

'Halkın yüzde 20'si yeterli beslenemiyor'



Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanı Cemil Gülsu ile gıda güvenliği ve sağlıklı gıdaya erişim sorununu konuştuk.

Esra ÇİFTÇİ

İSTANBUL - Sağlıksız ve yetersiz beslenmenin başında, satın alma gücünün düşüklüğü, gıda üretimindeki kayıplar, verim düşüklüğü, toprak erozyonu, kuraklık ve eğitim eksikliği geliyor. Tarım koruma ilaçlarının kalıntıları, ağır metaller, yaygın bir şekilde kullanılan kimyasal gıda katkıları, radyoaktif madde kalıntıları ve biyolojik zehirler insan sağlığını tehdit eder hale geldi. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından yapılan araştırmaya göre, mevcut hastalıkların yüzde 72'si gıda kaynaklı.

Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanı Cemil Gülsu ile giderek yoksullaşan toplumun gıdaya erişimi ve tüketilen gıda ürünlerinde kullanılan kimyasal gıda katkı maddelerinin yol açtığı sorunları konuştuk.

'GIDA GÜVENCESİZLİĞİ ÖZELLİKLE GELİŞMEMİŞ ÜLKELERDEKİ ÇOCUKLARI TEHDİT EDİYOR'

Cemil Gülsu, Gıda Mühendisleri Odası olarak sağlıklı ve ekonomik gıdaya ulaşımın insanların temel ihtiyacı ve hakkı olduğunu defalarca söylediklerinin altını çizdi. Gülsu, İnsan hakları beyannamesinin 25'inci maddesinde "Herkes kendisi ve ailesi için yeterince gıdaya ulaşma hakkına sahiptir" ilkesini hatırlatıyor ve sözlerine şöyle devam etti:

"Tabii bu ilke ve haklara rağmen ülkemizde özellikle son yıllarda ciddi bir beslenme sorunu olduğunu kabul etmeliyiz. Ülkemizde pandemi, savaşlar, iç ve dış göçler ve yanlış tarım politikaları nedeniyle gıda arzı azaldı, gıda fiyatları arttı. Fiyatların artmasının yanında barınma, sağlık, ısınma maliyetlerinin de artması nedeniyle hane halkının toplam gelirden gıdaya ayırdığı bütçe azaldı. Dengeli beslenemeyen yeterli protein, vitamin, mineral alamayan bireylerin açlık gibi sorunlarının yanında obezite ve psikolojik sorunlar yaşadıkları belirlenmiştir. Dünyada 800 milyon insan yatağa aç olarak giriyor. Ülkemizde ise insanların yaklaşık yüzde 20'si yeterli ve dengeli beslenememektedir. Gıda güvencesizliği özellikle gelişmemiş ülkelerde yaşayan çocukları tehdit etmektedir. Yine son çalışmalarda 6 yaş altı 50 milyon çocuğun yetersiz beslenme nedeniyle hastalık ve ölüm tehlikesi altında olduğu tespit edilmiştir"

'0-5 YAŞ ARASI ÇOCUKLARIN YARISINDA DEMİR EKSİKLİĞİ VAR '

Gıda güvencesi konusunda, öncelikle gıdanın bulunabilir olması gerektiğini, ardından gıdaya fiziksel ve ekonomik olarak ulaşılabilirlik sorununun çözülmesi gerektiğini belirten Gülsu, ülkemizde sağlıklı gıdaya ulaşmada bu sorunların yeterince sağlanmadığının altını çizdi:

“Bu konuyla ilgili kamunun, Türkiye Nüfus ve Sağlık Araştırması gibi raporları durumun önemini ortaya koyuyor. Ülkemizde sıklıkla görülen yetersiz beslenme sorunları; düşük doğum ağırlığı, bodurluk, zayıflık, vitamin ve mineral yetersizlikleri, fazla kilo ve obezite olarak karşımıza çıkmaktadır. Çok derine inmeden bir örnekle sağlık beslenme sorunu daha rahat anlaşılabilir. Yapılan son araştırmalarda ülkemizde 0-5 yaş grubu çocukların yüzde 50'sinde, okul çağı çocukların yüzde 30'unda, emziren kadınların ise yüzde 50'sinde demir eksikliği anemisi bulunmaktadır. Bu sorun tamamen sağlıklı ve dengeli beslenme yetersizliğidir”

'PEYNİRE BİTKİSEL YAĞ, NIŞASTA KARIŞTIRMA GİBİ HİLELER YAPILABİLİYOR'

Ekonomik koşulların zorlaşması nedeniyle bazı üreticilerin gıda üretiminde zorunlu kontrol mekanizmalarını maliyeti arttırdığı gerekçesiyle es geçtiğini dile getiren Gülsu, bu kadar gıda kaynaklı sorun varken herkesin aklına güvenilir gıdaya nasıl ulaşacağı sorusunun geldiğini belirtti. Bilinçli bir gıda tüketicisi olmanın ilk şartının iyi bir gıda okuryazarı olmaktan geçtiğini söyleyen Gülsu, etiket üzerinde bulunan son tüketim tarihi, alerjen ürün içerip içermediği gibi bilgilerin mutlaka kontrol edilmesi gerektiğini vurguladı. Ambalajsız ürünlerin nerede hangi koşullarda üretildiğinin kesinlikle bilinmediğini bu nedenle de tercih edilmemesi gerektiğinin altını çizdi. Satın alınan gıda ürünlerinin saklama sıcaklıklarının da kontrol edilmesi gerektiğini ve süt ürünlerinin 4-6 derecede saklanması gerektiğini söyleyen Gülsu, bu sıcakların üzerine çıkıldıkça mikroorganizma aktivitesinin arttığını ve ürünün son tüketim tarihi uygun olsa da bozulmaya başladığını ifade etti. Süt ürünlerinde özellikle gıda hilelerine de dikkat etmek gerektiğini söyleyen Gülsu, özellikle peynire bitkisel yağ karıştırma, nişasta karıştırılması gibi hilelerin yapılabildiğini de söyledi.



Gıda Mühendisleri Odası İstanbul Şube Yönetim Kurulu Başkanı Cemil Gülsu

'ÇOCUKLARIN TÜKETTİĞİ ÜRÜNLERDE KONTROLLER DAHA SIKILAŞMALI'

Gülsu, son günlerde çikolata ürünlerinde ağır metal bulunmasına ilişkin de şunları söyledi:

“Bu konulara ek olarak çikolata ürünlerinde ağır metal bulaşmasıyla ilgili; öncelikle Bülent Şık hocanın bahsettiği üzere çok fazla analiz çalışması yapılmadığı için, tüm sektörle ilgili net bir yorum yapmak erken olabilir. Genel olarak çikolata hammaddesi kakao yetiştirilen topraklarda ve sulama sistemlerinden kaynaklı kurşun kadmiyum gibi ağır metallerin bulaşma riski bulunmaktadır. Özellikle çocukların yoğun tükettiği bu tip ürünlerde kontrollerin daha sıklaştırılması gereklidir. Bu riskler Gıda Mühendislerinin çalışmalarıyla azaltılabilir. Tarım ve Orman bakanlığı çikolata ürünlerine, piyasaya sürülmeden yaptığı analizleri şu an paylaşmıyor, eğer kurum paylaşırsa süreçle ilgili daha net görüşler oluşur”.