

DÜNYA NÜFUSUNUN %11'İNİ OLUŞTURAN YAKLAŞIK 795 MİLYON İNSAN AÇLIK ÇEKERKEN, GIDA ÜRETİMİNİN ÜÇTE BİRİNİ OLUŞTURAN 1,3 MİLYAR TON GIDA İSE İSRAF OLMAKTADIR.

İslam ülkelerinde gıda güvenliğinin sağlanmasında önemli bir sorun olan gıda israfına yönelik sınırlı sayıda ülkede özel mevzuat veya strateji bulunmaktadır. Gıda israfının önüne geçilmesi için İslam ülkelerinde en sık kullanılan yöntem tüketilmeyen gıdaların ihtiyaç sahiplerine dağıtılmasına yönelik uygulanan Gıda Bankacılığıdır.

2000'li yıllarda, gıda üretim artışını, dünya ortalaması ve nüfus artışından daha yüksek tutmayı başaran ancak kişi başı gıda üretimi hala Dünya ortalamasının altında olan İslam İşbirliği Teşkilatı (İİT) üyesi ülkelerde, gıda israfının azaltılmasının, gıda güvenliğine önemli katkıları olacaktır. Bu çerçevede, İslam İşbirliği Teşkilatı Ekonomik ve Ticari İşbirliği Daimi Komitesi (İSEDAK) Tarım Çalışma Grubu 9. Toplantısının teması “İslam İşbirliği Teşkilatı Ülkelerinde Gıda İsrafının Azaltılması” olarak belirlenmiştir. Bu kapsamda, İSEDAK Koordinasyon Ofisi tarafından bir araştırma raporu hazırlanmıştır. Söz konusu araştırma raporunda, gıda arz zincirinde en yüksek gıda israfının olduğu tüketim aşamasında hanehalkları ile toplu tüketim yerlerinde oluşan kayıplara odaklanılmıştır. Öte yandan, raporun hazırlanması kapsamında Kamerun, Suudi Arabistan ve Türkiye’de saha ziyaretleri düzenlenmiş ve bu ülkelerdeki gıda israfına yönelik detaylı incelemeler yapılmıştır. Sadece İİT ülkelerinde değil tüm ülkelerde, konunun önemini yeni fark edilmeye başlandığı ve konuya dair çalışmaların kısıtlı olması nedeniyle, ülkelerin gıda israfını azaltmalarına yönelik politika önerileri ortaya konmuştur. Araştırma raporuna İSEDAK web sayfasından ulaşılabilir (http://ebook.comcec.org).

Gıda İsrafının Genel Görünümü

Gıda kayıpları (food loss) ve israfına (food waste) dair, üzerinde uzlaşılmış tek bir tanım bulunmamakla beraber, gıda kayıpları, “gıdanın bulunabilirliği, yenilebilirliği ve kalitesinde, gıdayı insan tüketimi için uygun olmaktan çıkaran, değişimler” şeklinde tanımlanabilmektedir.

Gıda kayıplarının önemli bir bileşeni ise gıda israfı oluşturmaktadır. Gıda israfı, “insan tüketimi amacıyla bitki ve hayvanlardan üretilmiş yenilebilir parçaların, bilinçli tercihle veya son kullanım tarihinin geçirilmesi vb. nedenlerden ötürü, atık hale gelmesi” şeklinde tanımlanabilmekte olup, gıda arz zincirinin tarladan hasat sonrası işlemlere, taşıma, depolama perakende satış ve tüketimine kadar herhangi bir aşamasında oluşabilmektedir.

Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) yapmış olduğu çalışmalara göre, küresel düzeyde gıda israfının durumu, üretim, tüketim ve gelir durumlarına göre çeşitlilik göstermektedir. Kişi başı yıllık gıda israfı, Avrupa ve Kuzey Amerika’da 280-300 Kg iken, bu rakam, Sahra Altı Afrika ve Güney ve Güneydoğu Asya’da 120-170 kg civarında tahmin edilmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde, söz konusu israfın %40’ı arz zincirinin hasat sonrası ve işleme aşamalarında oluşurken, aynı oran gelişmiş ülkelerde dağıtım ve tüketim aşamalarında meydana gelmektedir. Hatta Sahra Altı Afrika’da, tüketiciler, gıda israfının sadece %3.5’inden sorumluyken gerisinin gıda arz zincirinde tüketim öncesi aşamalarda oluştuğu düşünülmektedir.

Orta ve yüksek gelir grubu ülkelerde, gıda israfının ana nedenleri, tüketici davranışları, gıda tüketim yerlerinde gereğinden fazla gıda satın alımı ve uygun olmayan pişirme/hazırlama yöntemlerinin kullanılması, çiftçilerin, estetik veya piyasa koşulları nedeniyle ürünleri tarlalarda bırakması ve gıda arz zincirinde koordinasyonsuzluk kaynaklı olduğu görülürken,

gelişmekte olan ülkelerde ise ana israf kaynakları çoğunlukla zayıf tarım ve hasat teknikleri, etkin işlemeyen gelişmemiş arz zinciri altyapısı ve yetersiz depolama ve soğutma gibi üretim ve dağıtım kaynaklı olarak belirtilmektedir. Yapılan çalışmalar, niceliksel olarak en çok israfın, meyve ve sebze (%44), yumru bitkilerde (%20), enerji eşdeğeri olarak da yarısının tahıllarda (%53) meydana geldiği gözlemlenmektedir.

En önemli ve engellenebilir gıda israfının, tüketim aşamasında tüketicilerce satın alınan gıda ile lokantalar ve diğer toplu tüketim yerlerinde tüketilmeyenlerden oluştuğu ifade edilmektedir. FAO tahminlerine göre, küresel olarak oluşan gıda israfının niceliksel olarak %22'si tüketim aşamasında gerçekleşmektedir. Bunun da %80'i yüksek gelir grubu ülkelerdeki tüketicilerce oluşturulmaktadır. Tüketim aşaması, toplam gıda israfının, Avrupa'da %34'ünü, Kuzey Amerika ve Okyanusya'da %39'unu, Sanayileşmiş Asya'da %31'ini, Kuzey Afrika ve Orta ve Batı Asya'da %15'i, Latin Amerika'da %11'ini, Güney ve Güneydoğu Asya'da %9'unu ve Sahra Altı Afrika'da sadece %4'ünü meydana getirmektedir.

Tüketim Aşamasında Gıda İsrafının Azaltılması

Bu Çalışmada, yukarıda belirtilenler çerçevesinde, tüketim aşamasında meydana gelen söz konusu gıda israfı daha ayrıntılı olarak ele alınmakta ve İİT üye ülkeleri arasında yapılan saha çalışmaları ışığında, gıda israfının azaltılmasına dair politika tavsiyeleri ortaya konulmaktadır.

Tüketici veya başka bir deyişle hanehalkı seviyesinde yaşanan gıda israfının, çoğunlukla, satın alma sonrası eve gelme ile gıdanın hazırlanması arası, gıdanın hazırlanması ile sunulması arası ile gıdanın yenilmesi sonrası (tabakta bırakma ve/veya artması) aşamalarında oluştuğu gözlemlenmektedir. Söz konusu hanehalkı gıda israfının ise hanehalkının büyüklüğü ve bileşimi, hanehalkı geliri ile hanehalkının kültürel durumuna bağlı olarak, gıda alışverişindeki zayıf satın alma planlaması, son kullanma tarihlerine dair etiketlemeye dair kafa karışıklığı, zayıf depolama/saklama ve stok idaresi ve zayıf/yetersiz gıda hazırlama kaynaklı olduğu belirtilmektedir.

Dünya genelinde giderek artan şehirleşmeye paralel şekilde küresel düzeyde bir olgu haline gelen, dışarıda yeme ve/veya toplu tüketim de önemli bir gıda israfı kaynağı olarak ortaya çıkmaya başladığı görülmektedir. AB'de toplam gıda israfının %12'sinin toplu tüketim sektörü kaynaklı olduğu tahmin edilmektedir. *Toplu tüketimdeki gıda israfının* ise ana kaynaklarını, gıdanın sunuma hazırlanması, tüketicilerin/müşterilerin yemek artıkları ve fazla gıdanın/yemeğin alternatif kullanımına dair durumun oluşturduğu belirlenmiştir.

İİT ülkelerinde yapılan saha çalışmaları sonucunda, gıda israfına dair en fazla çalışmanın gıda arzının hasat sonrası ve işleme aşamalarında yapıldığı, tüketim aşamasına dair çalışmaların çok kısıtlı olduğu anlaşılmıştır. Birleşik Arap Emirlikleri ve Malezya gibi ülkelerde yürütülen çalışmalar açık büfe yemeklerin alakart yemek modeline göre çok daha fazla israfa yol açtığını göstermiştir. İİT üyesi ülkelerin mevzuatları incelendiğinde çok azının gıda israfı üzerine özel mevzuata sahip olduğunu ortaya çıkmaktadır. Çoğu ülkenin daha çok atık yönetimi ve çevre ile ilgili düzenlemelere sahip olduğu görülmektedir.

Üye ülkelerden en kayda değer program/proje örneklerini, Türkiye'nin "Ekmek Atıkları Önleme Genelgesi" ve bu kapsamda yürütülen kamuoyu bilinçlendirme kampanyaları, Mısır'ın, ekmek israfını azaltmak için "Ekmek Yardımı Akıllı Kartı" programı, Endonezya'nın kendi kendine yeterliliğe odaklanan ancak optimum gıda tüketimini kendi kendine yeterli bir çözüm olarak gören "Gıda Kanunu", Pakistan'ın aşırı gıda tüketimini ve düğünlerde üretilen atıkları azaltmak için "Tek Yemek" Kanunu ile Katar'ın, gıda sürdürülebilirlik ilkeleri (atıklar dâhil) ve beslenme ilkelerini bütünleştiren "Ulusal Diyet Rehberleri" programı, oluşturmaktadır.

Gıda İsrafının Azaltılmasına dönük Önemli Politika Tavsiyeleri

Araştırma Raporu, konunun, dünya ölçeğinde de yeni çalışılmaya başlanmasını da dikkate alarak, sadece İİT ülkeleri değil diğer ülkeler ve uluslararası kuruluşlar tarafından da yürütülmekte olan programlara katkıda bulunacak şekilde bazı politika tavsiyeleri ortaya koymuştur. Bu çerçevede, hem gıda arz zincirindeki üreticiler ve diğer kesimler ile kamu tarafından hem de doğrudan tüketiciler tarafından yürütülecek olan çalışmaların başarısının, konuya dair ölçme yöntemlerinin geliştirilmesi, verilerin derlenmesi, raporlanması ve izlenmesine dair kapasitenin artırılması tarafından belirleneceği öncelikle vurgulanmaktadır. Sürdürülebilir gıda sistemleri ile bütünlük tedarik zincirlerinin oluşturulmasına yönelik faaliyetlerin, gıda arz zincirindeki tüketim öncesi aşamalarında gıda israfının azaltılmasına önemli ölçüde katkı sağlayacağı gibi tüketim aşamasında da israfın azaltılmasında da rolü olabileceği belirtilmektedir. Sınırlı sayıda ülkede bulunan mevcut mevzuatın güncellenmesinin yan sıra diğer ülkelerle birlikte, tarafların bilinçlendirilmesine yönelik girişimler ve kampanyaları da yönlendirecek şekilde yol haritası ve eylem planlarının hazırlanmasının süreci sürdürülebilir kılacağı ifade edilmiştir. İslam İşbirliği Teşkilatı ülkeleri için birer başarı hikâyesi olan gıda bankacılığı ve dağıtım ağlarının hem İİT ölçeğinde hem de diğer ülkelerde teşvik edilmesi ise gıda israfının önlenmesi yönünde en pratik tavsiyelerden birini oluşturmaktadır.

