

6. Gıda Güvenliği Kongresi Başladı...

Gıda Güvenliği Derneği tarafından düzenlenerek, ülkemizden ve dünyadan gıda sektörünün paydaşlarını ve uzmanlarını bir araya getiren Gıda Güvenliği Kongresi'nin 6.'sı 3 Mayıs 2018 tarihinde İstanbul Grand Cevahir Hotel Kongre Merkezi'nde başladı.

Gıda Güvenliği Derneği tarafından düzenlenen ve gıda sektörünün tüm paydaşlarını bir araya getiren Gıda Güvenliği Kongresi'nin 6.'sı 3 Mayıs 2018 Perşembe günü İstanbul Grand Cevahir Hotel Kongre Merkezi'nde başladı. İki gün sürecek olan 6. Gıda Güvenliği Kongresi'nde 20 yabancı ve 48 yerli konuşmacı 3 paralel programda gerçekleştirilecek 18 oturumda sunumlarını gerçekleştirecekler.

Ülkemizde ve bölgemizde ana teması sadece gıda güvenliği olan tek kongre olma özelliği taşıyan 6. Gıda Güvenliği Kongresi'nin ilk gününde düzenlenen basın toplantısı Kongre Başkanı Samim Saner'in kongreye dair genel bilgilendirmesi ile başladı. Ardından, Kongre Düzenleme Kurulu Üyelerinden Prof. Dr. Ali Esat Karakaya "Riskten ne anlıyoruz? Güvenli Gıda İçin Bilim", Prof. Dr. Murat Yıldırım " Güvenli gıda konusunda güvenli bilgi ", Prof. Dr. Barbaros Özer "iklim değişikliği gıda güvenliğini nasıl etkileyebilir?, Samim Saner "Gıda Güvenliği'nde Dijitalleşme" konularında bilgiler verdiler.

Gıdalar, yaşamımızı sürdürmek için vazgeçilmez ve ertelenemez ihtiyaçlarımızdır. Yaşamak için beslenmek zorundayız. Diğer yandan, tarladan/çiftlikten çatala kadar olan süreçte gıdalar sağlık riski yaratabilecek binlerce etkenle etkileşmeye açıktır. Bunlara ek olarak gıdaların doğal yapılarında da sağlık riski taşıyabilen unsurlar vardır. Yaşamın her alanında sıfır risk olmadığı gibi gıda risklerini de sıfıra indirmek mümkün değildir. Kendi yetiştirdiklerimiz, evimizde hazırladıklarımız da dahil olmak üzere, yeryüzünde sıfır risk taşıyan herhangi bir gıda mevcut değildir. Mikrobiyolojik bulaşanlar ve sayıları binleri aşan kimyasal kirleticiler, mikotoksinler, gıdaya yansıyan çevre kirleticileri, işlem bulaşanları, tarım ilacı kalıntıları bu risk etkenlerinin başında gelmektedir.

- İnsan sağlığı açısından temel hedef bu riskleri tanımak, bağımsız bilim insanlarından oluşan kurullarla değerlendirilmesini sağlamak ve bu değerlendirmeler ışığında yasal düzenlemeler ve denetimler yaparak riski yönetmektir.

Günümüzde diğer alanlarda olduğu gibi, gıda güvenliğinde riskler ancak bilim odaklı yasal düzenlemelerle yönetilebilirler. Gıda güvenliğinin etkin sürdürülebilmesi denetimin dayanağı olan bilgilerin güvenli kaynaklardan sağlanmasına bağlıdır. Risklerin değerlendirmesi ve yönetimi çok sayıda uzmanlık alanını ilgilendiren bir konudur. Denetime dayanak olan yasal düzenlemelerin temeli olan araştırmaların bağımsız kuruluşlarca yapılıyor olması bu açıdan oldukça önemlidir. Dünyada bu araştırmaları küresel düzeyde WHO (Dünya Sağlık Örgütü) ve FAO (Birleşmiş Milletler Gıda Tarım

Örgütü)'nün birleşik uzmanlar komitesi olan JECFA, Avrupa Birliği'nde Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi EFSA ve ülkemizde de oluşturulan bilimsel kurullar yapmaktadır.

Ülkemizde gıda güvenliğine ilgili yasal düzenlemelerin çoğu gelişmiş ülkeler ve AB ile uyumludur ve bilimsel - teknolojik gelişmelere bağlı olarak gün geçtikte iyileştirilmektedir. Günümüzde bilimin ulaştığı düzey, bir yandan gıda risklerini tüm boyutları ile ortaya çıkartırken diğer yandan da insan sağlığını koruma amaçlı olarak geliştirilen düzenlemelerle gıdaların yönetilme imkanını yaratmıştır. Ülkemizdeki gıda mevzuatı bu güvenilir kaynaklardan sağlanan bilgilerin desteğiyle oluşturulan düzenlemeler üzerine kuruludur.

Bu düzenlemelerin uygulanması ölçüsünde de riskler minimize edilir ve kabul edilebilir düzeye indirilir. Yoğunlaşmamız gereken en önemli nokta bu düzenlemelerin etkin olarak uygulanıyor olduğunu takip ve kontrol etmek, bu konuda farkındalığımızı arttırmaktır. Diğer bir ifadeyle gıda güvenliği açısından trafik ışıklarının rengini tartışmak yerine, kırmızı ışıkta kimin geçtiğini saptamaya odaklanmak doğru olmalıdır.

- Riskler yönünden yukarıda sayılan özellikler ve vazgeçilmez oluşları gıdaları, bu konuda uzman olmayanların bilim dışı iddialarına ve spekülasyonlara açık hale getirmektedir. Ülkemizde var olan bilimsel kurulların riskin iletişimi konusunda görevli olmamaları, bunun yanı sıra bilim kuruluşları ve konu ile ilgili kamu kuruluşlarının da öne sürülen iddia ne kadar bilim dışı hatta ne kadar akıl dışı olursa olsun doğruyu açıklamak yerine sessiz kalmayı tercih etmeleri, iddialara inanan tüketicilerin sayısını arttırmaktadır. Toplumun dikkatinin gerçek riskler yerine spekülatif konulara yönlendirilmesi sonuçta toplum sağlığına zarar vermektedir.

Her konu olduğu gibi gıda güvenliği de her ortamda tartışılacaktır. Ancak bu tartışmalardan toplum sağlığı yönünden yararlı bir sonuç çıkartılmak istenirse tartışmaların bilim ekseninde olması gerekmektedir.

6. Gıda Güvenliği Kongresinde gıda güvenliği konusunda doğru bilgiye ulaşım da basın sorumluluğu da dahil olmak üzere, gıda biliminin tüketicilerle iletişimi enine boyuna tartışılacaktır.

Bilimde ve teknolojiye yaşanan gelişmeler ve içinde bulunduğumuz zamanın kendine has özellikleri nedeni ile yeni yeni riskler tespit edilmekte, diğer yandan risklerin yönetilmesinde de yeni yeni yöntemler kullanılmaktadır.

- Gıda güvenliği ile ilgili riskler ile ilgili çalışmalarda artık küresel iklim değişikliğinin de önemli bir etmen olduğu dikkate alınmalıdır. Yaşanmakta olan küresel iklim değişikliğinin gıda zincirinin birçok noktasında yeni gıda güvenliği tehditlerinin ortaya çıkmasına neden olacağı öngörülmektedir. Küresel iklim değişikliği temelli gıda güvenliği tehditlerinin ortaya çıkmasında etkili olabileceği düşünülen birçok parametre bulunmaktadır. Bunlar; sıcaklık ve yağış rejimindeki değişimler, aşırı hava olaylarının sıklık ve şiddetinde artışlar, okyanus sıcaklığında artış ve asidifikasyon ve kontaminantların bulaşı yollarındaki değişimler şeklinde sıralanabilir. İklimsel faktörler mikrobiyolojik risk unsurlarının kaynaklarının ve bulaşı yollarının farklılaşmasına neden olabilecektir. Ayrıca, iklim değişimine paralel paraziter hastalıklarda da artış beklenmektedir. İklim değişikliği sonucu ortaya çıkması olası yeni bitki zararlıları ile mücadelede stratejilerin değiştirilmesi de gerekebilecektir. Tüm bu olası değişimlerin

Önceden tahmini ve iklim değişikliği ile ilişkili farklı senaryolar karşısında alınması gereken önlemler konusunda hazırlıklı olunması gerekmektedir.

Kongremizde bu konu da tüm yönleriyle özel bir oturumda değerlendirilecektir.

Gıda güvenliğinin sağlanmasına yönelik kullanılan teknik ve yöntemler çağlar boyunca pek çok aşamadan geçmiştir. İçinde bulunduğumuz dijital çağda, artık gıda güvenliğinde de dijitalleşmeden söz edilmektedir.

- Gıda güvenliğinde dijitalleşme; bilişim teknolojilerini kullanarak hem mevcut gıda güvenliği uygulamalarını farklı iş modelleri üzerinden çok daha hızlı, verimli ve ekonomik olarak yapabilmeyi, hem de mevcut organizasyonların kapasitesi içinde çözölemeyen sorunlara bazı yeni çözümler üretmeyi hedeflemektedir.

Ana hedef; gıda güvenliğinin sağlanmasında kullanılan doğrudan ve dolaylı her türlü ölçüm sonucunun oluşturduğu ve büyük veri denilen devasa verinin verimli bir şekilde kullanılabilir bir bilgiye dönüşümünü sağlamak ve de buradan pratikte uygulanabilir sonuçlar çıkarmak ve hatta kararlar verebilmektir. Bu amaçla sinir ağları, blockchain ve hatta yapay zeka ile makine öğrenmesi gibi yüksek teknolojiler de gıda güvenliğinde kullanılmaya başlamıştır.

Gıdaların üretimi, gıda güvenliği tüm diğer alanlarda olduğu gibi bilimsel gelişmelerle daha olumlu noktalara varan; bilimle iç içe bir alandır.

6. Gıda Güvenliği Kongresi kapsamında sektörden iyi uygulamalar, yurt dışında ve yurt içinde ortaya çıkan yeni konular, fırsatlar, tehlikeler ve yeni gıda güvenliği teknolojileri hakkında vizyon açacak sunumlarla ülkemizde ve bölgemizde gıda güvenliği için çok önemli bir bilgi paylaşımı gerçekleştiriliyor.

6. Gıda Güvenliği Kongresi, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Uluslararası Gıda Koruma Birliği - IAFP'ın yanı sıra 9 paydaş ve 22 destekleyen kurumla gerçekleştiriliyor.

Gıda Güvenliği Derneği Hakkında:

Gıda Güvenliği Derneği başta tüketiciler, üreticiler, devlet, akademisyenler ve gıda güvenliği çalışanları olmak üzere tüm paydaşların “Tarladan Sofraya” sürecinde gıda güvenliği konuları ile ilgili iletişimi, uzlaşmasını ve ilerlemesini sağlamak üzere 2004 yılında kurulmuş; ülkemizin gıda güvenliği alanındaki ilk sivil toplum kuruluşudur.

GGD gıda sektöründe çalışan büyük küçük tüm şirket, kişi ve kurumları gıda güvenliği ortak paydası altında toplamak, Gıda Güvenliği kavramının, tüm toplumda benimsenmesini ve yaygınlaştırılmasını sağlamak, tüketicinin en etkin ve itici güç olduğunun bilincinde olarak, tüketicinin eğitilmesini ve bu yolla güvenli gıdayı talep etmesini sağlamak, ulusal ve uluslararası düzeyde ilgili taraflarla işbirliğini geliştirici faaliyetlerde bulunmak, projeler geliştirmek gibi çalışmalarını yürütmektedir.

Samim Saner

1965 İstanbul doğumludur. İ.T.Ü, Viyana Teknik Üniversitesi ve Boğaziçi Üniversitelerinde Kimya Mühendisliği, Kimya ve Çevre Bilimleri konularında lisans ve yüksek lisans eğitimlerini tamamladıktan sonra Boğaziçi Üniversitesi Kimya Bölümünde çalışmaya başladı. RIPH-Royal Institute of Public Health’de Gıda Hijyeni konusunda Diploma derecesi aldı. 1991 yılında Kalite Sistem Laboratuvarları (KSL) ve S&Q Mart’ın Türkiye operasyonlarının kurulmasında görev aldı, şu an ise Mérieux Nutri Sciences grubunun Bilimsel Direktörlüğü görevini yürütmektedir. Gıda Güvenliği Derneğinin yönetim kurulu başkanı olan Saner aynı zamanda Boğaziçi Üniversitesi ve Bilgi Üniversitesinde yarı zamanlı olarak Öğretim Görevliliği görevini yürütmektedir. Gıda Güvenliği konusunda çeşitli AB projeleri yürütmüş olan Saner 1985 Tübitak Kimya Proje birincilik ödülü sahibidir ve çeşitli bilimsel ve teknik dergilerde yayınlanmış birçok sayıda makalesi ve çeşitli kongre ve seminerlerde sunulmuş olan tebliğleri bulunmaktadır. Saner; Journal of Food Analytical Methods, British Food Journal ve Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism dergilerinin yayın kurulu üyesidir.

Prof. Dr. Murat Yıldırım

Ordu, 1962 yılı doğumludur. İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesinden 1985 yılında mezun olduktan sonra, İstanbul Üniversitesi Veteriner Fakültesi Farmakoloji ve Toksikoloji Anabilim Dalı’nda Araştırma Görevlisi olarak 1987’de göreve başladı. Aynı birimde 1993 yılında Doktor, 1997 tarihinde Doçent ve 2008 tarihinde Profesör unvanı aldı ve bu birimde görevine devam etmekte. Almanya, Münih Ludwig Maximilians Üniversitesi Veteriner Fakültesi Farmakoloji, Toksikoloji ve Eczacılık Enstitüsü’nde 1 yıl süreyle çalışmalarda bulundu. Doktora ve sonrasında hayvansal gıdalarda veteriner ilaç kalıntıları ve bulaşanlar ile bunların halk sağlığı üzerine olası etkileri konuları üzerinde çalışmaları devam etmektedir. Halen aynı anabilim dalında başkanlık görevini sürdürmektedir.

Prof. Dr. H.Barbaros Özer

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümünde lisans ve yüksek lisans eğitimlerini tamamladıktan sonra YÖK bursu ile doktora eğitimi almak üzere İngiltere'ye gitti (The University of Reading Department of Food Science and Technology). 1998-2009 yılları arasında Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünde, 2009-2012 yılları arasında Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde öğretim üyesi olarak çalıştı. 2012 yılında Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi bölümünde çalışmaya başladı. 2000 yılında Doçent, 2006 yılında ise Profesör unvanlarını aldı. 41 adedi SCI kapsamındaki dergilerde yayınlanan özgün araştırma makalesi olmak üzere 100'ün üzerinde yayın ve bildiri, 20 adet uluslararası kitap bölümü ve 5 adet kitap sahibidir. Değişik kuruluşlarca desteklenen 30'dan fazla araştırma projesinde yürütücü ve araştırmacı olarak görev almıştır.

Türkiye Süt, Et, Gıda Sanayicileri ve Üreticileri Birliği (SETBİR), Türkiye Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Bilimsel Danışma Kurulu ve Türk Gıda Kodeksi Süt ve Ürünleri Alt İhtisas Komisyonu üyesidir. Aynı zamanda Avrupa Hijyenik Mühendislik ve Tasarım Grubu (EHEDG) yetkili eğitmeni olarak görev yapmaktadır.

Prof. Dr. Ali Esat Karakaya

Prof. Ali Esat Karakaya' Avrupa ve ABD'nin üst düzey toksikoloji sertifikasyon derecelerine sahip bir toksikologdur. Yurt dışında iki kitabı, uluslararası ve ulusal dergilerde 150 civarında makalesi yayınlanmıştır. 2018 yılında yayınlanan "Kimyasaldan Gıdaya Doz ve Risk" isimli kitabın da yazarıdır. Akademik hayatı boyunca çeşitli ulusal ve uluslararası bilim kuruluşlarında etkin görevler yürütmüştür. Bunlar arasında 63 ulusal-bölgesel dernek ve 25.000 üye ile toksikoloji alanındaki en büyük bilimsel örgüt olan Uluslararası Toksikoloji Birliği (IUTOX) de vardır. Ali Esat Karakaya bu örgütün yönetiminde 2004-2007 yılları arasında başkanlık olmak üzere 10 yıl görev yapmıştır. Dr. Karakaya yaşamı boyunca çeşitli ödüller ile onurlandırılmıştır. Bunlar arasında Türk Eczacıları Birliği Hizmet Ödülü ve Uluslararası Toksikoloji Birliği'nin Yaşam Boyu Başarı Ödülü" de vardır. Yazar, IUTOX-Yaşam Boyu Başarı Ödülü'nü, dünyada toksikoloji biliminin yeterli düzeyde gelişmediği ülkelerde bu bilimin gelişmesine yaptığı katkılar nedeniyle almıştır. Ali Esat Karakaya bu ödülü alan ilk toksikologdur.

Detaylı bilgi için **Eksen Creative Communication - Elvin Ekşioğlu** ile iletişime geçebilirsiniz.

Elvin Ekşioğlu

Eksen Creative Communication

+90 555 233 24 41

eksenc@gmail.com

<http://www.ksen.eksantrik.com>