



İstanbul Sanayi Odası

Bahçivan, gıdada kayıt dışının halk sağlığına en büyük tehdit olduğuna dikkat çekti:

“Tüketici, ambalajlı ve markalı ürünlere yönelmeli”

İstanbul Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçivan, Türkiye’de gıda güvenilirliği açısından en önemli sıkıntının et ve süt gibi daha riskli gıdalarda kayıt dışı üretim ve küçük işletmeler olduğuna dikkat çekerek “Nasıl üretildiği bilinmeyen, takibi yapılamayan gıda; halk sağlığına en büyük tehdittir. Devletin yaptırımları her zaman yeterli olamıyor. Tüketici kendi sağlığını düşünerek ambalajlı ve markalı ürünlere yönelirse, gıda sektöründeki bu sorun daha kolay çözülecek. Sektörün de AB standartlarını karşılaması gerekli” dedi.

İstanbul Sanayi Odası’nın (İSO) 5. Grup Hayvansal Gıda Ürünleri Sanayi Genişletilmiş Sektör Toplantısı, Meslek Komitesi üyelerinin katılımıyla gerçekleştirildi. İSO Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçivan’ın açılış konuşmasını yaptığı toplantıda, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri İlknur Menlik “Et Sektörüne Sanayi Odaklı Bakış ve Çıkış” başlıklı bir konuşma gerçekleştirdi.

İSO Yönetim Kurulu Başkanı Erdal Bahçivan konuşmasında, tüketici açısından günümüz koşullarında sağlıklı beslenmenin hayati bir konu haline geldiğine ve gıda güvenliğinin öneminin arttığına dikkat çekti. Türkiye’nin sahip olduğu doğal imkan ve zenginlikleriyle gıda açısından dünyadaki en şanslı ülkelerden biri olduğunu vurgulayan Bahçivan “Genç ve dinamik nüfusa bağlı olarak geniş bir iç pazara sahibiz. Son derece elverişli ve çeşitli iklim koşullarımız var. Bu iki faktör bile tarım, gıda ve hayvancılık sanayiini Türkiye’nin gelişiminin en stratejik sektörleri arasına koymamız için yeter. Bu şans, iyi kullanılırsa bir anlam kazanır. Bunun için meralarımızın kullanımından besicilik politikalarına, teşviklerden üretim ve tüketim dengelerine kadar alınacak olan kararlar bu alandaki geleceğimizi belirleyecek. Tarımsal işletmelerimiz hala küçük ve dağınık halde. Hayvancılıkta ciddi bir ölçek sorunu yaşamaya devam ediyoruz. Bugün Türkiye’de et tüketiminin yüzde 90’ı sığır etinden oluşuyor. Özellikle kokusundan dolayı küçükbaş hayvan tüketimi çok azaldı. Bazı uygulamalarla küçükbaş etinin kokusuz olması sağlanabilir ve üretim-tüketim dengesi küçükbaşta döndürülebilir” dedi.

Kayıt dışı üretim en önemli sıkıntı

Sağlıklı beslenmenin hayati bir konuya dönüştüğü günümüzde gıda güvenliğinin öneminin arttığına vurgu yapan Bahçivan “Güvenilir gıda üretim ve tüketimi; üretim aşamasından, tüketiciye sunum ve tüketicinin gıdayı kullanmasına kadar giden tüm zincirin kontrol altına

alınmasını gerektiriyor. Gıda güvenirliliği, işte bu zinciri boyunca iyi bir iletişim kurarak, kamunun desteği ve kontrolü ile temin edilebilir. Ülkemizde bu konudaki en önemli sıkıntı, özellikle et ve süt gibi “daha riskli” gıdalarda kayıt dışı üretim ve küçük işletmelerdir. Kayıt dışı üretim, gıda sektörünü diğer sektörlere nazaran daha fazla etkiliyor çünkü söz konusu olan halk sağlığıdır. Nereden geldiği, nasıl yetiştirildiği, nasıl üretildiği bilinmeyen, takibi yapılamayan gıda; halk sağlığına en büyük tehdittir. Bunu engellemek için devletin yaptırımları her zaman yeterli olamıyor. Tüketici de kendi sağlığına gerekli önemi vererek seçimlerinde ambalajlı ve markalı ürünlere yöneldiğinde gıda sektöründeki bu sorun daha kolay çözülecek. Çünkü ancak markalı ürünlerin izlenmesi ve denetlenmesi mümkün olabilmektedir. Bu konuda, devlet nezdinde alınan önlem ve yapılan uyarılarla tüketicinin son yıllarda daha bilinçli olduğunu görmek mutluluk verici. Bu süreçte sektörün AB standartlarını karşılaması da gerekiyor” dedi.

Sektörün pazardaki güçlü rakiplere karşı “güvenilir marka” imajını yaratması ve bunu koruması, kendini AB başta olmak üzere diğer pazarlarda kabul ettirmesi gerektiğini de hatırlatan Bahçivan “İhracat hedeflerimize ulaşmak için aynı kaliteyi alıp Rusya, Afrika, Orta Doğu, Asya pazarına götürmeli ve bu ülkelerde de marka haline gelmeliyiz. Sürdürülebilir şekilde verimliliği arttırmanın yolu da doğaya ve çevreye saygılı olmayı gerektiriyor. Bu sorumluluğu yerine getirmek için üretici yenilikçi olmalı, Ar-Ge’ye kaynak ayırmalıdır. Gıda zincirinin her aşamasında teknolojiyi en üst düzeyde kullanmak da gerekiyor” diye konuştu.

Katma değerin yüzde 10,6’sında gıda sanayicilerin imzası var

Son TÜİK verilerine göre Türkiye’de yaratılan katma değerin yüzde 10,6’sında gıda sanayicilerinin imzası olduğunu da dile getiren Bahçivan “Gıdanın Türkiye’deki toplam imalat sanayi işletmeleri içindeki payı yüzde 12,2. İstihdamda da gıda sanayimiz yüzde 12,5 ile önemli bir yer işgal ediyor. Bu üretimin içinde yüzde 14 ile et-balık ve süt sanayimiz önemli bir yere sahip bulunuyor. İSO 5. Grup Meslek Komitemizin yani et-balık ve süt sanayicilerimizin gıda sanayimizin içindeki payı da küçümsenmeyecek kadar güçlü. Toplam gıda sanayii içindeki istihdamın yüzde 20,8’ini bu grup yaratıyor. Toplam gıda sanayi içinde yaratılan değerin yüzde 27’sini de yine et-balık ve süt sanayicilerimiz olarak bizler yaratıyoruz” dedi.

Menlik: “Yılda 400 bin buzağı ölüyor”

Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu Genel Sekreteri İlknur Menlik de “Et Sektörüne Sanayi Odaklı Bakış ve Çıkış” başlıklı konuşmasında, şunları söyledi: “Gelecekte üç önemli makasın dünya refahını etkileyeceği öngörülüyor. Bunlar; gıda, toprak ve sera gazı makası. Küresel olarak acilen yapılması gerekenler; tarımda verimliliği arttırmak, ormanlık alanları korumak ve kaybedilenleri yerine koymak, balıkçılık ve su kültürüne ağırlık vermek, tarımsal sera gazı salınımını azaltmak. 2019 yılında 7,7 milyara ulaşan ve hızla artan dünya nüfusu, ayar bozan en önemli unsur. Türkiye’de besiciliğin en önemli girdileri de besi hayvanı ve yemden oluşuyor. Besi hayvanının girdi masraflarındaki payı yüzde 50-60, yemin payı yüzde 25-40 arasındadır. Hayvancılık sektörümüzü olumsuz etkileyen faktörler arasında; mevcut kapasitenin yüzde 70-80’i arasındaki bir bölümün 1-10 baş hayvan sahibi işletmelerce kapsamakta olmasının yanında; kayıt dışı ve kaçak hayvanlar ile yılda 400 bin adeti bulan çok ciddi boyuttaki buzağı ölümleri var.”