

GIDA PLUS GIDA VE BESLENME BULUŞMALARI - 2

ETKİNLİK RAPORU

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Derneği (GiFT) ve Beslenme Enstitüsü'nün birlikte düzenlediği "Gıda Plus: Gıda ve Beslenme Buluşmaları" serisinin ikincisi **17 Temmuz 2024 tarihinde Ankara'da** gerçekleşti. GiFT 2016 yılından beri sektörde gıda, tarım ve beslenme konularına yönelik politikalar üretmek amacıyla çeşitli organizasyonlar üstlenirken, bünyesinde kurduğu Beslenme Enstitüsü ile **gıda ve beslenme okuryazarlığı, bilgi doğrulama ve malnütrisyon** konularına odaklanmaktadır.

55

Katılımcı

2



Sunum



17 Temmuz



Ankara

Nasıl geçti?

Tüketicilerin satın aldıkları ürün ile iletişim kurabilmesini ve bilinçli bir satın alma gerçekleştirmesini sağlayan ürünlerin etiketlerinin daha iyi anlaşılması için kullandıkları yenilikleri açıklamaları üzere Sektör Temsilcileri (**Metro Türkiye, İçim-Ak Gıda**),

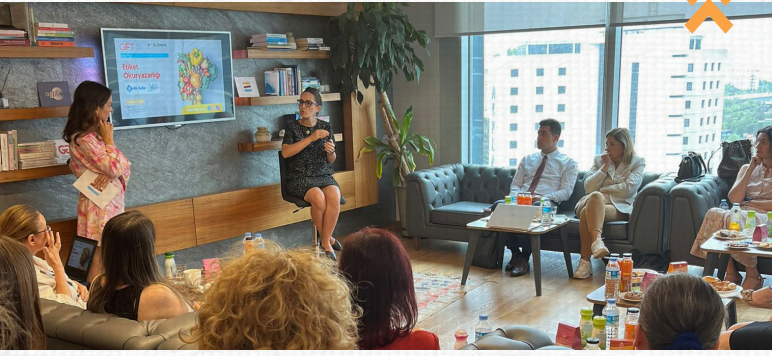
Toplumda etiket okuryazarlığının artırılması için kamunun uyguladığı ve geliştirilebilecek politikaları değerlendirmek, sektör ile toplum arasındaki iletişimi sağlamak amacıyla **Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Ticaret Bakanlığı**,

Etiket okuryazarlığı konusunda yapılan çalışmalarını değerlendirmek ve politika önerilerinin oluşturulmasında bilimsel destek sağlamak üzere **akademi**,

Toplum ile doğrudan iletişimleri ve gözlemleri aracılığıyla bireylerin beslenme ve gıda okuryazarlık düzeylerini yansıtmaya, beslenme ve gıda okuryazarlığını geliştirmek için kullandıkları eğitim yöntemlerini anlatmaları için **sağlık profesyonelleri** katıldı.

Neler Konuştuk?

Tüm paydaşların bir araya geldiği ikinci Gıda ve Beslenme Buluşmaları'nda toplumun etiket okuryazarlığının artırılması için beyin fırtınası yapıldı. GIFT Genel Sekreteri ve **Beslenme Enstitüsü Genel Koordinatörü Uzm. Dyt. İrem Yakışıklı ve Beslenme Enstitüsü Proje Koordinatörü Dyt. Sevilay Sarışen** etiket okuryazarlığının dünyadaki uygulama örnekleri ve etiket okuryazarlığının artırılması ile toplumdaki halk sağlığı problemlerinin nasıl azaltılabileceği hakkında bilgiler verdi.



İçim- Ak Gıda Ar-Ge Merkezi Yöneticisi Ayşen Can, sektördeki en önemli süt ve süt ürünleri üreticilerinden biri olarak endüstriyel üretim süreçlerinde yürütülen etiketleme sistemlerinin tüm aşamalarını ayrıntılı bir şekilde anlattı. Süt gibi önemli bir besin kaynağından herkesin faydalanabilmesi için yeni kategoriler ve çeşitler geliştirmeye odaklandıklarını belirterek, yeni inovasyonlar ile tüketici trend ve ihtiyaçlarına yönelik ürünler sunabilmek için Ar-Ge çalışmalarında duyu tadım testlerine ne kadar önem verdiklerine değindi. Süt ile ilgili birçok hurafe olduğunu, toplumdaki bilincin doğru bilgiler ile artırılması için kamu kuruluşları ile işbirliklerine açık olduklarını dile getirdi.

Metro Türkiye Kamu İlişkileri Koordinatörü Nurdan Ataolur, Kalite Güvence ve Sürdürülebilirlik Grup Müdürü Meltem Pekperdahçı ve Kalite Güvence Müdürü Elif Arabacıoğlu, gıda etiketleme sistemlerinde geliştirdikleri “İzlenilebilirlik” sistemlerinden bahsetti. Türkiye'ye yatırım yapan ilk uluslararası perakende yatırımcısı olan ve 35 yıldır Türkiye'de yatırımlarına devam eden Metro, taze meyve sebze, et, balık ve kendi markalı gıda ürünlerinde geliştirdikleri izlenilebilirlik QR barkod sistemi ile tüketicilerin satın aldığı iki bine yakın ürünün, kaynağından rafa kadar tüm yolculuğunu görüntüleyebilmesini mümkün kılıyor. Bununla birlikte 2012 yılında hayata geçirdikleri Coğrafi İşaretli Ürünler projeleri ile ülkemizdeki yerel ürünlerin Coğrafi İşaret Tescili almaları için gerekli teknik desteği sağlayarak, ürün alım garantisini vererek yerli üretimi, üreticileri ve kooperatiflerin her zaman yanlarında oldukları mesajını verdiler.



3 Politika Önerisi

Gıda ve Beslenme Buluşmaları toplantısının sonunda katılımcıların katkılarıyla Türkiye'de “Etiket Okuryazarlığını” artırmak için üç politika önerisi belirledik:

Online satış kanallarındaki ürünlerin etiket bilgilerinin ayrıntılı şekilde verilmesi.

“Etiket Okuryazarlığı Akademisi” kurularak sağlık profesyonellerinin eğitilmesi, makale ve proje yarışmalarının yapılması.

Restoran menülerine besin bileşenlerinin eklenmesi.

Bu öneriler, özellikle sağlıklı beslenme konusunda bilinçlenmeyi ve tüketicilerin doğru bilgiye ulaşmalarını sağlamayı amaçlamaktadır. Ayrıca, bu adımlar, doğru ve sürdürülebilir beslenme alışkanlıklarının teşvik edilmesine de önemli katkılarda bulunacaktır.