

DÜNYA GIDA GÜNÜNDE SIFIR AÇLIK

Her yıl 16 Ekim tarihi Dünya Gıda Günü olarak çeşitli etkinliklerle kutlanmaktadır. Bu etkinlikler çoğunlukla açlık çeken insanlara dikkat çekerek bu konuda farkındalığı arttırmayı, açlığa son vermeye yönelik çalışmaları hızlandırmayı, gıda güvenliğini ve iyi beslenmeyi hedeflemektedir. Bu hedef çerçevesinde Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) her yıl bir ana tema belirleyerek üyesi olduğu ülkelerde konu ile ilgili olarak toplumlara güçlü bir mesaj vermeye çalışmaktadır.

Bu yılın ana teması “Sıfır Açlık”.

Bu kapsamda “bu yaşam diliminde tüm dünyada açlığa son verebilir, **AÇLIĞA SON NESİL** olabiliriz; fakat bu amaca ulaşmak için hepimizin birlikte çalışması gerekiyor” diyor FAO.

Küresel olarak bir süreden beri düşüşe geçen kronik açlık ve dengesiz beslenme oranları maalesef tekrar yükselmeye başladı. Bu durum açlıkla mücadele konusunda yıllardan beri elde edilen kazanımları da tehdit ediyor.

FAO dünyada 830 milyondan fazla kişinin, yaklaşık her 9 kişiden birinin aç olduğunu, 1,2 milyar kişinin susuzluk çektiğini bildiriyor. Her gün yaklaşık 21.000 çocuk açlıktan ölüyor. Bu sayı bulaşıcı hastalıklardan ölen çocuk sayısından daha fazla. Türkiye’de ise insanlarımızın yaklaşık %22’si yetersiz besleniyor ve %9’u açlık sınırında.

Dünyada 830 milyon aç insan varken, 2 milyar kişi aşırı kilolarıyla, 600 milyon kişi de obezite sorunlarıyla boğuşuyor. Diğer yandan dünyada üretilen gıdanın 1/3’ü sofralara gelemeden çöpe atılıyor. FAO’ya göre çöpe atılan gıda miktarı 1milyar 300 milyon ton. Bunun parasal karşılığı yaklaşık 800 milyar dolar. Aslında çöpe atılan gıda miktarı veya bunun parasal karşılığı dünyada açlık çeken insanların 4 katını doyurmak için yeterli.

Ancak maalesef ki kaynakların dağıtımındaki eşitsizlik ve diğer yandan gıda israfının boyutları aç insanlara bu gıdaların ulaştırılmasına izin vermiyor. 2050 yılında dünya nüfusunun 9,6 milyar olacağı ve buna bağlı olarak gıda açığının %70’lere varacağı ve bu durumun daha çok gıda güvencesinden yoksun ülkelerde ortaya çıkacağı öngörülüyor. Yani gelecek hiç iç açıcı değil.

Bu bağlamda biz Gıda Mühendisleri açlıkla mücadelede nasıl yer bulabiliriz? Bu noktada konuya israfa hangi faktörlerin neden olduğu ve israfın en çok nerelerde olduğu açısından yaklaşmak doğru olacaktır. Ki bunlar bilindiği takdirde bu etmenleri azaltmak tarafımızdan mümkün olabilecektir.

Üretilen gıdanın 1/3’lük kısmının çöp olmasına; gıda kaybı (food losses) ve gıda israfı (food waste) neden oluyor. Gıda kaybı denilen kavram daha çok üretim ve işleme süreçlerindeki firelerden kaynaklanırken; gıda israfı ise nihai tüketim aşamasında kullanılamaz duruma gelen gıdaları ifade ediyor.

Gıda kaybı hammadde temini, hasat gibi aşamalardan başlayarak nakliye, depolama, işleme, üretim, ambalajlama, dağıtım gibi kısaca hammaddeden tüketiciye ulaşıncaya kadarki aşamalarda gerçekleşiyor. Gıda israfı ise tüketim aşamasında yani kısaca; evlerde,

restoran ve hazır yemek sektöründe, perakende satış noktalarında, çiftçi ve imalatçılarda oluyor.

Evlerde israfın en önemli nedenleri; öncelikle israfın farkında olmama, plansız alışveriş yapma, son kullanma tarihi ve kullanıma talimatıyla ilgili yeterli bilgi sahibi olmama ve bu noktada yaşanan karmaşıklık ve belki de en önemlisi artan yiyeceklerin nasıl saklanacağına, nasıl değerlendirileceğine, yiyeceklerin bozulma süresinin uzatılabilmesi için alınacak önlemlerin bilinmemesi olarak sıralanabilir.

Restoran ve hazır yemek sektöründe ise en önemli israf sebepleri standart porsiyon büyüklüğü, müşteri sayısının dolayısıyla tüketim miktarının doğru tahmin edilememesine bağlı olarak gereğinden fazla hazırlama ve atıkların doğru yönetilememesidir.

Perakende satış yerlerindeki israfa ise stok yönetiminin doğru uygulanamaması, “2 alana 1 bedava” gibi satın alma sayısını arttıran uygulamalar da neden olmaktadır.

Son olarak çiftçi ve imalatçı aşamalarında oluşan israfa ise hasat ve üretim aşamalarındaki uygulama eksiklikleri / hataları, hasat sırası ve sonrasındaki kayıplar, hatalı işleme teknikleri, ambalajlama hataları ve tüm gıda zincirinde yetersiz, uygun olmayan depolama ve ambajlama gibi faktörler etkili olmaktadır.

Dünya genelinde bakıldığında israf edilen gıda grupları için de en büyük payı meyve ve sebzeler (%44), sonra kök ve yumrulu bitkiler (%20) ve tahıllar (%19) almaktadır. Gıda zincirindeki en fazla kayıp ise tüketim (%35), üretim (%24), toplama ve depolama (24), dağıtım (%5) vb aşamalarda olmaktadır.

Yapılan bir çalışma Türkiye’de de en fazla israfın satın alma ve hazırlama aşamalarında gerçekleştiğini; pişirme ve sunum aşamalarında en çok israf edilen gıda grubunun meyve ve sebzeler ve en fazla israf edilen gıdanın da ekmek olduğunu ortaya koymuş.

Sonuç olarak, dünya aslında kendisi için yeterli gıdayı üretiyor. Ama üretilen gıdanın insanlar arasında paylaşımında ve gıdanın korunumunda sorun büyük. FAO bu noktada devletlerin, kuruluşların, çiftçilerin, özel sektörün yapabileceklerini maddeler halinde belirlemiştir. Ancak bu noktada belki de en önemlisi, bireysel olarak herkesin üzerine düşeni yapması; kaynakların akıllıca kullanılması, israfın azaltılması, daha sürdürülebilir yaşam şekillerinin benimsenmesi, hedeflere ulaşma konusunda fikir ve görüş paylaşımında bulunulması ve elbette ki tüm paydaşların eğitimi.

Açlığın olmadığı, çocukların ölmediği, mutlu bir dünya dileğiyle..

Dr. Nural KARAGÖZLÜ