, hepimizin bildiği, özellikle hububat ya da baklagillerdeki tripsin inhibitörleri, fitik asit, lektin gibi ürünler, yine zehirli balıklar ya da balıklarda bulunan zehirler diyelim, tetradotoksin, scombrotoksin gibi. Ama, biz galiba ülke olarak şanslıyız, bu tür toksinlerin bulunduğu balıklar bizde yok. Bunlar daha çok herhalde Ekvator bölgesi balıkları.

Bitki toksinleri var; alkoloidler, siyanojenik glikozidler. Burada biraz da dünya literatürüne katkı yapıyoruz, özellikle kayısı çekirdeğini taze olarak tüketildiğinde, çok fazla siyanojenik maddeye maruz kalındığından zehirlenmeler görülüyor. O anlamda dünya literatürüne geçtik. Biyojen aminler, histamin, yine hepimizin yakından tanıdığı bir doğal toksin.

Mikrobiyolojik bulaşılara burada yer vermeyeceğimi söylemiştim, ama mikotoksinler konusu, artık oluşturduğu toksin bir kimyasal madde olduğu için buraya almak istedim. Biraz önce TRT'den katılan arkadaşım, medyada ne kadar yanlış bilgiler verildiğinden söz etmişti. Daha bir ay önce benzer bir olayı ben de yaşadım. Akşam haberlerinde bir özel kanalda spiker, büyük bir heyecan içinde "Kuruyemişlerimiz kanser yapıyormuş" diye... Bunu sokaktaki insan biliyor zaten, bu

yeni bir şey değil ki. Bir aflatoksin problemimiz var, artık bunu bilmeyen kalmadı. Fındıklarımızda yaşadığımız, o yüzden geri dönen, bizim hâlâ Avrupa Birliğinde büyük bir mücadeleyle sınırlarını aşağıya çekmeye çalıştığımız bir toksinden bahsediyoruz. Bunun tüm kuruyemişlerde olabileceği çok doğal, ama o arkadaşımız, gazeteci, onu yeni öğrenmiş demek ki. Aflatoksin gerçekten çok büyük bir problemimiz; hem ihracatımızı etkiliyor, hem sağlığımızı etkiliyor.

Son yıllarda mısırdaki fumonisin mikotoksini üzerine de çok araştırma ve çok çalışma var, yani aflatoksinden sonra fumonisinler gündemimize oturdu, çünkü onların da yemek borusu kanserine neden olduğu tam kanıtlanmasa bile, çok önemli kanıtlar var. Bu yüzden de fumonisinler, gerçi mısır bizde birinci ürün değil belki ekonomik olarak, ama önem taşımaya başladı.

Evet, gıdaların işlenmesi sırasında oluşan maddeler dedik, birincisi akrilamid. Akrilamid, artık ekmekten bisküviye, her türlü ısıl işlemin uygulandığı kızarmış patatese kadar her üründe karşımıza çıkan bir kimyasal. Burada da yine gıdanın içinde bulunan glukoz ve fruktoz, Maylard reaksiyonu sonucu asparajin aminoasidiyle akrilamid oluşturuyor. Bu yıllardır oluşan bir şeydi, ama ilk defa İsveç'te İsveçli bilim adamları, 90'lı yılların sonuna doğru bu maddenin varlığını gösterdi. Onun üzerine teyakkuza geçti bütün laboratuarlar, herkes akrilamid aramaya başladı. Şu anda pek çok üründe akrilamid varlığı ortaya konuldu, ama henüz maksimum limit belirlenemedi. Tam olarak sağlıkla olan ilişkisinde bu limitin ne olacağı üzerine çalışmalar devam ediyor.

Biraz önce sözünü ettiğim yine poliaromatik hidrokarbonlar; hani şu ızgara yapıyoruz, barbekü yapıyoruz, orada bir duman sarıyor eti, işte orada oluşturduğumuz kimyasallar var. Ayrıca tütsüleme yapıyoruz, tütsülenmiş ürünleri de pek seviyoruz. İşte tütsüleme yaptığımız sırada da bu kimyasal, özellikle benzopiren denilen bir kimyasal var ki, birinci derecede kanserojen olan maddelerden biri. Bütün bunlara dikkat edeceğiz.

Yine furan dediğimiz, ısıl işlem sonucu uçucu bir madde oluşuyor. Bunlar da üründeki askorbik asidin ve doymamış yağ asitlerinin ısıl işlem sonucu bozulmasıyla açığa çıkan bir madde ki, henüz furan'ın tehlikesi ve boyutları bilinmiyor, daha analiz yöntemi bile tam olarak oturtulmuş değil. Furan açısından konservelerde ve cam kavanozlarda satılan ürünlerde tehlike olabileceği yönünde bilgiler var. Bu da yine Maylard reaksiyonu sonucunda açığa çıkıyor, yani furan'ın oluşum mekanizmaları birden fazla ve furan da yine farelerde kanserojen olduğu belirlenmiş bir madde.

Nitrozaminleri konuşmamın başında da söylemiştim, et ürünlerinde kullandığımız nitrit nitratın fazlası ne yapıyor; ette bulunan ikincil alkollerle nitrozamin denilen bileşikleri oluşturuyor. Nitrozamin, gerçekten adı konulmuş bir kanserojen madde. O yüzden de şu anda et ürünlerinin hazırlanmasında kullanılan katkılarda nitrit nitrat miktarı olabildiğince aşağıya çekilmiş durumda ve alternatifler aranıyor. Yani, hem antimikrobiyel aktivite sağlanacak, hem renk, tat, koku vesaire, bu aktivitenin sağlanacağı alternatifler aranıyor. Ancak, hiçbiri onun kadar ekonomik olmadığı için henüz ticari uygulamaları yok.

Trans yağ asitleri dediğimiz bir şey var. İlk defa margarinler dünyanın gündemine geldiği zaman, "Aman doymuş yağı tüketmeyin, tereyağı kalbiniz için çok zararlı" denildi. O yüzden de onun benzeri bitkisel yağların hidrojenlenmesiyle ortaya çıkan yeni ürün, margarinler yere göğe sığdırılamamıştı. Aradan bunca yıl geçti ve anladık ki margarinlerde de doymamışlığı doyururken hidrojenleme işlemiyle, bazı trans formu asitler oluşturuyormuşuz, onlar da sağlığımız için bir hayli zararlıymış. Şimdi trans yağ asitlerini ne yaptık; bunun için de zaten mevzuatımız var, belli bir değerin altına çektik. Değişik proseslerle, interesterifikasyon vesaire yöntemlerle katılaştırma yapıyoruz ve trans yağ asitlerini de böylece daha aşağıda tutmaya çalışıyoruz.

Yine dünyanın gündeminde, Avrupa Birliğinin gündeminde olan bir başka madde, kloropropanoller var. Bunlar bitkisel protein hidrolizatları ki, son yıllarda çok yaygın kullanılmaya başlanan hidrolizatlar bunlar, protein katkısı olarak. Bunların eldesinde bir toksik bileşen olarak açığa çıkıyorlar ve prosesin yine kontrollü hale getirilip bir şekilde önlenmesi gerekiyor, ama son zamanlarda Avrupa Birliğinin çok üzerinde durduğu bir kanserojen madde olması nedeniyle monoklor propandiol hakkında internete girerseniz, epeyce bir yayın, bilgi bulabilirsiniz.

Yine benzen, 90'ların sonunda, özellikle benzoik asit tuzlarının askorbik asitle birlikte, ki meyve sularının pek çoğunda C vitamini var ve bazılarında da zaten koruyucu olarak benzoat katıyoruz. Benzoatlarla birlikte benzeni oluşturduğu yönünde bir bilgi düştü ve bunun 5 PPB sınırını aşmayacak şekilde Amerika'da bir sınırlama getirildi. Yine orada da prosesle oynayarak veya koruyucu olarak benzoik asit değil de başka koruyucular kullanılarak benzen oluşumunun önüne geçilmeye çalışılıyor.

Bir başka kimyasal, belki bizim için şu anda çok önemli değil, belki endüstriyel ülkeler için ciddi bir kimyasal. Gemilere ve deniz taşıtlarının dışına böcek yapışmasın diye sürülen birtakım kimyasallar var. Bunlar da ciddi şekilde liman bölgelerinde yaşayan, oradan avlanan balıklarda, su ürünlerinde kontaminant bulaşı kaynağı olduğu görülüyor, organotin genel adıyla anılan bir grup kimyasal. Yenilikler kısmı da bu oluyor aslında; hep alıştığımız pestisitler, veteriner ilaç kalıntıları, katkı maddeleri derken, bunlar belki ilk defa karşılaştığımız maddeler.

Melamin krizini hep beraber yaşadık 2008 yılında. Çin'de sütlere bu uygulama çok uzun yıllardır yapılıyormuş, ama herhalde giderek miktarı arttı ki ölümlere sebebiyet verdi, böylece ortaya çıktı olay ve bu konudan sorumlu kişiler de idama mahkûm oldular. İdam hiçbir zaman istenecek bir şey değil, ama Çin, hiç acımasızca yasalarını uyguladı. Tabii ki idam hiçbir şekilde hoş görülemez de, yaşadığımız bir kriz var, özellikle boyalarla ilgili yaşadığımız bir kriz var. Sudan boyası diye bir boya var, ki bu kesinlikle boya gıdası değil, yani gıdalarda kullanılmasına izin verilen bir boya değil. 2003 yılında İngiltere, bizden aldığı kırmızıbiberler yüzünden çok acı çekti, çünkü bütün bu biberin kullanıldığı her bir ürünü marketten geri toplamak zorunda kaldı. O zaman da yine Avrupa'da bir kez daha dile dolandık. Daha önce Hindistan'dan alıyordu ve orada çok fazla hileyle karşılaştığı için yönünü çevirip Türkiye'den almaya başlamış kırmızıbiberini, ama biz küflü ve rengi bozuk biberimizi satabilmek için Sudan boyasıyla boyamışız.

Bu Sudan boyası da tekstil sanayinde kullanılan bir boya ve kanserojen bir madde, bununla boyayıp satmışız İngilizlere. Hâlâ daha Türkiye'de de kullanıldığını biliyoruz. Daha bu yıl Bakanlığımız, 4.5 ton kırmızı biber yakaladı, hem küflü, hem rengi bozuk, üstüne bir de Sudan boyasıyla boyanmış. 4.5 ton çok büyük bir rakam, yani neredeyse hepimize yetecek kadar. Bu sudan boyasını kullanan kişinin direkt bir katilden farkı yok benim için, tümüyle aynı. Ama, ne oluyor; Sudan boyası, o kanserojen maddeden dolayı 10 yıl sonra sizde belki kanser görülüyor; hemen görülmüyor da 10 yıl sonra kanser oluyorsunuz.

Katkı maddeleri içinde de, yani izin verilen boyalarla ilgili de 2007'den beri büyük bir tartışma var Avrupa Birliğinde. 2007'de İngiltere'de Southampton Üniversitesinde yapılan çok geniş bir çalışma. Bu yapay boyaların daha çok da çocukların tükettikleri gıdalarda bulunması ve o yüzden de yıllardır söylenen bir şey vardı, ben katkı maddeleri dersimi Bilge Hocamdan aldım, o zaman da gündemdeydi. Tatrazin gibi, sunset yellow gibi renk maddelerinin hiperaktiviteye neden olduğu hep söylenegelirdi zaten. Ancak, 2007'deki çalışmayla artık adı konuldu; kesinlikle reddedilemeyecek biçimde çocuklarda hiperaktiviteye, dikkat bozukluğuna yol açtığı anlaşıldı. Bizim çok güvendiğimiz EFSA, Avrupa Gıda Ajansına raporlar iletildi ve çok "bağımsız" olduğunu düşündüğümüz ajans, bu raporların sonucunda bu boyalara bir yasak getirmedi. Yine de metodolojinin yanlış olabileceği vesaire gibi 54 sayfalık raporla, ne dediğini anlamadığım bir raporla hiçbir yasak getirmedi boyalara. Ama, o tartışma o gün başladı ve halen daha sürüyor. En sonunda Avrupa Komisyonundaki Yeşil milletvekillerinin baskısıyla hiç olmazsa bu boyaların kullanıldığı ürünlerin üzerine *"Bu boyalar çocuklarda hiperaktiviteye neden olur"* cümlesi getirilmesi zorunluluğu hiç olmazsa orada geldi. Ondan beri endüstri, artık bu yapay boyalardan kendi kendine çekilmeye başladı. İlk bunun başını çeken, İngiltere'de Cadbury oldu ki, Türkiye'de de ortaklığı olan bir firma, bütün ürünlerinden yapay boyaları çekeceğini ilan etti. Ne kadar doğru, bilmiyorum, sadece ilanı biliyorum.

Katkı maddeleri içindeki önemli problematik gruptu bu, sevinçli bir haber bu. Umuyorum şurada yazdığım maddelerin hepsi, üzerinde tartışma olan yapay boyalar, bunların da yavaş yavaş listeden çıkarılmasını umuyorum diyebilirim.

Ambalaj materyallerinden geçen maddeler konusu var. Bizde en büyük hata, yanlış ambalajın yanlış gıdada kullanılması ve uzun süreli rafta kaldığı için geçişin yüksek olması bu nedenle ve sıcak ortamda ürünlerin tutulması gibi. Zeytinyağında özellikle Avrupa artık lastiği terk etmeye başlamış durumda, cam şişelere dönülüyor, en sağlıklı ambalaj olarak. Yine sularda PET şişeleri ilk yasaklayan ülke Avustralya oldu. Avrupa'da da yine gözlemlediğimiz, plastikler yavaş yavaş sudan da çekiliyor. Dilerim bizde de yakın zamanda bu PET şişeden kurtuluşu yaşarız.

Bisfenol dediğimiz madde yine medyada yer almıştı. Biberonlarda gündeme gelmişti, "Aman bebekleri zehirliyor muyuz?" diye. Bu polikarbonatlı şişeler ki, genelde biberonlar da polikarbonatlıymış, bu sert plastik türündeki şişeler, bunlarda uzun süreli kaldığı zaman, bisfenol denilen bir madde geçişi oluyor ürüne. Bunun da hormon bozucu, hormonal dengeyi bozucu bir madde olduğu saptanmış. Belki artık biberonlarda da cama dönüş olması gerekiyor.

Fitalatlar var, ambalajdan geçen fitalat türü, ki en çok da zeytinyağında problem yaratıyor bu fitalatlar. Zeytinyağı Tebliğinde zannediyorum şimdi pek çok fitalatı arıyoruz, sınırlarını koyduk, onların üstüne çıkmamamız gerektiğinin altını çiziyoruz.

Antimon, yine PET şişe ve ambalajlarda saklanan gıdalarda saptanmış bir toksik kimyasal. Yani, sonu yok, o kadar çok kimyasalla uğraşıyoruz ki... Gıdalarımızda yine problem olan bir başka grup, bu diğerleri gibi toksin demeyeceğim, gıdanın kendi bileşiminden kaynaklı gıda alerjenleri var. Yeni Etiket Yasasına göre zaten bu alerjenlerden birini içeriyorsa, ürün mutlaka etiketinde bildirilmek zorunda, değilse, bu ürünlere alerjisi olan insanlar için ciddi sorunlar doğurabilir.

Avrupa Birliğinde birkaç yıl öncesine kadar "Kros kontaminasyon" diye bir şey vardı, yani siz üretim hattınızda birden fazla ürün işliyorsunuz ve ürünlerinizden birinde bu tür alerjenleri içeren bir ürün var ise, aslında bu ürünü içermeyen ikinci bir ürüne geçtiğinizde, hattınızın temizliğinden çok da emin olamayıp üzerine "Şunu da içerebilir" ifadesini yazabiliyordunuz. Ama, Avrupa Birliği artık tümüyle onu da yasakladı, *"Hayır, siz iki farklı ürün üretiyorsanız, hatlarınızı mutlaka ayırmak zorundasınız. Un işlediğiniz bir yerde örneğin, bir gluten zerresi ikinci ürününüze bulaşabilir, geçebilir. O yüzden de o etikete onu yazarak kendinizi kurtaramazsınız"* deyip o ibarenin kalkmasını sağladı.

Genetiği değiştirilmiş organizmalara girmiyorum, zaten Hocam anlattı.

Umarım çok sıkıcı olmamıştır, bir sürü kimyasal. Bazen bunu derslerde anlattığım zaman, öğrenciler "Daha ne yiyeceğiz Hocam? O yok, bu yok, ne yiyeceğiz?" Bildiğimiz halde yiyoruz, yemek zorunda kalıyoruz diyeyim.

Ben sabah konuşmaları dinlerken, gıda güvencesinin bile sağlanmadığı bir ülkede gıda güvenliğinden söz ediyoruz, ikinci derecede önem taşıyan bir sorun mudur ki bu diye kendi kendime mütalaa ediyordum. Ama, sonra düşündüm ki, bizim ülkemizde buna çok daha fazla ihtiyaç var, yani eğitim seviyesinin, okuma yazma oranının bu kadar düşük olduğu bir ülkede daha fazla konuşacağız, daha fazla bu bilgiyi aktarmamız gerekiyor diye düşünüyorum.

Teşekkür ederim.

TARTIŞMA VE KATKI BÖLÜMÜ

Oturum Başkanı Prof. Dr. İlbilge SALDAMLI: Ben bütün konuşmacılarımıza tekrar teşekkür ediyorum. Sizlerden zamanımızın çok sınırlı olduğunu belirterek, kısa sorular ve çok kısa katkılarınız varsa, rica ediyorum. Buyurun.

Şehnaz ÖZER- Konuşmacılarımızın hepsine çok teşekkür ediyoruz. Bu güzel sempozyumun düzenlenmesinde emeği geçen bütün büyüklerimize de teşekkür ediyoruz, oda temsilcilerimize de.

Ben endüstri mühendisiyim. Bu gıda katkıları konusunda özellikle birkaç sene öncesinden bu yana bir ödev vesilesiyle araştırma yaptığım zamandan beri ilgileniyorum. Ayrıca gerçekten konuşmacılardan birisinin söylediği gibi, hastanelerde gittiğinizde, özellikle küçük çocuklar arasında ne kadar çok kanser vakası olduğunu gözlemek çok iç açıcı değil.

Konumuz çok güzel, fakat bitirişi açısından ben daha farklı bir yaklaşım beklerdim. Bu kadar kötü katkı maddeleri, boyalar, kanserojen maddelerle birlikte yaşıyoruz ve "Artık ne yapalım, bunlar da etrafımızda, ne bulursak yiyelim"le iktifa edemeyiz sanırım. Özellikle yeni nesillerin yetişmesi sırasında anne babaların ve okulda özellikle öğretmenlerin hiç olmazsa genç nesille bu açıdan biraz daha ilgilenmesini sağlamak üzere sizler ne düşünüyorsunuz, ne plan yapıyorsunuz? Yani, bunları araştırıp anlatmak herhalde ki yeterli değil. Bunu devletin çözmesini beklemek de doğru değil, çünkü burada bizim hayatımız söz konusu. Teşekkür ederim.

Oturum Başkanı: Teşekkür ediyoruz. Tabii ben Ümran hocaya müdahale etmiyorum, ufak bir saptamada bulunacağım, kendisi cevabını mutlaka verecektir. Sizi bu konularda bilgilendirmek, toplumun geleceği için fevkalade önemli olduğu için bu tür toplantılar düzenleniyor ve bilgilendiriliyorsunuz. Kimse burada çaresizlik içinde olduğunu söylemedi. Ancak, Türkiye'nin gıda sektöründe büyük ölçüde merdiven altı bir grubun da üretimde katkıda bulunması, bu alanlarda bizi korkutmalı, tedbirleri alınmalı ve önlenmesi için de yetkili kamu kuruluşlarının harekete geçmesi, işte bu tür bilim adamlarının, kamu temsilcilerinin konuşmalarıyla ve toplumun aydınlatılmasıyla mümkün olabilecektir. O nedenle, o fikrinize iştirak etmediğimi belirtmek isterim. Buyurun.

Doç. Dr. Ümran UYGUN: Sanırım çok haklısınız, sonunda çözüm önerileri getirmeden, sadece sorunları ortaya atarak bitirdim. Ancak, şunu da söylemeyi düşünüyordum, belki büyük gıda firmalarının reklamını yapıyor diye düşünebileceğinizi düşündüğümden, söz etmedim. Bugün büyük firmalarımız, gerçekten devlete bağlı olmaksızın ya da devlet kontrolünü beklemeksizin kendi iç kontrolleriyle en iyi üretimi yapıyorlar. Haliyle kalitenin belli bir ederi, bir fiyatı oluyor. Bizim en çok uğraştığımız, Hocamın da tabiriyle merdiven altı veya pazarlarda açık satılan ürünlerle ilgili. Genelde büyük firmaların zaten ismi, kalitesinin bir garantisi. O yüzden, onlar zaten kontrollerini yaptıklarından, katkı maddeleri yahut ambalajdan geçen maddeler bakımından bir sıkıntıları yok. Ancak, maalesef bu büyük firmaların ürünlerini nüfusun ne kadarını alabiliyor? Belki de sorun ekonomik. Onunla nasıl baş ederiz, onu bilmiyorum. Yani, eğitimle iyi gıdayı alın diyoruz, doğrusu budur diyoruz, ama ona da gücü yetmiyor tüketicinin. Buna ne yapabilirim, onu da bilmiyorum doğrusu.

Ali ÇETİN (Tüketici Dernekleri Federasyonu Genel Başkan Yardımcısı): Çok özür dileyerek Hocamın bu görüşüne katılamıyorum maalesef. İki tane örnek vereceğim, isim de kullanabilirim, o nedenle de kendimi kısıtlamıyorum. Bundan 7-8 sene önce sucuk ve salamda Yaşar Holdinge bağlı ürünlerde çok ciddi problemler çıkmıştı ve bu noktada da kamuoyunda yer almıştı. Yine daha birkaç gün önce Burger King firmasının 160 bin porsiyon bakterili ürünü tüketicilere yedirdiği ortaya çıktı ki, şu anda raporlar da çantamda. Tamam, merdiven altına karşıyız, ama büyük firmalar da çözüm değil.

Çözüm şu: Öncelikle tüketicinin bilinçlenmesi gerekiyor. İkincisi, bu noktada kamunun, özellikle devletin tüketicinin alım gücünü artırması gerekiyor. Üçüncüsü, özellikle Piyasa Denetim ve Gözetim Kurumunun kesinlikle tüketicilerle aktif bir işbirliği içinde çalışması gerekiyor. Teşekkür ederim.

Oturum Başkanı: Katkınız için teşekkür ederiz. Gerçekten denetim sistemleri Türkiye'de ciddi çalışma platformuna çekilmediği takdirde, kayıt altı ve kayıtlıyı hiçbir şekilde denetlemek mümkün olmayacak. Buyurun efendim.

Aziz EKŞİ: Çok kısa bir şey eklemek istiyorum: Tabii bir sürü kimyasal, bir sürü katkı maddesini sayıp, bir anda tüketicileri, toplumu kimyasallara bilerek bilmeyerek düşman hale getiriyoruz. Aslında düşman olması gereken kimyasallar değil, çünkü bunları anlatırken, biz aynı zamanda bunların arkasındaki toksikolojik süreçleri de anlatmak zorundayız.

Şunu biliyoruz: Biz pestisitlerin, hormonların ve gıda katkılarının ne kadarının zararlı, ne kadarının zararsız olduğunu biliyoruz. Bunu bilim adamları belirliyorlar ve gıdaya katılacak dozlar da buna göre belirleniyor. Burada sorun nedir? Tüketici dikkatini veya karşı oluşunu kimyasaldan alıp başka yere götürmek için, onun için söylüyorum özellikle. Eğer biz kontrol edemiyorsak, eğer bunların doğru dozda kullanılması veya izin verilmediği gıdada kullanılmasını kontrol edemiyorsak, işte suçun kaynağı burasıdır, yani hatanın başladığı yer burasıdır. Dolayısıyla, bizim ve bütün tüketicilerin öncelikle gıda denetim sistemini sorgulaması gerekir. Yani, kimyasalları bırakalım, onların ne kadarının zararlı olduğunu gerçekten biliyoruz, ama onların izin verilmeyenleri de kullanılabilir. Zararsız, o ayrı bir şey; izin verilen, şu listede olan katkıların zaman zaman statüleri değişebilir, ama genel olarak biz bunların güvenli kullanılma koşullarını biliyoruz. Bunu her yerde söylemek zorundayız, bunun bir toksikolojik sürece dayandığını söylemek zorundayız, ama bana göre sorun, denetimin eksikliği, hatta yokluğudur. Teşekkür ederim.

Salondan: Bugünkü sempozyum için çok teşekkür ediyorum. Ben bir tüketici olarak buradayım, emekli öğretmenim ve organik ürün tüketimini kabul edenlerdenim. Organik ürün, bu söylenen zararlara karşı alternatif olabilir mi ve üniversitelerin bazılarının GDO'lar konusundaki "Olumludur" yaklaşımına ne diyorsunuz? Çok teşekkür ediyorum.

Prof. Dr. Murat ÖZGEN: Herhalde ben yanıtlamak durumundayım. Bazı üniversitelerin farklı görüş veriyor olması konusu; bir üniversitenin görüşü şeklinde değil bunlar zaten, üniversitede bu konuda çalışan bilim adamlarının görüşü şeklinde, yani bir üniversite görüşü söz konusu değil. Bu konuda çalışan kişiler de farklı

şekillerde elbette düşünebilirler, yani araştırmanın ve bilim yapmanın zaten özünde de bu vardır, ama önemli olan, hangisinin daha doğru olduğudur. Bu doğruluk da yapılan araştırmanın özelliğine bağlıdır. Yani, araştırmanın kapsamı, ne kadar genişse, ne kadar en son teknoloji kullanılarak bu çalışmalar yapılıyorsa, ona güveneceksiniz. Burada seçme hakkı tabii ki kullanıcıların oluyor.

Doç. Dr. Ümran UYGUN: Organik ürünler her zaman güvenilir midir; tüketici olarak kaygılarım var. Yani, pestisitler ne için çıktılar; bir sürü tarımsal problem için, hastalık için, zararlı için üretilmiş maddelerdir. Özellikle de bu küflerden bahsettim, küf toksinlerinden bahsettim. Organik üründe bu ilaçları kullanmadığımız zaman, bu küflerin oluşumu nedir, ne kadardır, bu toksinler var mı, yok mu, hiç organik ürünlerde bu çalışma yapılmış değil ülkemizde. Bir de organik ürünün bu kadar Avrupa'da da pompalanmasının, yani kim karşı çıkabilir; hiçbir kimyasal içermeyen bir ürünün arkasında acaba ne var diye sorguladığımızda, şu çıkıyor: Avrupa Birliğinin kendi tarımsal üretimi o kadar yukarılara çıktı ki, neredeyse birbirleriyle savaş haline geleceklerdi. Biraz bu üretimi aşağıya çekebilmenin yolu olarak da organik ürün bu kadar pompalandı diye düşünüyorum, çünkü yüzde 40 bir verim kaybı söz konusu organik üründe. Ondan sonra bizdeki organik ürün ise, henüz şanslıyız, daha topraklarımız çok fazla kirlenmedi; batı için konuşmuyorum, daha çok doğuda ve adalarda belki, ama yine de kuşkularım var. Tüketici olarak, tamam, yaralı bereli ürünü alacağım, ama orada acaba bir toksin söz konusu mudur; elmada bir patulin var mı, yok mu, ondan emin değilim, ilaç kullanılmadığı için.

Mehmet DEMİR (Makina Mühendisi): Oturumda Murat Hocayı dinledik; devletin, kamunun, özellikle Tarım Bakanlığının bizi nasıl kandırdığını anlattı. Ardından Umut Özdil'i dinledik, medyanın bizi nasıl kandırdığını gördük. Daha sonra Ümran Hocayı dinledik, neredeyse yenecek hiçbir gıda yok gibi bir durum ortaya çıktı. Belki başında nötr konumdayken, bu oturum sonucu çok pesimist bir duruma geldik. Optimist olabilmemiz için bireysel ya da toplumsal, ne yapmamız lazım?

Doç. Dr. Ümran UYGUN: Çok iyi gıda mühendisleri yetiştireceğiz, onlar çok iyi üretimler yapacaklar, çok daha sağlıklı üretim yapacaklar. Ziraat mühendisleri de aynı şekilde, çünkü hammadde onlardan geliyor, onlar da en doğru üretimi yapacaklar. Yani, umutsuz olmayalım, hâlâ umudumuz var ve iyi de eğitimler yapıyoruz aslında. Bu kadar ziraat mühendisimiz de var. Aslında bu ülkede iyi şeyler de olmuyor değil, sabahtan beri Bakanlık çok fazla eleştirildi. Ancak, bu izlenebilirlik programının başlatılmasıyla galiba birkaç yıl sonra sonuçlarını görmeye başlayacağız, artık tarlada ürün kayıt altına alınmaya, hangi ilaç uygulandığı, ne olduğu, bütün bunlar kayda girecek. Ondan alan komisyoncu sorumlu olacak, komisyoncudan onu perakende satan kişiye kadar bütün bu silsile kayıt altına alınmaya başlandı, bir tür bilgi sistemi geliştirildi Bakanlık içinde. Sanıyorum bu tür önlemlerle biraz daha bir yerlere taşınacak diye düşünüyorum.

Petek ATAMAN: Teşekkür ediyorum. Aslında tabii özellikle bu sektörün dışındaki arkadaşlar, bu oturumun sonunda bir karamsarlığa kapıldılar. Belki şunu söylemek lazım: yıllardır, 50 yıl önce de bu risklerin birçoğu gıdalarda vardı. Aflatoksinler ya da Isıl işlemle oluşan akrilamidler ... Bunlar bugünün sorunları değil. Bugün bunlar konuşuluyor. Daha önceki yıllarda da biz bu ürünleri tüketiyorduk. O

zaman şöyle de bakmak lazım: Şimdi konuşuyor olmak, nasıl engelleyeceğimizi tartışıyor olmak, onların limitlerini, sağlıkla ilgili kriterlerini konuşuyor olmak aslında bir gelişmedir. Bilmeden yediğimiz bir şeyleri şimdi tartışıyoruz; nasıl kontrol ederiz, nasıl bir noktaya gelebiliriz diye.

Akrilamidle ilgili örneğin şöyle düşünün: Onlarca yıldır eğer fırınınızda, yüksek sıcaklıklarda şeker içeren hamur ürünleri pişiriyorsanız, -yanlışım varsa ne olur düzeltin, ben çok genel bilgilerle konuşuyorum- akrilamid oluşuyordu ve bu madde belli bir sınırda kanserojen olabiliyor. Bu yıllardır bu böyleydi. Ama şimdi çalışma yapılarak, nasıl işlemlerle akrilamidin aşağı çekildiği bulundu. Artık bundan sonra sektördeki özellikle tüketiciye yönelik, işte bisküvi sektöründe vesaire bunun çalışmaları yapılıp akrilamidi geriye çekilmiş ürünler üretilmeye başlandı. Bunları tartışıyor olmak, konuşuyor olmak bence olumlu bir nokta, karamsar olmamak lazım.

Ancak, tabii bir şeyi hep vurgulamak lazım: Denetimin gerçekten doğru yapılması ve uygun ürünlerin piyasada yer alması, uygun olmayanların da derhal bilgilendirerek, en şeffaf şekilde tüketiciye de bilgi sağlanarak geri çekilmesini sağlamak gerekiyor. Teşekkür ederim.

Süleyman AKDEMİR: Ben de ziraat kökenli gıda mühendisiyim, yaklaşık 20 yıldan fazladır çeşitli derneklerde, 20'den fazla dernekte halk sağlığı ve gıda güvenliğiyle ilgili mücadele ediyorum. Yurtdışı tecrübemin büyük faydası oldu bu konuda. Sadece şunu söylemek istiyorum: Dünya Sağlık Örgütü, her yıl sağlık riskleriyle ilgili ciddi açıklamalar yapıyor ve bu açıklamaların içinde üçüncü sıraya içme suyunu koydu. Çok değerli bir sunum dinledik, ama içme suyuyla ilgili neden bir açıklama yapılmadı, onu merak ediyorum. Dünya Sağlık Örgütü üçüncü sıraya koydu içme suyunu ve içme suyunun içerdiği ağır metallerle ilgili konuları. Dördüncü sırada da kızartmalardan bahsediliyor. Sanıyorum dekan yardımcısı olan hanımefendinin bahsettiği şey çok önemliydi. Avustralya yasakladı, ama Kanada da iki yıl önce plastik ambalajların tamamını gıda şeyinde yasakladı. Biz, halen bu konuda hiçbir yaptırım uygulayamıyoruz. Sokağa çıkınız, gençlerin hepsinin elinde bir tane PET şişe ve bu insanlar sürekli dioksin alıyor.

Petek Hanımın söylediklerine de katılıyorum, bunlar yeni sorunlar değil belki, ama PET sanayiinin gelişmesiyle, gıda sanayine bu ambalaj maddelerinin girmesiyle bütün vatandaşların ciddi risk altında olduğunu görüyoruz. Ama, bir de tarihsel kökeni olan ciddi sorunlar var; kızartmalar, yakarak gıda maddesi yemekten kaynaklanan.

Beyefendinin pesimist ve ürkek olarak bu toplantıdan çıkacağını düşünerek bazı şeyleri söylemek istiyorum. Bence 3 tane mühendis odası birleşip, gıdalara bağlı sağlık risklerini çok fazla bilimsel dil kullanmayarak, halkın anlayacağı şekilde aydınlatacak bir dergi ya da gazete, yayın organı çıkartabilir ya da TRT gibi -ben Umut Beyle bir program yapmıştım, belki hatırlar- bu konularda Umut Bey gibi çok ciddi bu konuya eğilen kişi ve kurumlarla belli bir bölümünü bu iş için ayırtmak veya sağlamak mümkün. Hep vahşi kapitalizmden bahsediyoruz, ama her alanda bu yaygın ve bundan 2 bin 600 bitki çeşitliliğine sahip Türk halkının, bu kadar zarar görmemesi lazım. Teşekkür ederim.

Fikret OKANT (Gıda Mühendisi): Çok güzel, farklı şeylerden bahsedildi, çok güzel bir sempozyum. Hakikaten gıdada problem olan birçok madde var. Organik gıdadan bahsedildi. Ancak, ben birazcık daha şöyle olması gerekir diye düşünüyorum, birçok problemi herhalde çözer: Bizim organik gıda yetiştirmekten öte, önce kendi sorumluluğunu bilen, dürüst olan insan yetiştirme gibi bir sorumluluğumuz var, önce onun çözülmesi lazım. Uzun vadeye baktığınız zaman, bizim yemememiz gereken gıdaları üretenler insanlar. Dolayısıyla, biz bu sorumluluğu taşıyan bilinçli insanlar yetiştirirsek, bu insanlar bu üretimleri yapmayacaklar ve böyle zararlı ürünler önümüze gelmeyecek. Herhalde toplumun özünde olan bir sıkıntı var, çünkü bu çok önceki dönemden, 80 döneminden, Özal'la beraber başlayan köşe dönmeci mantaliteleri bu.

Tabii ki bugünkü problemlerin çözümlerinde devletin katkısı olması lazım, destek olması lazım. Bilim insanları bunun için çalışıyorlar, yol gösteriyorlar. Devletin, bu bilim insanlarının gösterdiği yollardan gidebilecek niteliklerde insanlardan kurulu olması lazım. Bunlar çok güzel şeyler, ama çok uzun vadede baktığımız zaman, herhalde insan olmak birçok problemi çözecek diye düşünüyorum.

Oturum Başkanı: Teşekkür ederim. Ben son olarak Dr. Demirözü'ye söz veriyorum ve oturumu kapatacağım.

Dr. Bediha DEMİRÖZÜ: Aslında ben, ortak bir konuya değinmek istiyorum. Bu devletlerdeki yeni sistemler, aslında tüm tüketicilerin bu kaygılarını ortadan kaldırmaya yönelik sistemler. Yani, çiftlikten çatala yaklaşımında tehlikenin tam noktasında çözümünü bulacak doğru insan gücünün yerleştirilmesiyle, bitki sağlığında ziraat konusunda uzman olan ziraat mühendislerinin, hayvan sağlığıyla ilgili uzmanlaşmış olan veteriner hekimlerin ve gıda işiyle uğraşıldığı zaman da, yani işlemeye doğru gittiği zaman da gıda işleme konusunda uzmanlaşmış, gıda eğitimini lisans ya da yükseklisans düzeyinde almış olan kişilerin bulunması, onların bilinçli takibiyle üretilmesi gereken işler olarak organize edilmesi sistemini kullanan ülkelerde bu sorunların var olmakla birlikte, çözüldüğünü ve işyeri sorumlularının bu tür problemleri gidermek için etkin rol oynadığını ve sistemi yerleştirdiğini söylemek istiyorum.

Oturum Başkanı: Efendim, izninizle programı bize ayrılan zamanda kapatmak istiyorum. Ancak, birkaç cümle de ben ekleyeceğim. Özellikle bu sempozyumu düzenleyen Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Sevgili Petek'e, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Mehmet Besleme'ye ve Ziraat Mühendisleri Odası Başkanı Dr. Turhan Tuncer'e yürekten teşekkür ediyorum. İyi ki varsınız, iyi ki bir araya geldiniz ve böylesi anlamlı bir günde bizi buraya topladınız.

Ne kadar da konuşulanlardan, gerçekleri öğrenmekten üzüldüysek de bilgilendik, ama şunu hiçbir zaman aklımızdan çıkartmamamız gerekiyor: Dünya Gıda Gününü galiba gıdacılar unutmuyor. Onlar yaşadıkça, bilim ve teknolojiyi inceledikçe, izledikçe ve yasaları uygulamada destek oldukları sürece, o karamsarlık umarım en kısa zamanda üstümüzden kalkar.

Teşekkür ederim.

PANEL

"YENİ GIDA YASASI VE 12. FASIL MÜZAKERE SÜRECİ"

Oturum Başkanı Dr. Z. Meftune EMİROĞLU: Kıymetli hanımefendiler, beyefendiler; sempozyumumuzun bu son oturumu olan Panelde "Yeni Gıda Yasası ve 12. Katılım Müzakere Süreci" görüşülecek.

Bu oturumu gerçekleştirebilmek için ben Tarım ve Köyişleri Bakanlığı temsilcisini; Gıda Mühendisleri Odası Başkanımızı; Kimya Mühendisleri Odası Başkanımızı; Ziraat Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu Üyesi Yazman, bu toplantının hazırlanmasına büyük emekleri geçen Sayın Fatih Taşdöğen'i; Avrupa Birliği Tarım ve Balıkçılık Dairesi Başkanı Fatma Can Sağlık hanımefendiyi; Türkiye Gıda İşveren Sendikaları Genel Sekreteri Sayın Selçuk Maruflu'yu; TÜDEF'i temsilen Ali Çetin Beyi ve Prof. Dr. Sayın Aziz Ekşi'yi davet ediyorum.

Efendim; şimdi bu gündemimizi şu model yürütmeyi düşünmekteyiz. 15'er dakika Tarım ve Köyişleri Bakanlığı temsilcisinden başlayarak birer konuşma yapacaktık; ancak Sayın Selçuk Maruflu Beyefendi, "Sizlerin hatırına ben buraya geldim, çok acele işlerim vardı" dedi. Toplantı da kaymış bulundu. İlk sözü kendilerine vereceğim. Ondan sonra gündemde gördüğümüz sıra mucibinde tüm konuşmacılar söz alacaklar. 15'er dakikadan sonra, 20 dakika kadar salona açacağız, ondan sonra 5'er dakika daha herkes kendi son görüşlerini belirttikten sonra, oturumumuzu kapatacağız.

Önce sayın Maruflu'yu takdim edeyim. Sayın Maruflu; Siyasal Bilgiletesi mezunu. İngiltere ve ABD'de, LCL yapmıştır, mastır yapmıştır. Devlet Planlama Teşkilatında iki kez daire başkanlığı yapmıştır. Özel sektörde, TAMEK Grubunda Genel Müdür ve CEO olarak görevler yapmıştır. Halen Halk Üniversitesinin Mütevelli Heyeti üyesidir ve kurucu üyelerindendir. Avrupa Konseyinde görev yapmaktadır. Gazetelerde yazıları çıkmaktadır. Kendisinin, Devlet Planlamadaki yayınları da dahil olmak üzere, 28 kitap ve raporu yayınlanmıştır. Evli ve iki çocukludur. Fransızca ve İngilizce bilmektedir. Halen TUGİS Genel Sekreteridir.

İkinci konuşmacımız, Gıda Mühendisleri Odası Başkanı Sayın Petek Ataman. 1963 yılında İstanbul'da doğdu. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden mezun oldu. 1986 yılında Ankara'da özel sektörde üretim ve kalite kontrol mühendisi olarak göreve başladı. 1988 yılında Türkiye Süt Endüstrisi Kurumu Lalahan'da; daha sonra 89'da Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü Merkez Laboratuarına geçerek, kontrol mühendisliği görevinde bulundu. 1995 yılında özelleştirme nedeniyle, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğünde göreve başladı. 1999-2003 yılları arasında sırasıyla Gıda Kodeksi Şube Müdürlüğü ve Gıda Dış Ticaret Şube Müdürlüğü görevlerinde bulundu. 2003-2008 döneminde aynı bakanlığın Dış İlişkiler ve Avrupa Topluluğu Koordinasyon

Daire Başkanlığında mühendis olarak görev yaptı. 2008 yılı sonunda kamudaki görevinden emekli oldu, halen serbest çalışmaktadır.

Sayın Ataman; Gıda Mühendisleri Odasının kuruluşunda kurucu üye olarak bizzat görev almıştır. 3. Dönem Yönetim Kurulu Üyeliğinde bulunmuş, 5 ve 6. dönemlerde Yönetim Kurulu Başkanlığı görevini yapmış. Halen, Gıda Mühendisleri Odasının 8. Dönem Başkanı bulunmaktadır.

Üçüncü konuşmacımız Kimya Mühendisleri Odası Başkanı Sayın Mehmet Besleme. 1968 Gaziantep doğumlu. İlk ve ortaöğrenimini Gaziantep'te tamamladıktan sonra, Gazi Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Kimya Mühendisliği Bölümünü bitirdi. Aynı üniversitede yüksek lisansını tamamladı. Çeşitli kurumlarda mühendis ve yöneticilikler yaptı. Halen, bir özel kuruluşta kalite yöneticisi olarak çalışıyor. 1996 tarihinden bu yana Kimya Mühendisleri Odasının Yönetim Kurullarında görev yaptı. Halen, Kimya Mühendisleri Odası Başkanı olarak çalışmalarını sürdürmektedir.

Dördüncü konuşmacımız Sayın Fatih Taşdöğen. 1964 yılında Erzurum/Narman İlçesi'nde doğdu. 1986 yılında Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Bilimleri ve Teknolojisi Bölümünü bitirdi. 1987-94 yılları arasında Tarım ve Köyişleri Bakanlığı il müdürlüklerinde gıda kontrolü olarak çalıştı. 1994 yılında Bakanlık Koruma ve Kontrol Müdürlüğü Gıda Hizmetleri Daire Başkanlığında, Mevzuat Oluşturma Dış Ticaret, İç anlaşmalar konularında çalıştı. Değinilen daire başkanlığından Dış Ticaret ve Uluslararası İlişkiler Şube Müdürü görevini yaptı. 2000 yılından itibaren Bakanlık APK Kurulu Başkanlığında bir süre Mevzuat ve Kuruluşlar Daire Başkanlığında mühendis ve kuruluş çalışmalarına katıldı. Pazarlama ve Dış Ticaret Daire Başkanlığında Daire Başkan Vekili olarak çalıştı. Bakanlık Hukuk Müşavirliğinde gıda ve diğer mevzuat oluşturma çalışmalarını yürüttü ve halen Türkiye Büyük Millet Meclisinde danışman olarak çalışmaktadır. 1995 yılında Amme İdaresi Enstitüsü Kamu Yönetimi Uzmanlık Programını bitirmiştir. Evli ve bir çocuk babası olup, İngilizce bilmektedir.

AB adına Fatma Can Sağlık Hanımefendi bize bir konuşma yapacaklar. Can Sağlık, 1967 yılında Denizli'de doğdu. İlk ve ortaöğretimini Denizli, lise eğitimini İzmir Kız Lisesi'nde tamamladı. Orta Doğu Teknik Üniversitesi Çevre Mühendisliği Bölümünü bitiren Can, meslek hayatına özel bir şirkette proje mühendisi olarak başladı. Çevre Bakanlığında Çevre Uzmanı olarak görev yaptıktan sonra, 2001 yılında Avrupa Birliği Genel Sekreterliğinin AB Uzmanı olarak göreve başladı. 2003 yılından bu yana Genel Sekreterlikte idareci pozisyonunda çalışan Can Sağlık halihazırda Tarım ve Balıkçılık Başkanı olarak görev yapmaktadır.

Altıncı konuşmacımız TÜDEF Genel Başkan Yardımcısı Sayın Ali Çetin. 1954 Elbistan doğumlu. Üniversite eğitimini Ankara'da tamamladı. Bankacılık sektöründe çalıştı. DİSK sendikacılığında bulundu. Daha sonra Mali Müşavirler Derneği Sekreterliği yaptı. 1992 yılından bu yana TÜKODER, 2002-2005 yıllarında TÜDEF Genel Sekreterliği ve 2006-2010 Haziran dönemi TÜDEF Genel Başkanlığı görevini yürüttü. Halen TÜDEF Genel Başkan Yardımcısı olarak tüketici haklarının geliştirilmesi ve tüketicinin korunması alanında çalışmaktadır.

Yedinci konuşmacımız Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Aziz Ekşi. 1947 yılında Ordu/Mesudiye'de doğmuştur. 1968 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Teknolojisi Bölümünden mezun olmuştur. 1969 yılında aynı bölümde Araştırma Görevlisi olarak işe başlamış, 1974 yılında doktora tezini tamamlamıştır. Münih Teknik Üniversitesinde kazandığı bir bursla araştırma yapmış. 1979 yılında doçent, 88 yılındaysa profesör olmuştur. Üniversitede 1991-94-98-99 Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanlığı, 66-99 yılları arasında Fen Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü yapmış. Ekim 2007'de yeniden Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığına seçilmiştir.

1980-84 arası Gıda Teknoloji Derneği Başkanlığı; 93-2008 arası MEYED, Meyve Suyu Endüstri Derneği Başkanlığı ve 2002-08 döneminde Uluslararası Meyve Suyu Federasyonu, Danışma Kurulu Üyeliği yapmıştır. 2006-08 tarihlerinde Avrupa Meyve Suyu Birliği ve Uygulama Kuralları Eksper Grubu Daimi Üyesi olmuştur. Üniversitede gıda kimyası, gıda kalite kontrolü ve gıda raf ömrü derslerini okutmaktadır. Bugüne kadar 27 yükseklisans ve 7 doktora tezi danışmanlığı yapmış. Beş projesi TÜBİTAK, 2 projesi DPT ve 3 projesi de Ankara Üniversitesi Araştırma Fonu tarafından desteklenmiştir. Yerli ve yabancı bilimsel periyotlarındaki yayın sayısı 190 dolayındadır. Prof. Dr. Aziz Ekşi halen Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanıdır.

Son konuşmacımız Tarım ve Köyişleri Bakanlığını temsilen Selman Ayaz Beyefendi. 1964 Trabzon doğumlu. Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü mezunu. 1993-98 yılları arasında Hacettepe Üniversitesinde Araştırma Görevlisi olarak görev yaptı. 12 yıldır Tarım Bakanlığında çalışıyor. Yedi yıl Gıda Üretim ve Tescil Şube Müdürü olarak görev yaptı. Son iki yıldır Gıda Kodeks Şube Müdürü olarak görev yapmaktadır.

Sözü ilk konuşmacımız olan Sayın Maruflu'ya bırakıyorum. Buyurun.