

# 2. ULUSLARARASI TARIM VE GIDA ETİĞİ KONGRESİ

24-25 EKİM 2019  
Ahmet Adnan Saygun Kültür Merkezi  
İZMİR

**2. ULUSLARARASI  
TARIM ve GIDA ETİĞİ  
KONGRESİ**

24 - 25 Ekim 2019/ İZMİR

**Bildiri Özet Kitabı**



## İÇİNDEKİLER



*BİR BAKIŞTA PROGRAM  
GELECEK*



# Tarım Etiğinin Öncelikli Alanları: Durum, Sorunlar ve Beklentiler

## *Priority Areas of Agricultural Ethics: Situation, Problems and Expectations*

**Prof. Dr. Ahmet ÖZÇELİK**

*Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü  
aozcelik@agri.ankara.edu.tr*

**Hüseyin Tayyar GÜLDAL**

*Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü*

### Özet

Özellikle Türkiye ekonomisinde yaşanan konjonktürel dalgalanmalar ve üretimden vazgeçmesinin sonucunda gerçekleşen gıda fiyatlarındaki artış, dünya nüfusunun yükselmesi sonucu ihtiyaç duyulan besin miktarındaki artış, Endüstri 4.0 ile gerçekleşen dijital dönüşümün tarımsal faaliyetlere entegrasi dikkatleri tarım sektörüne çekmektedir. Tarımın, toplumun gıda gereksinimini karşılaması gibi önemli bir görevi bulunmaktadır. Tüm bu gelişmeler doğrultusunda, tarımsal faaliyetlerde davranışların nasıl olması gerektiğini belirten tarımsal etik kavramının önemi daha da artmaktadır. Bu çalışmada, tarım etiğinin öncelikli uygulama alanları olarak “Sürdürülebilir Tarım ve Girdi Kullanımı, Gıda Güvenliği ve Güvenirliliği, Toprak ve Su Kirliliği, Biyoteknoloji, Tarım Çalışanlarının Durumu ve Havyan Hakları” işlenecektir. Bu alanlardaki mevcut durum ve sorunlar tarımsal etik kuramı çerçevesinde irdelenecek ve beklentiler tartışılacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Tarım etiği, sürdürülebilir tarım, gıda güvenliği

### Abstract

Agriculture is an important human activity with an inevitable ethical dimension. In particular, relevance in the agricultural sector is increasing due to cyclical economic fluctuations in Turkey, increase in food prices as a result of abandonment of production, increase in the amount of nutrients needed as a result of the rise of the world population and integration of digital transformation with Industry 4.0 into agricultural activities. Agriculture has an important mission to meet the demand of society. In line with these developments, the importance of agricultural ethics, which indicate how behaviors should be in agricultural activities, is becoming more important. In this study, “Sustainable Agriculture and Input Use, Food Safety and Security, Soil and Water Pollution,



Biotechnology, Status of Agricultural Workers and Animal Rights” will be discussed as the primary practice areas of agricultural ethics. Current situation and problems in these areas will be examined within the framework of agricultural ethics theory and expectations will be discussed.

**Key words:** Agricultural ethics, sustainable agriculture, food safety

# Buğday, Ekmek ve Uygarlık

## *Wheat, Bread, Civilization*

**Dr. Öğretim Üyesi Ahmet UHRİ**

*Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü*

### Özet

*“Petrole sahip olan devletlere sahip olur; gıdaya sahip olan halklara.”* Bu söz 1974 yılında o dönemin ABD dışişleri bakanı olan Henry A. Kissinger tarafından söylendiği iddia edilen bir sözdür. Elbette gıda kaynakları içinde de birinci sırada gelen buğday bu sözü doğrularcasına insanlık tarihinin biçimlenmesinde önemli rol oynamıştır. Bu çalışmada uygarlığın buğdayla olan ilişkisinin nedenleri arkeolojik, arkeobotanik ve arkeometrik kanıtlarıyla incelenecektir.

Tahılların içinde ilk evcilleştirilenlerden olan buğday her zaman insanlık için diğer bitkilerden farklı olmuştur. Zira kalorisiyle, doyuruculuğuyla, ekmeğin hammaddesi olmasıyla ayrılır diğer bitkilerden. Bunun yanı sıra belki de dünyanın ilk kolonizasyon hareketini insanla birlikte buğdayın yaptığı da söylenebilir.

### Abstract

*“Control oil and you control nations; control food and you control the people”.* This statement believed to be said by Henry A. Kissinger, US Secretary of State. Surely, wheat has played an important role in shaping the history of mankind as the first among food resources, confirms this expression. In this study, the reasons behind relationships between wheat and civilization will be explored through archaeological, archaeobotanical ve archaeometric evidence.

As one of the first domesticated cereal crop wheat has a special distinct place for humanity. Because it differs from other plants by its calorie, saturation, and being raw material of bread. In addition, it can be said that wheat was participated the first colonization movement of world accompanying with humans.

# Gıda Etiketlerinde Yer Alan Bilgilerin Sağlıklı Algılanma Etkisi (Health Halo Effect)

## *Health Halo Effect of Food Labels*

**Dr. Atilla BEKTAŞ**

*İç Hastalıklar ve Gastroenteroloji Uzmanı*

**Meltem ULUSOY**

*Msc. Biyolog- Hacettepe Üniversitesi Uygulamalı Biyoloji Bölümü ABD*

**Vuslat BEKTAŞ**

*Msc. Ziraat Mühendisi -Süt Teknolojisi Bölümü*

[vuslatbektas12@gmail.com](mailto:vuslatbektas12@gmail.com)

### **Özet**

Health Halo etkisinin gıda sanayi tarafından bir pazarlama stratejisi olarak kullanılması, 90'lı yıllarda "kolesterolsüz" ifadesinin bazı gıdaların ambalajlarında yer almasıyla başlamıştır. Günümüzde birçok gıda şirketi ürün etiketleri üzerinde yer alan FOP (front on package) bilgisiyle bir çeşit health halo etkisi yaratmaktadır.

Sosyal psikolojide ilk etki olarak bilinen halo etkisi/ hatası (halo effect), bir nesneyi veya kişiyi ilk gördüğünüzde edindiğiniz anlık izlenim olup, o kişi ya da nesneyi nasıl değerlendirdiğimizin ve kararlarımızın temelini oluşturuyor.

Örneğin gıda ambalajı üzerinde düşük yağlı, tuzsuz, düşük kalorili, glutensiz, yüksek proteinli, yüksek lifli, GDO'suz, gibi gıdanın içerik bilgilerinin yanında; ürünün üretim sürecindeki tercihleri ifade eden organik, doğal, katkısız, "süper gıda", "fair trade" gibi etik ifadeler de kullanılmaktadır. Her iki bilgilendirme de tüketicide health halo etkisi yaratmakta ve tüketicide gelişen sağlıklı olma algısı (healthfulness perception) o ürüne yönelmesine neden olmaktadır.

Bilimsel araştırmalar; herhangi bir gıdanın bir yönüyle sağlıklı olarak gösterilmesi durumunda, tüketicilerin genellikle bu gıdayı tamamen sağlıklı olarak kategorize ettiklerini ve kalori içeriğini küçümseyerek fazla miktarda tükettiklerini göstermektedir. Ayrıca "diyet" ya da "light" etiketli gıdalar fazla miktarda suni tatlandırıcı, katkı maddesi içerebilir. Bu ürünler aynı zamanda vitamin ve mineral açısından çoğu kez fakir olan gıdalardır.

Health halo etkisi ile tüketici tercihleri manipüle edilmektedir. Çölyak hastalığı, fenilketonüri hastalığı gibi özel hastalıklar için hazırlanan ürünler ve laktozsuz, tuzsuz vb

birkaç ürün dışında; Health halo etkisi yaratan zihinsel kısa yolları devre dışı bırakmak için düz paketleme ( plain package ) önerilmektedir.

### **Abstract**

The use of the Health Halo effect as a marketing strategy by the food industry began in the 90s when the term “cholesterol-free” was included in the packaging of some foods. Nowadays, many food companies are creating some kind of health halo effect with the FOP (front on package) information on their product packaging.

The halo effect/mistake, known as the first effect in social psychology, is the instant impression you get when you first see an object or person, and it is the basis of how we evaluate and assess that person or object.

For example, in addition to ingredients information that appears on the FOP such as low-fat, no-salt, low-calorie, gluten-free, high-protein, high-fiber, GMO-free information is also provided about the production process used to produce the product, such as organic, natural, unadulterated, “super food”, “fair trade”. Both information creates a health halo effect in the consumer and leads the consumer to develop a perception of health (healthfulness perception) towards that product.

Scientific research shows that if any food is presented in a healthy way, consumers often categorize this food as completely healthy and therefore consume in larger quantities by underestimating its calorie content. Furthermore, foods labeled as “diet”, or “light” may contain excessive amounts of artificial sweeteners and food additives. These products are also foods that often are low in vitamins and minerals.

Unfortunately, consumer preferences are being manipulated through health halo effect. With the exception of foods that are sold for special diseases such as celiac, or phenylketonuria diseases, or for lactose-free, salt-free, etc products plain packaging would be recommended to disable mental short cuts that create health halo effect.

# Üniversitelerde Tarım ve Gıda Eğitimlerinin Yapılanması Açısından Deontolojik Bir Değerlendirme

## *Deontological Evaluation of the Organization of Agricultural and Food Education in the Universities*

**Prof. Dr. Atilla ERİŞ**

*İstanbul Bilgi Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi*  
[aeae0030@gmail.com](mailto:aeae0030@gmail.com)

### Özet

Türkiye yükseköğretiminin yapılanması ve organizasyonu 1981 yılından itibaren yürürlüğe giren 2547 sayılı yasa çerçevesinde gerçekleşmektedir. Bu yasa ve ilgili yönetmelikler yükseköğretimin her alanında merkeziyetçi bir sistemi ortaya koymuştur. Böylece, maalesef çoğu kez paydaşların ve özellikle ilgili akademik yapıların görüşleri dikkate alınmadan kararlar alınmıştır. Genellikle gerek akademik birimlerin açılmasında gerek bu birimlerin yapılarının oluşmasında ilgili kesimlerin ve kuruluşların görüşleri pek benimsenmemiştir. Tam tersi olarak hiçbir zaman politik yaklaşılmaması gereken akademik konularda bile bu konular politize edilmiş ve rasyonel olmayan kararlar alınmıştır. Örneğin, üniversitelerin ve fakültelerin açılmasında, akademik birimlerin yapılanmasında, akademik kadroların oluşmasında ve hatta akademik unvanların verilmesinde bile yapılan müdahale ve yönlendirmeler bunlara verilecek en somut ve açık örneklerdir. Tüm bunlar aslında gerek idari ve gerekse akademik açılardan ciddi deontolojik sorunlar içermektedir. Bu durum yükseköğretim sistemindeki merkeziyetçiliğin somut sonucudur. Bu çalışma içinde konuya kimi örneklerle açıklık getirilmeye çalışılmış ve gerek akademik yapılanmalarda gerek yönetim yaklaşımlarında deontolojinin önemine vurgu yapılmıştır.

**Anahtar sözcükler:** Yükseköğretim, deontoloji, tarım & gıda eğitimi, akademik yapılanma

### Abstract

Structuring and organization of higher education in Turkey is governed by the law Nr.2547 enacted since 1981. This law and related regulations have established a centralized system in all areas of higher education. Thus, unfortunately, decisions have often been made without considering the views of stakeholders and, in particular,

the relevant academic structures. Generally, the opinions of the relevant sectors and organizations have not been adopted in the opening of academic units and the formation of the structures of these units. On the contrary, even in academic matters that should never been politically approached, these issues were politicized and irrational decisions were made. The interventions and directives in the founding of universities, faculties and academic units, evaluations in the formation of academic staff, and even in granting academic titles are the most concrete and clear examples to be given. In fact, all these include serious deontological problems, both administrative and academic. This is the concrete result of the centralization in the higher education system. In this study, some examples are tried to be clarified and the importance of deontology is emphasized both in academic structures and management approaches.

**Key words:** Higher education, deontology, agricultural & food education, academic structuring

# Büyükbaş Hayvanların Kesim Sürecinde Veteriner Hekimlerin Mesleki ve Ahlaki Sorumluluklarına Bir Bakış

## *An Overview of the Professional and Ethical Responsibilities of Veterinarians in Slaughter Process of Cattle*

**Dr. Aytaç ÜNSAL ADACA**

*Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji  
Anabilim Dalı  
[aytacunsal@ankara.edu.tr](mailto:aytacunsal@ankara.edu.tr)*

**Gizem ÇUFAOĞLU**

*Kırıkkale Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı*

### Özet

Canlılar hayati fonksiyonlarını yerine getirebilmeleri için beslenmeye ihtiyaç duymaktadır. İnsanlar sağlıklı olarak yaşamlarını sürdürebilmek için bitkisel gıdaların yanı sıra süt, yumurta, bal ve et gibi hayvansal gıdaları da tüketmektedir. Beslenmede en önemli hayvansal gıdalardan olan etin; sağlıklı hayvanlardan, standart hijyenik ve teknik koşullarda elde edilmesi, muhafaza ve işlenmesinin modern uygulamalarla gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Bu bildirinin amacı, bir büyükbaş hayvanın kesimhaneye gidişinden, karkas olarak çıkışına kadar geçen sürede veteriner hekimlerin yasal ve ahlaki sorumluluklarına vurgu yapılarak, bu sorumlulukların daha görünür hale gelmesine katkı sunmaktır. Veteriner hekimlerin kesim sırasında zoonoz hastalıkların önlenmesi, halk sağlığının korunması, et kalitesinin iyileştirilmesi gibi mesleki sorumluluklarının yanı sıra, hayvanların sağlık durumlarının ve gıda zinciri bilgilerinin kontrol edilmesi, yetiştirildiği dönemde etolojik davranışlarını sergileyebilmesi, hayvan gönencinin sağlanması, kesim sırasında gereksiz yere ağrı ve acı çekmesinin önlenmesi gibi hem yasal hem de ahlaki yükümlülükleri bulunmaktadır. Bu amaçla veteriner hekimler, hayvanların nakil işlemlerinden başlayarak, kesim öncesinde dinlendirme, çevresel stres faktörlerini azaltma, temiz suya ulaşabilme, kesim öncesinde genel muayene yaparak yalnızca sağlıklı hayvanları kesime yönlendirme, kesim öncesinde sersemletme/bilinç kaybı oluşturma, kesim yapacak kişiyi, kesim şeklini ve yöntemini kontrol etme de dâhil tüm kesim sürecini yönetmektedir. Bahsedilen aşamalar planlanırken, hayvanların daha iyi koşullarda varlığını sürdürebilmesi açısından zarar vermeme, yararlı olma ve adaletli olma gibi etik ilkelerin de göz önünde bulundurulması gerektiği düşünülmektedir. Görev,

yetki ve sorumluluklar dikkate alındığında veteriner hekimlerin, bir yandan hayvanların sağlıklı yaşayıp, acısız bir şekilde hayatlarının sonlandırılmasında, bir yandan da halk sağlığının korunmasında ve tüketicilerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasında son bilimsel gelişmeler ve mevzuatı göz önünde bulundurarak temel etik ilkelere uymaları gerekmektedir.

### **Abstract**

All creatures need nutrition to perform their vital functions. In addition to vegetables, animal origin foods such as milk, egg, honey and meat should be consumed in order to maintain a healthy life. Meat, which is one of the most important animal foods in nutrition; should be produced from healthy animals under hygienic and technical conditions, and then stored or processed with suitable applications. The aim of this paper is to contribute visibility of the responsibilities of veterinarians by emphasizing the legal and ethical obligations in a period from the arrival of a cattle to the slaughterhouse until its exit as a carcass. Veterinarians have responsibilities during slaughter such as prevention of zoonotic diseases, protection of public health, improvement of meat quality. On the other side, the control of the health status of animals and food chain information, their ability to exhibit their etological behavior during the period of the breeding, ensuring animal welfare and prevention of unnecessary pain and suffering during slaughter can be count as their other legal and ethical obligations. For this purpose, veterinarians conduct all the slaughtering process including animal transportation, resting before slaughter, reducing environmental stress factors, accessing clean water, directing healthy animals to slaughter by general inspection before slaughtering, stunning, determination of the slaughter method and so on. When planning these stages, ethical principles such as harm, usefulness and fairness should be taken into consideration to ensure better conditions for animals. Considering the duties, powers and responsibilities of veterinarians, it is necessary to take into consideration the basic ethical principles in addition to recent scientific knowledge in terms of providing a healthy life for animals and ending their lives painlessly as well as protecting public health and supplying the nutritional needs for consumers.



# Gıdalarda Temiz Etiket Uygulamaları ve Ötesi

## *Clean Label Application for Foods and Beyond*

**Prof. Dr. Aziz EKŞİ**

*İstanbul Ayoansaray Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü*  
[aziz.eksi@ankara.edu.tr](mailto:aziz.eksi@ankara.edu.tr)

**Dr. İlkey YILMAZ**

*İstanbul Ayoansaray Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü*

### Özet

Temiz etiket, gıda sektörünü etkileyen başlıca trendlerden biridir. Yaklaşık on yıl önce ABD ve Avrupa'da ortaya çıkmaya başlamış ve doğuya doğru yayılmıştır. İtici gücünün ambalajlı gıdadan tüketici beklentileri ve talepleri olduğu belirtilmektedir. Bu talep öncelikle gıda satış zinciri tarafından algılanmıştır. Gıda endüstrisi tarafından da benimsenmiş ve uygulanmaya başlanmıştır. "Temiz etiket" gerçekte gönüllü bir uygulamadır. Henüz yasal bir tanımı yoktur. Amacı, "gıdanın en doğal ya da doğala en yakın durumunda tüketilmesi" olarak tanımlanmaktadır. Bunun yolu ise, "gıdadaki bileşen sayısının azaltılması ve dolayısı ile etiketteki bileşen listesinin kısaltılması"dır. Bu tanımların tüketici adına yapıldığı bir gerçektir. Fakat tüketici beklentilerini hangi düzeyde yansıttığı tartışmalıdır. Gıdadaki bileşen sayısının azaltılması için kriter tüketici algısıdır. Başka bir deyişle, tüketici tarafından olumsuz veya zararlı olarak algılanan bileşikler gıda formülasyonlarından uzaklaştırılmaktadır. Bu bileşenlerin güvenli veya onaylı olmasının hiç önemi yoktur. Önemli olan tüketicinin onları olumlu veya sağlıklı olarak algılayıp algılamadığıdır. Böylece, gerçekte sağlıklı ve güvenli bir bileşenden bile kaçınılması gerekebilmektedir. Tüketicinin gıda etiketinde görmek istemediği başlıca bileşenler gıda katkıları (koruyucular, renklendiriciler, aroma vericiler vb.) özellikle bunların sentetik olanları, kimyasal madde çarşırtanları ve E sayısı olanlarıdır. Buna karşılık tüketicinin gıda etiketinde görmek istediği; tanıdığı, bildiği ve mutfağında bizzat kullandığı bileşenlerdir. Bu uygulama, gıda zincirine kendini gözden geçirme fırsatı sağlamaktadır. Fakat en zor iş yine üretici firmalara düşmektedir. Bu amaçla üreticinin; mevcut bileşeni ya değiştirmesi ya formülasyondan çıkarması ya da prosesi modifiye etmesi gerekmektedir. Ancak bu gerek tüketici beğenisi gerek raf ömrü gerek maliyet ve gerekse mevzuata uyum açısından sanıldığı kadar kolay değildir. Bu uygulamadan beklenen gıdayı aşırı bileşenden, etiketi fazla bilgiden ve gıda endüstrisini gereksiz eleştiriden korumaktır. Fakat bu uygulamanın sınırları ve duracağı nokta belli değildir.

Bilime ve gerçeğe aykırı uygulamalar da söz konusu olabilmektedir. Dolayısı ile bu uygulamanın gıda güvenliği ve güvencesine katkısı tartışmalıdır.

### **Abstract**

Clean label is one of the major trends affecting the food sector. It started in the US and Europe about ten years ago and spread eastward. It is stated that the driving force is consumer expectations and demands from packaged food. This demand was perceived primarily by the food sales chain. It has also been adopted and implemented by the food industry. "Clean label" is actually a voluntary application. There is no legal definition yet. Its purpose is defined as "consuming food in its most natural or natural state". The way to do this is to "reduce the number of ingredients in the food and thus shorten the list of ingredients on the label". It is a fact that these definitions are made on behalf of the consumer. However, the extent to which it reflects consumer expectations is controversial. The criterion for reducing the number of components in food is consumer perception. In other words, compounds perceived as negative or harmful by the consumer are removed from food formulations. It does not matter whether these components are safe or certified. The important thing is whether the consumer perceives them as positive or healthy. Thus, even a healthy and safe component may need to be avoided. The main ingredients that the consumer does not wish to see on the food label are food additives (preservatives, colorants, flavorings, etc.), especially synthetic ones, chemical connoters and E number. In contrast, the consumer wants to see the food label; are the components that they know and use in their own kitchen. This application provides the food chain with the opportunity to review itself. However, the most difficult task falls to the manufacturer companies. For this purpose, the manufacturer; either modify or remove the present component from the formulation or modify the process. However, this is not as easy as it might be thought in terms of consumer taste, shelf life, cost and compliance with the legislation. It is expected to protect the food from excessive components, label excess information and unnecessary criticism of the food industry. But the limits of this application and the point at which it will stop are unclear. There may also be practices contrary to science and reality. Therefore, the contribution of this application to food safety and security is controversial.

## The Ethics of New Plant Breeding Technologies

**Prof. Dr. Bart GREMMEN**

*Philosophy Group, Social Sciences Department, Wageningen University&Research,  
the Netherlands  
[bart.gremmen@wur.nl](mailto:bart.gremmen@wur.nl)*

### **Abstract**

In July 2018 the Court of Justice of the European Union (CJEU) ruled that organisms obtained from most New Plant Breeding Technologies (NPBT) fulfil the requirements of the GMO definition of Directive 2001/18. Practically, organisms created with NPBT are since legally treated as GMOs. The present contribution draws the attention to the effects of such a categorisation from the perspective of ethics. We will argue that by putting organisms obtained from NPBT in the same basket as GMOs may carry a serious risk – transferring analogous ethical problems that GMOs encountered in the past, to organisms obtained from NPBT, while they may not address similar risks. Possible consequences like those can hardly be considered at the stage of legal interpretation (such as with the CJEU). Rather, as discussion now unfolds whether and how to change the legal definition, insights from ethics on the effect of such a definition should be taken into account.

## Gıdanın Evrimi ve Sağlıkla İlişisinin Tarihi

### *Evolution of Food and the History of its Relation with Health*

**Burcu NAMAL**

*Ankara Üniversitesi Tıp Tarihi ve Etik Ana Bilim Dalı*  
*[hburcuk@gmail.com](mailto:hburcuk@gmail.com)*

#### **Özet**

Canlılığın devamı için gerekli enerjiyi sağlamanın yolu beslenmektir. Ateşin bulunmasından sonra insanlar yiyeceklerini pişirerek tüketmiş, tarım toplumu olduklarında ise meydana gelen “artık ürünü” bozulmadan depolayabilmek için çeşitli işlemlerden geçirmişlerdir. İşte bu işlemler, insanın doğadaki şartlarla mücadele etme biçimini ve bu mücadeleyle oluşturduğu kültürü yansıtmaktadır.

“Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü” 1 anlamına gelen kültür kelimesinin kökenine bakıldığında görülecektir ki bu terim insanın toprakla kurduğu ilişki üzerine bina edilmiş, yetiştirmek, toprağı işlemek gibi yan anlamları korumuştur. Tarımın ve gıda işleme tekniklerinin zaman içindeki değişiminin de tarihsel süreç içinde önemli bir yeri vardır. Her şeyden önce bir üretim biçimi ortaya koymuş, toplum içinde ekonomik ilişkiler meydana getirmiştir.

Günümüzde dünyanın içinde bulunduğu süreç, gerek ulaşım ve ticaret açısından, gerek iletişim ve enformasyonun geldiği nokta itibarıyla kültürel açıdan tam anlamıyla bir küreselleşme sürecidir. Küreselleşme; gıda üretimi, tedariki ve tüketim alışkanlıkları boyutunda ele alındığında yerel ürün kavramını ortadan kaldıran, dünyada üretilen bütün ürünün dünyadaki herkes için erişilebilir kılmayı amaçlayan bir homojenleşme süreci olarak görülebilir. 2 Kipple’a göre gıda küreselleşmesi her ne kadar uluslararası şirketlerce görünür hale gelmiş olsa da bu olgunun tarihi de bitkilerin ve hayvanların evcilleştirilmesi ve üretimlerinin kontrol altına alınması kadar eski bir geçmişe dayanır.

Bu çalışmada da o ilk değişime atıfla Neolitik devrimin insanın evrimi ve gelişimi üzerindeki etkisi, sanayi devriminin yeşil devrimi meşrulaştıracak zemini hazırlayacak şekilde üretim biçimleri ve tüketim alışkanlıkları üzerine etkileri irdelenerek genel tarihsel bir bakış sunulacaktır. Bu sayede teknoloji ile birlikte gelen ilerlemenin yanında ortaya çıkan sorunlar temelinde bir sorgulama gerçekleştirilecektir.

Örneğin ilerleme heyecanı ile teknolojiye teslim olmuş nesillerin ne gibi sıkıntılar çektiğini gören bazı temkinli çevrelerin neden “genetiği değiştirilmiş organizmalar” gibi teknolojik uygulamalara mesafeli oldukları, tarihsel süreçte bakıldığında daha iyi anlaşılabilir.

Bu çalışmada gıda tüketimi ve sağlık arasında kurulan ilişkinin tarihini, gıda üretimi ve tüketiminin evrimine paralel olarak ele almak amaçlanmaktadır.

**Anahtar sözcükler:** Gıda sağlık ilişkisi, gıdanın küreselleşmesi, gıda teknolojisi, tüketim alışkanlıkları

### Abstract

The main way is feeding to gain the necessary energy for the continue of vitality. After they discover the fire, people consumed their food by cooking and when they have become an agricultural society they processed the surplus to store it properly without deterioration. These processes are reflecting the way the human struggle against the natural conditions and the culture that has been formed by this struggle.

The word “culture” means that “the values created in historical and social development period” and “the entire instruments which indicate the level of the sovereignty of human on the natural and social environment”. And when we consider the roots of this word we can clearly see that this term is based on the connection between human and earth and it keeps its connotations like “growing” and “cultivation”. The evolution of agriculture and food processing techniques has an important place in the historical continuum. First of all it revealed a production style and formed economic connections in society.

Currently, the phase we are passing through is the globalization period in terms of the transportation, trade, communication and information. When globalization is discussed in terms of production, supply and consumer habits, it can be considered as a period of becoming homogeneous which removes the local production and aims to make the whole production accessible to the entire world. According to Kipple although yet globalization of food became more visible with the international companies, the history of this phenomenon is as old as the domestication of the plants and animals and the control of production.

In this study, a wide scope historical perspective will be presented referring to that first change, by examining the impact of the Neolithic revolution on the human evolvment, the impulse of the industrial revolution on the production and consumption habits which legalizes the green revolution. By this means, the problems come near by the technological development will be questioned.

For instance, by looking at the historical continuum, we can understand much better, why some cautious people keep distant to the technological developments like “Genetically Modified Organisms”, who witnessed the difficulties faced up by the generations those are caved in to the technology with the excitement of progress.

Aim of this study is to consider the history of correlation between food consumption and health in line with the evolution of production and consumption of food.

**Key words:** Food and health relation, globalization of food, food technology, consumption habits

## Sınırlı Dünyada Sınırsız Yaşam: Tarım ve Gıda Etiğinde Paradigma Değişimi Mümkün Mü?

### *Unlimited Life in Limited World: Is the Paradigm Shift in Agriculture and Food Ethics Possible?*

**Prof. Dr. Burçin ÇOKUYSAL**

*Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Toprak Bilimi ve Bitki Besleme Bölümü*  
[cokuysalburcin@gmail.com](mailto:cokuysalburcin@gmail.com)

#### **Özet**

Geçtiğimiz yüzyıl bilimsel veri tabanımızda çok hızlı bir büyüme ve bu büyümeye bağlı olarak elde edilen bilimsel bilginin tarım ve gıda endüstrisinin geliştirilmesi için kullanma yeteneğini gördü. Bilim ve teknolojinin ilerleme hızı arttıkça ortaya koydukları yeni çevre problemlerinin yanı sıra tarım ve gıda etiğinde yeni problem alanlarının sayısı da arttı. Sonuç olarak birçok araştırmacı, çevreci ve filozofun çalışmalarının çevrenin küresel anlamda bozulması, iklim değişikliği, cinsiyet eşitliği, toplumsal düzensizlik, endüstriyel/yoğun hayvancılık, hayvan ve diğer yaşam formları haklarına odaklanması yeni düşünce ve eylemlere bir çağrı niteliğindedir. Makale, genel olarak etikte özel olarak tarım ve gıda etiğinde; bir hakka sahip olmak için sorumluluk sahibi olmak gerektiği, “yaşamın bir öznesi” olmanın etik açıdan hakka sahip olmak için yeterli olduğuna odaklanmaktadır. Tarımsal üretimle ilgili tarım ve gıda etiği problemlerinin çözümünde doğanın amaç mı yoksa araç mı olduğu felsefe ve etik çalışmalar temelinde hala tartışılmaktadır. Bizler sınırlı ve diğer tüm canlılarla ortak yaşadığımız bir dünyada, sınırsız farklı yaşamın sürdüğü bir “ortak yaşam” gezegeninde yaşıyoruz. İnsanların diğer yaşam formlarından daha yüksek bir durumda olduğunu düşünmesi bana göre önemli bir yanılsamadır. Bu nedenle tarım ve gıda etiğindeki problematik sorun alanlarının çokluğuna rağmen, karar vericilerin; insanların doğanın sahibi ya da doğayı istediği gibi değiştirme hakkında sahip olmadığını sadece ekosistemin bir parçası olduklarını temeline dayanan paradigma üzerine düşünmesi gerekmektedir. Doğayı ve diğer canlıları insanlar için bir materyal olarak gören, diğer tüm canlıları insanlara hizmet ettikleri ölçüde değerli gören “insan merkezci (antroposentrik)” etik anlayışa sahip paradigmadan ziyade “kendilerinde değerleri” olduğu için değerli olarak gören “canlı merkezli (biyosentrik)” etik anlayışa geçiş için düşüncelerimizi değiştirmeden önce inançlarımızı değiştirmek gerektiği düşünülmektedir. Tarım ve gıda etiğinde insanların ekosistemle ilişkisi nasıl olmalıdır? İnsan olmayan diğer canlılara karşı ahlaki yükümlülüklerimiz var mı? İnsan yaşamı bir goril, bir balina ya da herhangi bir canlı türünden daha mı değerli? Tarım ve gıda

üretiminde neyin “doğru” olduğuna kim karar verecek? Birçok insanın insan merkezli bakış açısında karşın bakış açısına karşın ben canlı merkezli bakış açısıyla bakıyorum. Tarım ve gıda etiğindeki problemlerin çözümü için probleme neden olan paradigmayı değiştirmek gerektiğine inanıyorum.

### **Abstract**

The last century has seen fast growing in our scientific data base and ability to apply our scientific knowledge to spur the development of agriculture and food industry. As the rate at which our scientific and technological knowledge has remained growing, so has the number of new environmental problems springing up as well as the new issues of agricultural and food ethics. Consequently, many of the researcher, environmentalist and philosopher have focus on environmental degradation, climate change, gender equality, social disorder, industrial/intensive animal farming, rights of animals and other life forms calls for new thinking and actions.

Article focuses on having a right does not require the possibility of having responsibilities, at the agriculture and food ethics all the rights require is a being a “subject-of-a-life”. Since the necessity of philosophy and ethics base, in the solution of agriculture and food ethic problems relating to agricultural production, the question whether the nature is aim or tool is still being an object for discussions.

We are living together with unlimited life forms as a “symbiont” on a limited world as a “symbiotic planet”. Our strong belief is to higher position of us than the other life forms is a delusion only. The decision makers should think about that the paradigm based on humans neither are the owner of nature, nor have a right to use and convert nature as they want, they are the only part of entire ecosystem, despite the diversity and extensity of problematic issues in the agriculture and food ethics.

It is thought that it is necessary to change our beliefs before changing our thoughts in order to change our thoughts to the “biocentric” ethical approach paradigm that sees all living things as valuable because they have values in themselves rather than the “anthropocentric” ethical approach paradigm that considers nature and other living things as a material for human beings.

How should human beings relate to the ecosystem based on food and agriculture ethics? Do we have moral obligations toward non-humans living creatures? Is a human life worth more than a gorilla, a whale or any other species? Who will decide about what is “right”? My perspective is biocentric, whereas most humanity looks on reality from an anthropocentric point of view. I believe that for solving agriculture and food ethic problems, thinking to change paradigm which leads to problems.



## The politics of food ethics – Growth or socio-cultural change?

**Prof. Dr. Carl Walter Matthias KAISER**

*University of Bergen Centre for the Study of the Sciences and Humanities (SVT)*

*[Matthias.Kaiser@uib.no](mailto:Matthias.Kaiser@uib.no)*

### **Abstract**

This talk will deal with the issue of policy advice in regard of matters of food production and consumption. Several drivers are identified, as e.g. climate change, population growth, global food chains, consumer unrest, food security. Academic analyses of the current food system indicate clearly the need for change. However, interests among different stakeholders are in conflict, existing power structures focus one-sidedly on economic growth, technological innovators look for the techno-fix, and consumers are bewildered by the uncertainty they see in the media, governmental advice, and public records. In this setting, the question arises what ethics can do to mediate between different groups and find compromise solutions, when consensus clearly seems impossible. Perhaps the move to elicit underlying value landscapes may provide some ground for societal dialogue. The role of the scholar needs to be adjusted to the urgency of finding solutions, in particular in respect to science advice to governments.

# Crispr Cas-9 Teknolojisi ve Etik Yönden İncelemesi

## *CRISPR-Cas9 Technology and Ethical Review*

**Ceren METCOĞLU**

*Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*  
[ceren8m@gmail.com](mailto:ceren8m@gmail.com)

**Begüm D. BİLGİÇ**

*Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*

**Funda DEMİR**

*Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*

**Gözde KONURAY**

*Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*

**Prof. Dr. Zerrin ERGİNKAYA**

*Çukurova Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*

### **Özet**

Genetik çalışmalar, 21. yüzyılda, yeni besin kaynaklarının oluşturulması, hastalıkların tedavisi ve nesli tükenmekte olan hayvanların üretilmesine kadar geniş bir yelpazede hayatımıza yön vermektedir. CRISPR-Cas9 sistemi, moleküler laboratuvarlarda kolayca uygulanabilirliği ile, bir genin çalışmasını durdurmak, genden bir bölgeyi çıkarmak, değiştirmek, işaretlemek ve genin işleyişini düzenleyerek gelecekte tasarlanabilir bebeklerden, insan zekasının düzenlenmesine pek çok konuda devrim niteliğinde olan yeni bir teknolojidir. Düzenli aralıklarla bölünmüş palindromik tekrar kümeleri (CRISPRs) ve ilişkili genleri (cas), arke ve bakterilerin adaptif bağışıklık sistemlerinin temel bileşenleridir ve bağışıklık kazandırmalarının yanı sıra kendilerine özgü mekanizmaları ile heyecan yaratan bir genom düzenleme aracıdır. Tıp ve tarım dünyasında çığır açan bu teknik, gıda endüstrisinde de uygun yeni mikroorganizma üretilmesinde kilit teknik olma potansiyeline sahiptir ve bu konu ile ilgili de araştırmalar devam etmektedir. Bu yeni teknolojinin genlerdeki değişimleri bir sonraki jenerasyona aktarılacağı düşünülüşünde, beklenmedik gen değişimlerinin gelecekte beklenmedik sorunlara yol açabileceği tartışma konusudur. Bahsi geçen beklenmedik sorunlar beraberinde gen mühendisliğinin en çok tartışılan konusu olan etik yönden kabul edilebilirliğini gündeme getirmektedir. CRISPR-Cas9'u gen teknolojilerinin arasında önemli kılan noktalardan bir tanesi ise

kolay ve ucuz bir şekilde uygulanabilir oluşudur. Araştırmacılar, bu sistemin kullanımının hastalıkların önlenmesi, tanısı ve tedavisi yönünde kullanılması koşulunun önemini belirtmektedir. Bu bildiriye, günümüzde sağlık ve gıda sektöründe yeni bir dönem açmış olan CRISPR-Cas9 sisteminin mekanizması, gen mühendisliği adına devrim niteliğinde oluşu, gelecekte bu teknolojiye beklentiler ve en önemlisi etik boyutu ele alınacaktır.

### **Abstract**

Genetic studies guide our lives in the 21st century, from the creation of new food sources, the treatment of diseases and the production of endangered animals. The CRISPR-Cas9 system is a revolutionary new technology that can easily be designed in molecular laboratories to stop the work of a gene, remove a region from the gene, modify, mark, and regulate the functioning of the gene, from infants that can be designed in the future to the regulation of human intelligence. Clustered regularly interspaced short palindromic repeats (CRISPRs) and associated genes (cas) are essential components of the adaptive immune system of archaea and bacteria and are a genome-regulating tool that creates excitement with its own mechanisms as well as immunizations. This groundbreaking technique in the world of medicine and agriculture has the potential to be a key technique in the production of suitable new microorganisms in the food industry, and research is ongoing. Given that this new technology will transfer changes in genes to the next generation, it is controversial that unexpected gene changes may cause unexpected problems in the future. These unexpected problems bring about the ethical issue, which is the most debated issue of gene engineering. One of the key points of CRISPR-Cas9 gene technology is that it is easy and inexpensive to apply. Researchers emphasize the importance of using this system for prevention, diagnosis and treatment of diseases. In this review, the mechanism of CRISPR-Cas9 system, which has opened a new era in the health and food sector, its revolutionary nature in the name of gene engineering, the expectations from this technology in the future and the most important ethical dimension will be discussed.

# Hayvan Üretim Metod ve Yaklaşımlarının Gıda Etiği Bağlamında Sonuçları

## *Holistic Management Approach in Red Meat Production*

**Doç. Dr. Dilek ARSOY**

*Yakın Doğu Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Zootekni Anabilim Dalı  
darsoy@gmail.com*

### **Özet**

Modern konvansiyonel hayvancılık ve buna bağlı gıda temin ve tüketim sistemlerinde zaman içerisinde gözlemlenen olumsuzluklar bulunmaktadır. Bunlar; 1. Üretici ve tüketici arasındaki mesafe açılmış güven kaybı oluşmuştur. 2. Geleneksel ve doğal yetiştirme sistemleri, hayvan ırkları ve hayvanların yetiştirildikleri bölge önemini kaybetmiştir 3. Mallar ve hizmetler yerel kimliklerini kaybettikleri için mübadele edilebilir ve yer değiştirebilir olmuştur. 4. Rekabet parametrelerinin yalnızca fiyata bağlı kılınması ve küresel grupların piyasaya hakim olması sonucu yerel ya da küçük gruplar tükenmeye doğru gitmektedirler. Bu olumsuzlukların yanısıra; 1. üretici gelirleri azalmış aracı payı artmıştır. 2. Çevresel kirlenme ve ekolojik bozulma son hızla devam etmektedir. 3. Biyolojik çeşitlilik ve varyasyon dramatik bir biçimde azalmaktadır. 4. Yüksek verim için özel olarak modern ya da genetik teknikler kullanılarak üretilmiş ve standartlaştırılmış bitki ve hayvan ırklarının yetiştirilmesi ile birlikte taze ürünlerin organoleptik kalitesi ve çeşitliliği de çok büyük bir kayba uğramıştır ve katkı maddeleri oranı artmıştır. 5. Gıda güvenliği ile ilgili önlemler alınmaya çalışırken yetiştirme sistemlerinden kaynaklanan hayvan refahı ve hastalıklar gibi sorunlar oluşmaktadır. 6. Obezlik, metabolik sorunlar ve bazı hastalıklar hem hayvanlarda hem de insanlarda kaygı verici boyuttadır.

Modern konvansiyonel hayvancılık üretimine karşı alternatif gıda ağları ise üretim ve tüketim arasındaki mesafenin kılınmasına, yerel koşullara özgü hayvan cins ve ırklarının kullanılmasına, meranın ve toprağın doğru yöntemlerle hayvanlar tarafından kullanılarak zenginleştirilmesine, çevresel sürdürülebilirliğin artmasına, sağlıklı gıda üretiminin sağlanması ve tüketiciler açısından kalite ve güven unsurunun oluşmasına neden olur. Gıdada bütünleşmiş ve bölgesel yaklaşım sürdürülebilir bölgesel kalkınmayı, bölge ekonomisine daha fazla katma değeri, daha fazla istihdamı, kırsal beslenme alanlarının korunmasını, sosyal sermayede artışı, gıda sistemine ve sağlıklı gıdaya duyulan güveni sağlar.

Bütüncül hayvan yetiştirme ve/veya ekstansif yetiştirme modelleri geleneksel sistemlere öykünür ancak biyolojik izleme, finansal plan, toprak ve hayvan (yerel sığır ırkları, koyun

ve keçi) yönetimini içerir. Entansif sistemden kaynaklı hayvan refahı sorunları en az seviyede seyredir. Aynı zamanda ürünün izlenebilmesine olanak tanır. Entansif hayvan yetiştiriciliğinin 80 yıllardan bu yana teşvik edilmesiyle yaratmış olduğu ekonomik, sosyolojik ve ekolojik sorunları ve maliyetleri taşımaz. Yetiştirilme şekli itibariyle “Karbon notr /negatif” bir etki yaratabilme kapasitesine sahiptir. Hayvansal üretim açısından “doğa dostu doğal (Eko) ürünler sunar. Düşük yatırım ve işletim maliyetleri nedeniyle farklı bölgelerde uygulanma olanağı bulabilir. Küçük ve orta ölçekli işletmelerin bilgiyi kullanarak en az girdi ile maksimum gelir elde edebileceği ve büyük oranda kendi başlarına ya da kooperatif, üretici birlikleri ve kollektif köy sürüleri vasıtasıyla yapabilecekleri bir hayvan yetiştirme sistemidir. Bütüncül hayvan yetiştirme sisteminin sakin ve yerel gıda stratejisi ile birleştirilmesi sonucunda bütünsel yönetim yaklaşımı ortaya çıkar. Bu sistem, düşük yatırım ve işletim maliyetleri nedeniyle farklı bölgelerde uygulanma olanağı bulur. Doğal et tüketmek isteyen gruplara alternatif ürün sunar. Kentsel gıda politikalarının bazı olumsuz etkilerine ve kentsel gıda stratejilerine yönelik farklı alternatifler yaratabilir. Hali hazırda yöresel olarak yapılan yetiştirme, pişirme, sunuş tekniklerini bir araya getirerek bir marka olma gereklerini yerine getirir. Bütüncül yöntemle yetiştirilmiş hayvanlardan sağlanan ürünler, yerel market ve kasaplarda etiketleme sistemi ve menşei ile birlikte izlenebilir ve güvenilir bir şekilde satılabilir.

**Anahtar sözcükler:** Çiftlik hayvanı yetiştiriciliği; hayvansal ürün; bütünsel yönetim; yavaş gıda; gıda izleme

### Abstract

In nutrient procurement and consumption systems related to modern conventional animal production system; 1- The distance has occurred due to trust lost between producer and consumer. 2- Traditional and natural production systems, animal breeds and the district they have been raised lost their importance. 3- As goods and labors had lost their local identities, they became exchangeable and movable. 4- Local or small groups seem to coming to their end due to the financial competition parameters has been only focused on prices and global groups have been ruled over the market. Beside these main negative consequences, there are also other negative effects as followed; 1. Producers income became less while dealer's interest has been raised. 2. Environmental pollution and ecologic breakdown are rising as fast as they can. 3. Biological variation reduces dramatically. 4. Some modern genetic techniques have been used to produce higher capacity of products, however these applications standardized plant and animal breeds and caused loss of organoleptic quality of products and increased the usage of additives. 5. Animal welfare problems and some animal diseases were observed related to the animal production systems while the precaution has been taken for food safety.

6. For animals and humans, obesity and metabolic troubles are in a level to be worried.

Alternative nutrition networks against modern conventional animal production system can provide to decrease the distance between production and consumption, breed typical and local animals which are familiar with surrounded conditions, to use grassland in correct way with animals enriches the quality of land, to rise environmental sustainability, to produce healthier food production and to get trust and quality for buyers. Nutrition wisely integration and regional approach means, support to sustainable local development, value to regional economy, more employ, protection of rural feeding areas, rises in social stocks, to trust more to nutrition system and healthy food. The holistic and regional approach to food production provides sustainable local developments, increases in added value in regional economy, more employments, protection of rural feeding areas, rises in social stocks and trust for safety food.

Holistic animal breeding and /or ekstansif production techniques which contains biological monitoring, financial plan and management of soil and animal (native cattle breed, sheep, goat) that enable to controlled extensive production system and product traceability. At the same time, animal welfare problem which derivate from intensive system occur very rare in holistic production system. This system does not carry that economics, sociologic and ecologic issue that was created by promoting of intensive animal breeding since 1980. It can be found implementation possibility in different location due to low investment and operating cost. Due to its breeding system has created Carbon notr negative effect. In terms of animal production that present nature friendly/natural/Eco/slow food product. It can be found implementation possibility in different location due to low investment and operating cost. If the small and middle scaled enterprises use this information they take maximum income with at least input and this is the animal breeding system that they can do themselves or via cooperative producer association and collective village herd. "holistic management approach in red meat" occurrence when the holistic animal breeding system combined with slow and regional food system. This system can be found implementation possibility in different location due to the low investment and operating cost. The groups that they want to consume natural meat, it creates an alternative product. With gripped of urban and regional food and consumption habits some negative effect of urban food politics and it can create different alternatives. Animal breeding system, cooking and serve/presentation techniques, which are regional, that are brought together and it brings necessity of to be a trademark. The animal products which is obtained from with holistic system with the labeling and origins indicate, can sales as traceability and confidently.

**Key words:** Livestock breeding; animal product; holistic management; slow food; traceability

## Gıda ve Tarım Etiğinde Meslek Örgütlerinin Yeri: İzmir Veteriner Hekimleri Odası Örneği

*Place of Professional Organizations in Ethics for Food and  
Agriculture: Example of İzmir Chamber of Veterinary Medicine*

**Ebru TONG**

*İzmir Veteriner Hekimleri Odası  
tongebru19@gmail.com*

**H.Gökhan ÖZDEMİR**

*İzmir Veteriner Hekimleri Odası*

**Gökhan ASLIM**

*Selçuk Ü. Veteriner F. Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji Anabilim Dalı*

**M. Hakan BOYAR**

*İzmir Veteriner Hekimleri Odası*

### Özet

Gıda güvenliği ve veteriner halk sağlığına yönelik faaliyetler, gıda ve tarım etiğine hizmet eden önemli konulardır. Yüzyıllardır gıda güvenliği ve veteriner halk sağlığı çalışmaları yürütülmekte iken tarım ve gıda etiği, 2000'li yıllara doğru ortaya çıkan uygulamalı etik dallarındandır. Tarım ve gıda etiğinin ortaya çıkışında, sektörde yaşanan; teknolojik, ekonomik, yapısal, çevresel, sosyolojik, bilimsel değişim ve gelişimlerin etkisi bulunmaktadır.

Gıda ve tarımda etik değerler gerek birey olarak gerekse ulusal düzeyde tüm ilgili ve yetkili grupların etkisi altındadır. Bu bağlamda meslek örgütleri de bu gruplar arasında yer almaktadır. Çünkü meslek örgütleri; yalnızca kendi üyelerinin davranışlarını değil, aynı zamanda devlet politikalarının düzenlenmesine ve kamu yararına katkı koymak konusunda da sorumluluk sahibidir. Bu kapsamda çalışmada, İzmir Veteriner Hekimleri Odası'nın 2009-2019 yılları arasında tarım ve gıda etiği kapsamında yapmış olduğu faaliyetlerin ortaya koyulması amaçlandı.

Çalışmada; meslek örgütlerinin gıda ve tarım etiği üzerine rolünün belirlenmesinde 2009- 2019 yılları arasında İzmir Veteriner Hekimleri Odası çalışmaları esas alınmıştır.

İzmir Veteriner Hekimleri Odası tarafından gıda ve tarım etiğine dair; gıda güvenliğine yönelik etkinlikler, tarım ve gıda etiğine katkıda bulunan eğitimler, kamuoyunu

bilgilendirici basılı dokümanlar, basın açıklamaları, veteriner halk sağlığı çalışma grubu faaliyetleri, kurban hizmetlerine yönelik çalışmalar, hayvansal ürünlere yönelik çalıştay” gibi faaliyet başlıkları altında çalışmalar yürütülmüştür.

Sonuç olarak, günümüzün en önemli konulardan birisi olan tarım ve gıda faaliyetleri hususunda meslek örgütlerine önemli görevler düşmektedir. Bu konuda da İzmir Veteriner Hekimleri Odası’nın bugüne kadar sürdürdüğü faaliyetler ile gerek kamuoyunu bilgilendirmesi gerekse meslektaşlarına yol göstermesi açısından önemli bir görevi yerine getirdiği söylenebilir. Bundan sonraki süreçte bu tür faaliyetlerin artarak devam etmesinin oldukça önemli ve gerekli olduğu ileri sürülebilir.

### **Abstact**

Activities for food safety and veterinary public health are significant factors that serve ethics for food and agriculture. Beside the fact that food safety and veterinary public health research have been conducted for the last a few centuries, ethics for food and agriculture is one of applied ethic branches that emerged in the beginnings of 2000. Technological, economical, structural, environmental, social, scientific improvements and developments experienced in the sector have played a significant role in the emerge of Ethics for Food and Agriculture.

Both separately and in national levels, ethics in Food and Agriculture are under effects of all competent and authorized groups. In this context, professional organizations are also listed among these groups. Because, professional organizations do not only have responsibilities about the attitudes of their own members, but they also have responsibilities about regulation of governmental policies and contributions in public benefits. Therefore, the goal of the study was to determine activities conducted by İzmir Chamber of Veterinary Medicine between years 2009 and 2019 under scope of Ethics for Food and Agriculture.

In this study; while determining the role of professional organizations on Ethics for Food and Agriculture, researches conducted by İzmir Chamber of Veterinary Medicine between years 2009 and 2019 were taken as basis.

Activities such as “activities for food safety, trainings that effect ethics for food and agriculture, published documents that aim to provide information for the public, press briefings, activities of veterinary public health study group, studies in relation with Eid Al-Adha services, workshop on products of animal origin” were conducted by İzmir Chamber of Veterinary Medicine in connection with Ethics for Food and Agriculture.

As a conclusion, there are important duties that have to be carried out by professional organizations in connection with food and agriculture activities, which are given great



significance in today's world. It can be stated that, with all activities carried out until now, İzmir Chamber of Veterinary Medicine has fulfilled one of its main responsibilities by providing information to the public and by leading people in the same professional group. It can be told that, it is quite necessary and important that such activities shall continue in an increasing manner from now on.

# Kırsal Kadın Girişimcilerin Güçlendirilmesi

## *Empowerment of Rural Women Entrepreneurs*

**Ehlinaz TORUN KAYABAŞI**

*Arslanbey Meslek Yüksek Okulu, Tarım İşletmeciliği ve Pazarlama  
ehlinaz@gmail.com*

### Özet

Dünya nüfusu içerisinde önemli bir yere sahip olan kadınların iş gücüne katılımlarının erkeklerin yanında daha az bir paya sahip olması, kadınların kendi işlerini kurmalarında ve çalışma hayatının dışında kalmalarında önemli bir sorun teşkil etmektedir. Kadınların kendi işlerini kurmaları, işsizliği azalttığı gibi ülkenin ekonomik büyümesine de önemli ölçüde etki etmektedir.

Dünyanın pek çok ülkesinde olduğu gibi Türkiye’de de kadın girişimciliği, istihdam açısından sorunların çözümünde önemli araçlardan biri olarak görülmektedir ve kadın girişimciliğini desteklemek için çeşitli projeler, çalışmalar yürütülmektedir.

Kırsal alanda kadınlar için girişimcilik, aile bütçesine katkı sağlama açısından önemlidir. Kırsal alanda kadınların girişimcilik süreçlerine yoğun olarak katılmaları kırsal kalkınmaya, dolayısıyla ülke kalkınmasına da katkı sağlayacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Kadın girişimci, kırsal kadın, kadının emeği, istihdam

### Abstract

Women who have a significant share in the world population have a smaller share of participation in the workforce than men is a significant problem in women’s ability to set up their own business and stay out of working life. Setting up their own business has a significant impact on the economic growth of the country as well as on reducing unemployment.

As in many countries of the world, women’s entrepreneurship in Turkey is seen as one of the important tools in solving problems in terms of employment. Therefore, various projects and studies are being carried out to support women’s entrepreneurship.

Entrepreneurship for women in rural areas is important for contributing to the family budget. The intensive participation of women in the entrepreneurial process in the rural areas will contribute to rural development and therefore to the development of the country.

**Key words:** Women entrepreneur, rural women, women’s labor, employment

## Su Ürünleri Avcılığına Etik Yaklaşım

### *The Ethical Approach For Fisheries*

Ekim ÖZAL

[ekim.ozal@gmail.com](mailto:ekim.ozal@gmail.com)

#### Özet

Türkiye’yi çevreleyen Karadeniz, Marmara Denizi, Ege Denizi ve Akdeniz birbirinden farklı fizikokimyasal özellikler göstermekte olup, zengin bir biyolojik çeşitliliğe sahiptir. Bununla birlikte 200 kadar doğal göl, 300’ ü aşkın baraj gölü, 33 büyük akarsu ve 750 kadar gölet su ürünleri üretiminin yapıldığı iç sularımızı oluşturmaktadır. 1970 yılında 178 bin ton olan su ürünleri avcılığı, 2011 yılında en yüksek seviye olan 515 bin tona ulaşmıştır. Avcılık karakterli olan su ürünleri üretimi dengeleri 2018 yılında su ürünleri yetiştiriciliği lehine değişmiştir. Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de avlanabilir stok büyüklüğüne ulaşıldığı genel kabul görmektedir. FAO’nun 2017 verileri Akdeniz’de mevcut balık rezervlerinin yaklaşık %80’inin aşırı avlanma tehdidi altında olduğunu göstermektedir. Türkiye’nin yüksek avlanma kapasitesine sahip filosu balık stokları üzerinde baskı yaratmaktadır. Stok yönetimimizin olmaması ve gelişen teknolojinin kontrolsüz bir şekilde kullanılması, av yasaklarına uyulmaması, avcılık yapan ticari balıkçıların gırgır ağlarının derinliği ve av sahalarının derinlik ve kıyıya uzaklığı ile ilgili kurallara uyulamaması durumu ilgili bakanlığın denetimlerinde karşılaşılan eksikliklerle birleşince su ürünlerinde avcılığında ciddi etik sorunlar oluşturmakta ve sürdürülebilirliği tehdit etmektedir. Hızla gelişen amatör balıkçılığın belirli kurallar altına alınıp, yaptırımlara bağlanmaması avcılıkta etik sorunlar olarak karşımıza çıkmıştır. İklim değişikliğinin Türkiye’de deniz ekosistemindeki biyoçeşitliliği değiştireceğini göz önünde bulundurarak “Sorumlu Balıkçılık İlkeleri” bağlamında su ürünleri avcılığına etik bir anlayış kazandırmalıyız. Bu noktada ekosisteme dayalı sürdürülebilir balıkçılık için etkin yönetim sisteminin oluşturulması bilimsel ve teknik izlemenin getirilmesinin yanı sıra Su Ürünleri Kanununun yenilenmesi ve tebliğlerde ciddi düzenlemelere gidilmesi gerekmektedir. Hem şimdiki hem de gelecek neslin refahını düşünerek balık stoklarını korumak ve buradan yola çıkarak ekonomik gelişme sınıflarının su ürünlerine ve protein kaynaklarına erişiminin sağlanması etik ilkelerimiz olmalıdır. Bu düzenlemeler yapılırken akademi, meslek odaları, kooperatifler ve mesleki paydaşlar mutlaka bir araya getirilmelidir.

**Abstract**

The surrounding seas around Turkey, Black Sea, Marmara Sea, Aegean Sea, and Mediterranean Sea, have different properties, and they present a great amount of biological diversity. Along with that, 200 natural lakes, above 300 reservoir lakes, 33 big rivers and around 750 small lakes make up the inland-waters of the country on which fisheries productions take place. In 2011, the hunting of fisheries reached to its maximum number to 515k tones while it was 178k tones in 1970. The fisheries production balance that has the characteristic of hunting, is led towards to cultivation of fisheries in 2018. It is generally accepted that our country has reached the hunting stock capacity as it has been by the rest of the world. The data for the year 2017 of FAO shows that in Mediterranean Sea the 80% of the present fish reserves are under the threat of excessive hunting. The fishing fleets of Turkey, that has high capacity of hunting, creates pressure on fish stocks. Since there is no stock management, and the use of advancing technology unrestrained, no or little compliance with hunting prohibitions, and the lack of supervision of related ministry, creates ethical problems in fisheries hunting and threatens the sustainability. The rapidly advancing amateur fishing that is not under control with definitive rules, and without imposing sanction creates ethical problems in hunting. By considering that the climate change will change the biodiversity of the sea ecosystems in Turkey, in the context of “Liable Fishing Principles”, we should bring in an ethical understanding to fisheries hunting. In this point, for the sustainable fishing based on ecosystem, the creation of effective management systems, scientific and technical monitoring, renovation of the law of fisheries and making critical regulations in the edicts should be performed. The preserving of the fish stock while considering both present and future generations’ prosperity, and starting from this point, the access of fisheries and protein resources of economical development classes should be our ethical principles. While these regulations are being implemented, academics, chambers, co-ops and other stake holders should start cooperating together.

# İklim Değişikliği Çerçevesinde Sürdürülebilir Üretim için Alternatif Tarımsal bir Üretim Modeli: Biyoyumak

*Alternative Agricultural Production Model for Sustainable  
Production within the Framework of Climate Change: Biofloc*

**Prof. Dr. Ercüment GENÇ**

*Department of Fisheries and Aquaculture Engineering, Faculty of Agriculture,  
Ankara University  
[egenc@ankara.edu.tr](mailto:egenc@ankara.edu.tr)*

**Doğukan KAYA**

*Department of Fisheries and Aquaculture Engineering, Faculty of Agriculture,  
Ankara University*

**Prof. Dr. M. Ayçe GENÇ**

*Department of Aquaculture, Marine Science and Technology Faculty, İskenderun  
Technical University*

## Özet

İklim değişikliği çerçevesinde bilimsel modellerin sonuçları incelendiğinde, insanlığın para kazanma tutkusu ile doğal dengeyi bozduğu anlaşılmaktadır. Dünyanın eğitim seviyesi, biyolojik bilgisi, empati ve planlama yeteneği yıllardır tartışmalıdır. İnsanların, başkalarının ve geleceklerinin sorumluluğunu üstlenmeden kısa sürede çok para kazanma arzusu ile doğal kaynaklardan yararlanmalarına tanık oluyoruz. Bugün, uluslararası kamuoyu iklim değişikliğinin olumsuz etkilerini azaltmak için yaklaşımlar uygulamaya başlamıştır. Doğayı ve sürdürülebilirlik kavramını korumak için hemen hemen her insanda farkındalık yaratılmıştır. Hayatta kalmak için insanın temiz suya ve sağlıklı yiyeceklere ihtiyacı var. Gelecek için iki büyük risk, su ve yiyecek kıtlığı yanında su ve gıda kaynaklı hastalıklar olarak belirlenmektedir. Bu bağlamda, birçok ülkede su kaynaklarını (her türlü kirleticiye karşı) korumak için çaba harcanmaktadır. Bilimsel çalışmalar, sınırlı su kaynaklarının varlığında sıfır su değişimi kullanarak besin üretebileceğimizi göstermektedir. Bu sunumla, balık, karides ve kerevit için alternatif bir tarımsal üretim modeli olan biyoyumak teknolojisini kullanarak sağlıklı hayvansal protein kaynakları üretebileceğimizi bilmemiz amaçlanıyor.

**Anahtar sözcükler:** İklim değişikliği, sınırlı su kaynakları, hayvansal protein, su ürünleri, biyoyumak

**Abstract**

When the results of scientific models examined within the climate change frameworks it is understood that mankind destroys the natural balance by the ambition to earn money. The education level, biological knowledge, empathy and planning ability of the world have been controversial for many years. We are witnessing that human beings exploit natural resources with the desire to earn a lot of money in a short time without taking responsibility for another and their own future. Today, international public opinion has begun to implement approaches to reduce the negative impacts of climate change. In order to protect nature and the concept of sustainability, awareness has been started in almost every human being. To survive, human needs clean water and healthy food. Two major risks for the future is determined as water and foodborne diseases besides the water and food shortages. In this context, efforts are being made to protect water resources (against all types of pollutants) in many countries. Scientific studies show that we can produce nutrients through the use of zero water changes in the presence of limited water resources. With this presentation, it is aimed to share the knowledge that we can produce healthy animal protein sources by using biofloc technology which is an alternative agricultural production model for the fish, shrimp and crayfish.

**Key words:** Climate change, limited water resources, animal protein, aquaculture, biofloc

# Ürün Kayıpları ve Gıda İsrafının Tarım ve Gıda Etiği Kapsamında Değerlendirilmesi

## *Evaluation of Product Losses and Food Waste in the Context of Agriculture-Food Ethics*

**Erdem AK, HasatTürk**  
[erdem.ak1@hotmail.com](mailto:erdem.ak1@hotmail.com)

**Mustafa BEKMEZCİ**  
Toros Üniversitesi İİBF/UTL Bölümü  
[mustafa.bekmezci@toros.edu.tr](mailto:mustafa.bekmezci@toros.edu.tr)

### Özet

Gıda, tüm canlıların yaşamını sürdürebilmesi için vazgeçilemez bir ihtiyaçtır. En önemli insan haklarından biri gıdaya erişim olmasına rağmen, dünyada 815 milyon insan yetersiz düzeyde beslenmektedir. Dünya, yeryüzündeki her insanı besleyebilecek kapasiteye sahiptir. Ancak üretilen ürünlerin bir kısmı hasat öncesinde, bir kısmı hasat esnasında, bir kısmı hasat sonrasında muhafaza, taşıma ve paketleme hatası gibi nedenlerle kaybedilmekte, pazara ulaşan ürünlerin de üçte biri insanların dengesiz, plansız ve gereğinden fazla tüketiminden dolayı israf edilmektedir. Bugün dünya nüfusu 8 milyar civarındadır. 2050 yılında dünya nüfusunun 10 milyar olması beklenmektedir. 2 milyar fazladan insanı beslemek için gıda üretiminin dünya çapında %60-70 oranında artırılması gerektiği ifade edilmektedir. Bu durum, insanlar için yeterli gıdanın üretilmeyeceği konusunda endişe yaratmış, gıda bilimine ve teknolojisine olan ilgiyi artırmıştır. Bu kapsamda; tarımsal ürünlerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı, ticareti ve tüketimi sürecinde doğru değerlerin uygulanması konusu gündeme gelmiş; insanlar, üretimi ve verimliliği artırmak adına pestisit ve antibiyotik kullanımı, genetiği değiştirilmiş gıda üretimi, hijyen, hayvanların yetiştirilmesi gibi birtakım konuları sorgulamaya başlamıştır. Ayrıca her yıl 1 trilyon dolar değerinde 1,3 milyar ton gıdanın çöpe atılması, israf edilen gıdanın %60'nın yeniden kazanılabilir nitelikte olması, her bir dakikada 3 çocuğun açlıktan ölmesi gibi konular da gündeme taşınmıştır. Gıda etiği; gıdanın üretiminden tüketimine kadar olan süreçte doğru değerlerin araştırılması ve doğru değerlerin uygulanması ile ilgilidir. Bu çalışmada, ürün kaybı ve gıda israfının önlenmesi için yapılması gereken hususlar tarım ve gıda etiği kapsamında ele alınacaktır.

**Abstract**

Food is an indispensable requirement for all living things to survive. Although one of the most important human rights is access to food, 815 million people in the world are undernourished. The earth has the capacity to feed every human being on earth. However, some of the products are lost prior to harvest, some during harvest, some after harvesting due to reasons such as storage, transportation and packaging failure, and one third of the products reaching the market are wasted due to unbalanced, unplanned and excessive consumption of people. Today the world population is around 8 billion. The world population is expected to be 10 billion by 2050. It is stated that food production should be increased by 60-70% worldwide to feed 2 billion extra people. This has raised concern that adequate food can not be produced for humans, and has increased interest in food science and technology. In this context; the implementation of the right values in the process of production, processing, distribution, trade and consumption of agricultural products came into question; people have begun to question a number of issues such as the use of pesticides and antibiotics, genetically modified food production, hygiene, and animal husbandry to increase production and productivity. In addition, issues such as the disposal of 1.3 billion tons of food worth 1 trillion dollars each year, 60% of the wasted food can be recycled, and the death of 3 children in each minute have been brought to the agenda. Food ethics is concerned with researching the right values in the process from production to consumption and applying the right values. In this study, the issues that need to be done to prevent product loss and food waste will be discussed within the scope of agriculture and food ethics.



## Küreselleşen Ekonomide Küçük Aile İşletmelerine Avantaj Sağlamak İçin Üretici Örgütlenmesi

### *Producer Organization in Order to Gain Advantages for Small Family Farms in the Global Economy*

**Dr. Erhan EK MEN**

*TC. Tarım ve Orman Bakanlığı Tarım Reformu Genel Müdürlüğü Proje ve Uluslararası  
İlişkiler Koordinatörü  
[erhanekmen@yahoo.com](mailto:erhanekmen@yahoo.com)*

#### **Özet**

İnsanoğlunun var olduğu günden beri hep bir sorunun cevabını aramıştır: İnsanların hiç bitmeyen sonsuz ihtiyaçlarını, yeryüzünün kısıtlı olanakları ile nasıl karşılayabilmek? Önceleri hayatta kalmak için gereksinim duyduğumuz mutlak ihtiyaçlar, küreselleşmenin de etkisiyle günümüz modern yaşam tarzı karşısında giderek çeşitlenmekte ve artmaktadır. Bu ihtiyaçların giderilebilme oranı, toplumların refah düzeylerini göstermektedir. Duyulan bir ihtiyaç ne kadar vazgeçilmez ise, bu ihtiyacı temin edecek imkânın değeri de o oranda büyük olmaktadır. Küreselleşmenin etkisi ile ihtiyaçların temin şekli değişmekte ve değeri yeniden belirlenmektedir. Bu ihtiyaçların karşılanmasında kıt kaynaklarımızı sürdürülebilir olarak kullandığımız söylenemez.

Dünya nüfusunun neredeyse yarısı aç ve kaybedecek hiçbir şeyi kalmamış insanlar insanlardan oluşuyor. Bu nedenle huzur ve barıştan bahsetmenin giderek zorlaştığı bir Dünyada gelişmiş ülkeler güvenlik kaygısı içinde yaşıyorlar. 21. Yüzyılın bütün imkânlarına rağmen Dünyanın önemli bir kısmı açlıktan, bir diğer kısmı ise korkudan geceleri uyuyamıyor. Geline bu noktada, 2050 yılına kadar 12 milyara ulaşacak nüfusun refah içinde yaşaması için gıda ve enerji ihtiyacının asgari düzeyde temin edilmesini sağlayacak tedbirlerin alınmasını gerektirmektedir. Birleşmiş Milletler, Dünya Bankası, Avrupa Birliği, uluslararası gönüllü kuruluşlar gibi Dünyanın önde gelen kurumları ve gelişmiş ülkelerin Hükümetleri gittikçe artan açlık, enerji, çevre ve refah dağılımındaki denge ile ilgili küresel sorunlar için önerdikleri çözüm yolları içinde en önemli kooperatifçiliktir.

Küçük tarım işletmelerinin, kooperatifler altında bir araya gelerek birlikte hareket etmeleri, onlara piyasada sürdürülebilir, uzun soluklu bir güç verecektir. Bu sayede gıda zinciri yönetiminde etkin bir rol üstlenmelerini, ürettikleri ürünün katma değerini artırıcı tedbirler almalarını ve piyasada ciddi bir rekabet gücüne sahip olmalarını sağlayacak bir

kurumsal kapasite oluşturulabilecektir. Kooperatifleşerek güçlerini birleştiren küçük çiftçiler, gelirlerini arttırmaya imkân tanıyacak fırsatları oluşturmanın yollarını hep birlikte bulacaklardır. Bu sayede üretimini planlayarak, ürünü sözleşmeli bir şekilde pazarlayarak ve ürüne katma değer katarak çiftçi gelirini arttıracak rekabet gücüne ulaşacak, kendi ayakları üzerinde durabileceği kabiliyete gelecektir. Küreselleşmenin yarattığı baskıdan korunabilmenin en ideal yolu, kooperatifler konusunda toplumda farkındalığın artırılmasıdır.

**Anahtar sözcükler:** Küresel ekonomi, liberal piyasa, kooperatif, rekabet, Avrupa Birliği ve Tanınmış Üretici Örgütü.

### Abstract

Answer to this one question has been sought ever since the day man existed: How do we satisfy the unlimited needs of humanity using limited resources of the earth?

In the beginning, our needs were for survival, but with the influence of globalisation, our modern lifestyle creates a variety and an increasing number of needs. The ratio of satisfying those needs indicates populations' the level of welfare. Higher the desire to satisfy those needs, higher the price to pay to provide it. With the influence of globalisation, means to provide for those needs and the price to pay have been changing. While proving for those needs, it is hard to say that we have been using out limited resources sustainably.

Half of world's population consists of hungry people who have nothing to lose. For this reason, in a world where it is increasingly difficult to talk about serenity and peace, developed countries are concerned about their safety. Despite all the means of the 21st century, a considerable part of the world cannot sleep at night due to hunger, and other parts of it due to fear. So as now, we need to take the measures to provide for the minimum food and energy needs of the world's population, which will surpass 12 billion by 2050. Cooperatives are the most important recommendation amongst what the world's forerunning institutions such as United Nations, World Bank, European Union, and international NGOs, and the governments of the developed countries see as methods for a solution.

Small agriculture establishments coming together under cooperatives and acting together will give them a long running and sustainable strength in the market. As a result, an institutional capacity will be created that will enable them to assume an active role in the food chain management, to take the measures that will increase the added value of their products, and to obtain the strength to stay seriously competitive in the market. Small farmers that combine their strength by becoming cooperatives will collectively look for the ways to create the opportunities that will enable them to increase their income. Thus,

they will reach the capability level, where they will be able to increase the income level of the farmer through production planning, contracted selling of the product, increasing the added value of the product, and stand on their own feet. The most ideal method for avoiding the pressure created by globalisation is to increase the public awareness about cooperatives.

**Key Words:** Global economy, liberal markets, cooperatives, competition, European Union and Recognised Agricultural Producer Organisations.

## Tarım ve Gıda Etiğinde Medyanın Sorumluluğu

**Faruk BİLDİRİCİ**

*Gazeteci-Yazar*  
*fbildirici@gmail.com*

### Özet

Gazetecilik insan mesleğidir. Gazeteci her zaman insanı düşünmek, insanı gözetmek, insanın yararına faaliyet göstermek zorundadır. Bu nedenle biz gazeteciler önce her zaman, her konuda kamu çıkarını önde tutarız. Kişisel çıkarımız, kurumsal çıkarımız hep kamu çıkarının gerisindedir...

Tarım ve gıda etiğine özen gösteren, farkındalık yaratan, yanlışları teşhir eden gazeteci, insanları korumuş gözetmiş olur. İnsanların sağlığını ve geleceğini tehlikeye atan faktörlere dikkat çekmiş, insanları bilinçlendirmiş olur...

Ne yazık ki, günümüzde Türkiye medyası bu işlevini yerine getirmek konusunda yetersiz kalıyor. Bunun temel nedeni de ticari kuruluşların, güç odaklarının çıkarını her şeyin üzerinde tutması. Medya ağır ticarileşmenin baskısı altında. Böyle olunca da medya kamu yararını gözetemeyen bir güç olmaktan uzaklaştı.

Düşünün su satan şirketlerin sağlıksız koşullar altında oldukları belirleniyor, ilgili bakanlıklar açıklama yapıyor; şirketlerin isimleri yayınlanmıyor. Türkiye’de üretilen domatesler kimyasal ilaç kalıntısı olduğu gerekçesiyle iade ediliyor; iç piyasaya sunulup sunulmadığını bilmiyoruz, medya kamu adına takip etmiyor. Genetiği Değiştirilmiş tonlarca pirinç ithal ediliyor, sonra ne olduğu bilinmiyor.

Tarım ise ancak soğan, sarımsak gibi bir ürün bulunamadığı ya da fiyatı yükseldiğinde haber konusu olabiliyor. Ne çiftçilerin sorunlarıyla ilgileniliyor, ne de iklim değişikliğinin ve yanlış tarım politikalarının etkileriyle...

Medyaya asli işlevini hatırlatmak gerek. Bunun bir yolu medyanın kendi kendini denetlemesi, gazetecilerin yayın ilkelerini savunması ve çalıştıkları medya kuruluşlarında direnmeleri. Bir yolu da haber tüketicilerinin uyarılması, üzerlerinde baskı kurması. Okunmak isteyen gazeteler, izlenmek isteyen televizyonlar, bu baskılara duyursuz kalamaz.

## Gıda Egemenliği Kimin Egemenliği? Etik ve Politik Bir İnceleme

### *Food Sovereignty Whose Sovereignty? An Ethical and Political Review*

**Dr. Fatih ÖZDEN**

*Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü*

[fatih.ozden@ege.edu.tr](mailto:fatih.ozden@ege.edu.tr)

#### **Özet**

Yeşil devrim olarak adlandırılan ve tarımda hibrit tohum, suni kimyasal gübreler, tarım ilaçları ve aşırı fosil yakıt kullanımına dayanan endüstriyel tarım – gıda sistemi günümüze kadar olan süreçte; biyoçeşitlilik kaybı, ekolojik bozulma, sağlık sorunları, tüketicilerin mevcut gıda sistemine karşı güvensizliği, çiftçi gelirlerinin azalması gibi birçok soruna neden olmuştur. Bu olgudan hareketle sorunların çözümü adına farklı öneriler gündeme gelmektedir. Bu önerilerin bir kısmı gıda güvenliği ve gıda güvencesi kavramları gibi kapitalist tarım-gıda sisteminin açıklarını kapatmaya yönelik iken, bir kısmı ise sorunları sisteme içkin görmekte ve çözümü yeni bir ekonomik, politik ve ekolojik içeriğe sahip alternatif tarım-gıda sisteminde aramaktadır. Söz konusu alternatif tarım-gıda sistemi yeni aktörlere, yeni değerlere, yeni söylemlere ve yeni bir kır-kent ilişkisine dayanmaktadır. Bu çerçevede gıda egemenliği, gıda ağları, agro-ekoloji, topluluk destekli tarım, katılımcı onay sistemi gibi kavramlar öne çıkmaktadır.

Çalışmada ilk olarak gıda egemenliği için, belirli dönemler itibarıyla dünya tarımına yönelik politik ve ticari yapılanmayı ifade eden gıda rejimleri bağlamında bir kavramsal çerçeve çizilmeye çalışılacaktır. Ardından kavramın gıda güvencesi ve gıda hakkı gibi kavramlardan farkı ve gıda etiği açısından konumlanması üzerinde durulacaktır. Gıda egemenliği kavramının önemli yönlerinden birisi de teori ve uygulamayı bir araya getiren bir praksis olma iddiasıdır. Bir praksis olarak gıda egemenliğinin çiftçi-köylü ayağında tarımda yüksek miktarlarda kimyasal girdi ve enerji kullanımını gerektirmeyen bir üretim sistemini ifade eden agroekoloji kavramı önem taşımaktadır. Tüketici ayağında ise tüketicilerin doğa dostu yöntemlerle üretilmiş sağlıklı, güvenilir gıdaya erişimlerine aracılık edecek topluluk destekli tarım, gıda ağları, tüketici kooperatifleri gibi kavramlar öne çıkmaktadır. Çalışmada bu kavramların mevcut tarım-gıda sistemine karşı alternatif bir tarım-gıda sisteminin oluşturulmasındaki rolü tartışılacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Alternatif tarım-gıda sistemi, gıda rejimi, agroekoloji, topluluk destekli tarım.

### Abstract

Industrial agriculture system, which is called green revolution and which is based on hybrid seeds, chemical fertilizers, pesticides and excessive fossil fuel use in agriculture, has caused many problems until today, like loss of biodiversity, ecological deterioration, health problems, insecurity of consumers against the existing food system, and decrease in farmers' income. Based on this fact, different suggestions are brought to the agenda in order to solve the problems. Some of these proposals aim to close the gaps of the capitalist agri-food system such as food safety and food security concepts, while others consider the problems inherent in the system and seek the solution in an alternative agri-food system with a new economic, political and ecological content. This alternative agri-food system is based on new actors, new values, new discourses and a new rural-urban relationship. In this context, concepts such as food sovereignty, food networks, agro-ecology, community supported agriculture, participatory approval system come to the fore.

In this study, first of all, a conceptual framework for food sovereignty will be drawn in the context of food regimes expressing the political and commercial structure of world agriculture in certain periods. Then, the difference of food sovereignty from the concepts of food security and food right and its position in terms of food ethics will be emphasized. One of the important aspects of the concept of food sovereignty is the claim to be a praxis that combines theory and practice. As a praxis, the concept of agroecology is expressed on the farmer-peasant side of food sovereignty, which expresses a production system that does not require the use of high amounts of chemical inputs and energy in agriculture. As a praxis, the concept of agroecology is important, which expresses a system of production that does not require the use of high amounts of chemical inputs and energy in agriculture on the farmer-peasant side of food sovereignty. On the consumer side, concepts such as community-supported agriculture, food networks, consumer cooperatives come to the fore, which will mediate the access of consumers to healthy, reliable food produced by environmentally friendly methods. In this study, the role of these concepts will be discussed in establishing an alternative agrifood system against the existing agri-food system.

**Key words:** Alternative agriculture and food system, food regimes, agroecology, community supported agriculture

# Bilim, Teknoloji, Denetim ve Belgelendirmelerin Gıdalarda Yanıltıcı Amaçlara Hizmet Etmesinde Bilim İnsanı ve Yetkililerin Sorumluluğu

*The Responsibility of Scientists and Authorities to Cause Science,  
Technology, Inspection and Certification to Serve Misleading  
Purposes in Foods*

**Prof. Fikret Nafi ÇOKSÖYLER**

*Can Mühendislik, Tarım-Gıda Üretim ve Kontrol Teknolojileri, YYÜ Teknokent/VAN*

**Rahime Petek ATAMAN**

*TARGET Genel Sekreteri*

*[petekataman@gmail.com](mailto:petekataman@gmail.com)*

## Özet

İyi-kötü; güzel-çirkin; yararlı-zararlı zıtların birlikteliği varlığın doğasında bulunmaktadır. İnternet hem faydalı hem de zararlıdır. Teknolojiler hayatımızı kolaylaştırırlar ama diğer yandan bizi tembelleştirirler. Benzer örnekler gıda bilimi ve teknolojisi için de geçerlidir. Bu tip çelişkilerde günümüz anlayışına göre etik bir problem yoktur.

Konumuz gıdaya yönelik bilim ve teknolojik araştırmaların hizmet edeceği süreçlerde ortaya çıkan ama günümüz mevzuat ve etik anlayışının sınırlarını zorlayan veya aşan karşıtlık ve bu karşıtlığın farkında olan veya olmayan bilim insanının ve denetim ve belgelendirme yapan teknik yetkililerin sorumlulukları alanlarında bir etik tartışma yapmak (yaratmak). Bu konuda eski örnekler olarak ıspanağın demir içeriğinin yüksekliği ile ilgili hatalı bir bilginin ABD’de ıspanak konservesinin reklam filmine bilimsel dayanak olması, tereyağı-margarin ve anne sütü-hazır mama tartışmaları verilebilir. Soya katkılı et ürünleri, bal şarabı-sirkesi, gibi teknoloji geliştirme çalışmalarının sonuçları da araştırmacılarında tahmin edebileceği gibi en çok o ürünlerin alanında taklit ve taşışte kullanılacaktır. Bu konuda en güncel ve en tipik örnek, ürünlere bentonit katkısı ile aflatoksin sorununu çözen bir Üniversite destekli Ar-Ge projesidir. Ancak bentonit katkısı zaten aflatoksin analizinin hatalı negatif sonuç vermesini sağlayan bir hile olarak denetici kurumların aşmaya çalıştığı bir sorundur. Tersine bir örnek de, Doğu Anadolu yaylalarında üretilen sütlerde yapılan aflatoksin sörveylerine dayanan indeksli yabancı dergilerde çıkan araştırmamızdır. Bu çalışmaların ortak yanı, pratik ve ucuz bir metodun kullanımı ve bulgularda bilimsel olarak beklenenden çok daha yaygın ama çok düşük düzeyde aflatoksin M1’in varlığıdır. Bulgu profili çalışmanın yayınlanabilirliğine

katkı koyarken, yayınlanabilirlikleri de bu çalışmalara olan yönelmeyi (iştahı) artırmıştır. Ancak bu yayınların hiç birinde pratik metodun metod performansları test edilmemiş ve özellikle düşük düzeylerde fazla oranda hatalı pozitif eğiliminden hiç bahsedilmemiştir. Bilim adamını var olan olumsuzluğun gizlenmesine veya tersine olumsuzluğun haber değeri olacak şekilde yüksek gösterilmesine neden olacak yöntemler seçerek çalışmalar yapmaya yönelten nedir, burada etik bir problem var mıdır? Ayrıca Türkiye'nin gıda denetimine yönelik AB'ye eşdeğer mevzuat yapısı, laboratuvarları, denetim ekiplerinin varlığına rağmen, kusurlu ürünlerin ithalat, ihracat veya yurt içi tüketime girmelerinde görülen zaaf da konumuzla ilgili önemli bir ikilemdir.

Sunumda benzeri konular örneklerle tartışılacaktır.

### Abstract

The coexistence of opposites such as good-bad, beautiful-ugly, and beneficial-harmful is inherent in the entity. The Internet is both beneficial and harmful. Technologies make our lives easier, but on the other hand, they make us lazy. According to current understanding, there is no ethical problem in this kind of contrast. The subject of submission is the opposition that emerged during the processes in which food and science researches would serve humanity but pushing the limits of today's legislation and ethical understanding. One old example of this subject is the fact that the incorrect information about the high iron content of spinach is a scientific basis for the advertisement of spinach in the USA. Similarly, we can find ethical problems behind the discussion of butter vs margarine and breast-milk vs baby food. The results of technology development studies such as soy-doped meat products, honey-vinegar, and vinegar wine will be used mostly in imitation and adulteration in the field of these products as can be predicted by the researchers. The most up-to-date and typical example in this regard is a University-supported R & D project that solves the aflatoxin problem by adding bentonite to the products. However, the addition of bentonite is already used as a trick which allows the aflatoxin analysis to yield false-negative results. A reverse example is our research articles based on aflatoxin surveys in milk produced in the Eastern Anatolian highlands. While the finding profile contributed to the publishability of the study, their publishability increased their appetite for these studies. However, none of these publications tested the method performances of the practical method and did not mention the false-positive tendencies of the method. What prompted the scientist to choose methods that would conceal existing negativity or, on the contrary, lead to higher negativity, is there an ethical problem here? Turkey has an EU equivalent regulatory structure for food inspection, however, the weakness of the import, export or domestic consumption of defective products is an important dilemma related to our subject.



## Plastikleşen Dünyada Çevremizi Ne Kadar Temiz Tutuyoruz?: Erdemlerimiz Üzerinden Bir Değerlendirme

*How Clean Do We Keep Our Environment In A World That Is Being Plasticized?: An Assessment on the Basis of Our Virtues*

**Filiz BULUT**

*Uludağ Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı  
filizbulut.2816@gmail.com*

### Özet

İnsanlık tarih boyunca ihtiyacı olan birçok şeyi bir biçimde doğadan elde ederek hayatını kolaylaştırmayı bilmiştir. Hayatı kolaylaştıran buluşlardan biri de ucuz, temiz ve kullanılabilirliği ile ön plana çıkan, yaklaşık yüz yıl önce icat edilen plastik'tir.

Günümüzde kullandığımız kıyafetler, telefonlar, bilgisayarlar, mobilyalar, evler, arabalar ve çeşitli araç gereçlerin hemen hepsinin içinde bir miktar da olsa plastik bulunmaktadır. Kahve bardakları, naylon poşetler, ıslak mendiller ve saklama kapları gibi tek kullanımlık plastikler de hayatımızın her köşesinde yer almaktadır. Plastik seri ve ucuz üretilbilir olması, üretimin sonunda esnek ve hafif bir yapıya sahip olması gibi özellikleri birinci derecede tercih edilmesini sağlamaktadır. İcat edildiğinden bu yana toplam 9.1 milyar ton plastik üretildiği, 2050 yılına gelindiğinde 38 milyar ton plastik üretilmiş olacağı ve bunun 13 milyar tonunun atık olacağı bildirilmektedir (Scharping, 2017). Plastik kullanımındaki bu denli artışın doğaya, denizlere, okyanuslara, hayvanlara ve son olarak biz insanlara verdiği zararlar üzerine birçok araştırma bulunmaktadır (Bouwmeester et al., 2015; Sharma et al. 2017; Wright et al. 2017) Özellikle mikro plastiklerin insan sağlığı üzerine etkilerinin daha ayrıntılı bir biçimde araştırılması gerekliliği önemli bir sorun olarak karşımızda durmaktadır (Wright et al. 2017). Üretilen milyonlarca dayanıklı plastiğin doğada tamamen yok olması için geçmesi gereken sürenin yüz ile bin yıl arasında olduğu bilinmektedir. Bir devrim niteliğinde olan plastiğin icadı bugün kendini okyanuslarda, denizlerde, doğada kendini çöp yığını biçiminde göstermektedir. Oluşan bu kirlilik tükettiğimiz gıdalardan içtiğimiz suya ve soluduğumuz havaya karışarak sağlığımız üzerinde olumsuz etkileri bulunmaktadır.

Küresel boyuttaki bu devasa kirliliğin kontrolümüzden çıktığı bir gerçektir. Bu durum karşısında insan varlığının eylemlerinin sorgulanması gerekir. İnsanın doğaya, hayvanlara ve kendi türüne verdiği zararlar göz önüne alındığında çevreye olan

ahlaki sorumluluğumuzu yeniden sorgulamaktadır. Bu bildiriye plastik kullanımına ilişkin tutumumuzdan hareketle oluşan çevre kirliliğinin, erdemlerimiz üzerinden değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaçla insanın çevresine ve kendisine karşı olan sorumluluğu Sokrates'in '*Kendini bil!*' sözü ile ele alınmakta ve giderek daha çok plastik atık dolan dünyamızda daha temiz bir çevrede yaşamının yollarını arama çağrısı yapılmaktadır.

### Abstract

Throughout history, humanity has been able to make life easier in a way or other by obtaining many things from nature. One of the discoveries that make life easier is the plastic, which was invented about a hundred years ago and stands out for its cheapness, cleanness and usefulness.

Almost all of the clothes, telephones, computers, furniture, houses, cars and various tools we use today have some amount of plastic. Disposable plastics such as coffee cups, nylon bags, wet wipes and storage containers are also found in every corner of our lives. The fact that the plastic can be produced in series and inexpensively and that it has a flexible and light structure at the end of the production makes it the first choice. It is reported that a total of 9.1 billion tons of plastics have been produced since its invention, and by 2050, 38 billion tons of plastics will be produced, of which 13 billion tons will be waste (Scharping, 2017). There is a lot of research on the harm to nature, seas, oceans, animals and finally humans caused by the plastics usage (Bouwmeester et al., 2015; Sharma et al. 2017; Wright et al. 2017). Especially, the necessity to investigate the effects of microplastics on human health in more detail is an important problem we face (Wright et al. 2017). It is known that the time required for millions of durable plastics to dissolve in nature is one hundred to one thousand years. The invention of plastic which was a revolutionary event today reveals itself in the form of garbage heaps in oceans, in seas and in nature. This pollution has negative effects on our health mixing with the water we drink, the food we consume and the air we breathe.

It is a fact that this huge global pollution is out of our control. In the face of this situation, the actions of the human being need to be questioned. Considering the harm that human beings cause to nature, to animals and to their own species, it makes us re-question our moral responsibility to the environment. In this paper, it is aimed to evaluate the environmental pollution arising from our attitude towards the use of plastics on the basis of our virtues. To this end, the responsibility of human beings to the environment and to itself is handled by Sokrates' quote 'Know yourself!' and a call is made to seek ways to live in a cleaner environment in our world, which is increasingly filled with plastic waste.

# Dünyanın Geleceği ve Yeni Nesiller İçin Gıda ve Tarım Sektöründe Etik Analizi

## *Ethical Analysis in Food and Agriculture Sector for the Future of the World and New Generations*

**Dr. Öğretim Üyesi Funda GENÇLER**

*Celal Bayar Üniversitesi, Tütün Ekspertiği Yüksekokulu*  
[fundaa.genclerr@gmail.com](mailto:fundaa.genclerr@gmail.com)

**Prof. Dr İsmail BİRCAN**

*Atılım Üniversitesi, İşletme Fakültesi, Siyasi Bilim ve Kamu Yönetimi Bölümü*

### Özet

Gıda ve tarım üretiminde etik kavramının sorgulanması, dünyanın ve yeni nesillerin geleceği açısından soruna çözümler üretilmesi önemli bir tartışma konusudur. Zira insanın temel fizyolojik ihtiyacı, temiz ve sağlıklı gıdaya erişiminin sağlanmasıdır. İnsan yiyecek olmadan yaşayamaz. Dünya nüfusu 7,2 Milyara ulaşmış, gıda üretimi ve dağıtımı, açlık ve yoksulluk sorunlarının çözümü için geri döndülemez, yadınamaz bir düzeye ulaşmıştır. Çağımızda devletler vatandaşlarının refahını artırma konusunda hem fikirdirler. Yapılan tahminlere göre dünya nüfusu 2050 yılında 9 milyar kişiye ulaşacaktır. Dünyanın birçok yerinde bitki, hayvan ile toprak, su genetik kaynaklar ve ormanlar yok olmakta, bazı bölgelerde ise erozyon artmaktadır. İklim değişikliği, sel ve doğal afetleri beraberinde getirmiş, ekili tarım alanları daralmaya başlamıştır. Tarımın sanayileşmesi ve verimli tarım alanlarının imara açılması, tarımla uğraşanların, tohum, gübre, ilaç ve tarım makinaları için girdi tedarikçilerine bağımlı olmalarına neden olmuştur. Bu tür etik olmayan uygulamalar, ne yazıkki giderek artmaktadır. Ekonomik gücü elinde bulunduranların daha fazla kar hırsları, küreselleşme, aşırı rekabet, gıda üretiminde hile ve tahşiş, GDO'lu ürünlerin artışı, tohum tekellerinin oluşması, tarım ve gıda etiği konusunun daha fazla tartışılmasını ve kalıcı çözümler üretilmesini gerekli kılmaktadır. Sağlıklı gıda ve tarım ürünleri, açlığın ve yetersiz beslenmenin ortadan kaldırılması, dünya nüfusunun sağlık durumunun iyileştirilmesine neden olur.

Bu durum ise daha fazla üretim ve refah artışı demektir. Doğal kaynakları, doğayı ve verimli tarım alanlarını korumak, gıda üretiminde etik kurallara uyarak gelecek nesillerin sağlıklı yaşamalarını sağlamak, tüm karar vericilerin insanlık tarihi adına görevleri olmalıdır. Yoksa insanlık aklını, iradesini ve vicdanını kullanmamış duruma düşecek ve gelecek nesiller kendisini inkar ederek hiçe saymış olacaktır. Nitekim, İnsan Hakları

Evrensel Beyanname ve FAO bildirgesi hükümleri de insanın sağlıklı gıdaya erişim hakkını ve insanlığı açlıktan kurtarmak ile ilgili düzenleyici hükümler içermektedir. Tarama türü olan bu çalışmada; tarım ve gıda etiğinin etkin sağlanması, tüm gıda ve tarım ürünlerinin dağıtım etkinliğinin sağlanarak, dünya ekonomisinin gelişmesine katkı sağlamak üzere, etik sorunlarını tartışmaktadır. Gelecek nesillerin refahı daha fazla pay alarak, sağlıklı gıdaya erişim ile açlığın ortadan kaldırılması, yaşam koşullarının iyileştirilmesi için tarım ve gıda etiği ile ilgili dünya geleceği perspektifinden öneriler geliştirilmelidir.

**Anahtar sözcükler:** Gıda ve tarım etiği, sağlığın önemi, ekonomik gelişme ve refah artışı.

### Abstract

Questioning the concept of ethics in food and agricultural production is an important topic of discussion in terms of providing solutions to the problems of the future world and for the new generations. Yet the basic physiological needs of humankind are accessing clean and healthy food. Human can not survive without food. The world's population has reached 7.2 billion, thus caused an irreversible and irreversible level has been reached for the solution of food production and distribution, hunger and poverty problems. The states agree to increase the welfare of their citizens in our age. According to the estimates, the world population will reach 9 billion people in 2050. In many parts of the world, plants, animals and soil, water genetic resources and forests are destroyed and erosion is increasing in some regions. Climate change has brought floods and natural disasters, and cultivated agricultural areas have started to decrease. More profit seekers of those who hold economic power, globalization, excessive competition, fraud and irritation in food production, increase in GMO crops, imposing seed monopolies, further discussion of agriculture and food ethics, and the necessity of producing lasting solutions. Healthy food and agricultural products, improve the health status of the world population and eliminate of hunger and malnutrition as well.

This means more production and prosperity increase. All decision-makers should have responsibilities in the name of human history in order to protect natural resources, nature and fertile agricultural areas, to ensure that future generations live healthy by following ethical rules in food production. Otherwise, mankind will fall into disuse of its mind, will and conscience and will disregard future generations - by denying itself. Thus, the provisions of the Universal Declaration of Human Rights and the FAO Declaration also contain regulatory provisions on human right to access to healthy food and to free humanity from hunger. In this study which is a compilation article; the main goal is to discuss the ethical problems in order to contribute to the development of the world economy by ensuring the efficiency of distribution of all food and agricultural

products and to ensure efficient agriculture and food ethics. Recommendations should be developed from the perspective of the world's future on agriculture and food ethics in order to eliminate hunger and access to healthy food and to improve living conditions by taking the greater share of future generations to welfare.

**Key words:** Food and agricultural ethics, importance of health, economic development and welfare increase.

## **Food Ethics in The UK – From Small Beginnings to Food Citizenship and Beyond**

**Geoff TANSEY**

### **Abstract**

Building on the Food Ethics Council's approach and core concepts of respect for fairness, wellbeing and freedom, the author will reflect on lessons learned from Food Ethics Council's work over the past two decades. This will consider how debates on food ethics have evolved in the UK over the last 21 years, including about meat and livestock, food & poverty, and fairness in global supply chains. This experience highlights the importance of taking a systemic approach and the need to transform rules, incentives and mindsets to achieve ethical food systems. Treating each other as food citizens, rather than just consumers, is central to this. The talk will include some of the ways the Council seeks, alongside others, to empower people to shape a better food system in the face of climate destabilisation, biodiversity loss, changing trading relationships and growing inequality.

## Türkiye'deki bitkisel ürün ve gıda takviyelerine ilişkin uygulamalar hakkında etik bir tartışma

### *Practices on Herbal Products and Food Supplements in Turkey: An Ethical Discussion*

**Gizem GÜLPINAR**

*Ankara Üniversitesi, Eczacılık Fakültesi, Eczacılık İşletmeciliği Anabilim Dalı  
gaykac@gmail.com*

**Abdullah YILDIZ**

*Ankara Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı*

**Ayşe KURTOĞLU**

*Ankara Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı*

#### **Özet**

Son yıllarda yazılı ve görsel basında sıklıkla yer alarak, internet ve dijital ortamlarda pazarlanmaya başlanan, reklam serbestisine sahip bitkisel ürünler ve gıda takviyelerinin güvenli kullanımında soru işaretleri gündeme gelmiştir. Ayrıca, bitkisel ürün ve gıda takviyelerinin piyasaya sunulma sürecinin, etkinliği ve güvenliği kanıtlanmış ve sağlık otoritesince onaylanmış ilaçlarla eşdeğer olmaması birçok soruna ve karmaşaya neden olmaktadır. Bunun yanında, bu ürünlerin pazarlama stratejileri düşünüldüğünde, etkinliği ve güvenilirliği kanıtlanmış ilaçlar hakkında yan etkiler, etkileşimler gibi parametreler öne sürülmesiyle zaman zaman olumsuz izlenimler de yaratılmaktadır. Böylelikle tedavi sürecinde kolaylıkla yönlendirilebilecek durumda olan ve bir çıkış yolu arayan hasta yanlış tedavi riski ile karşı karşıya kalmaktadır. Oysa modern tıbbın kurularından Paracelsus'un "Zehir olmayan nedir ki, her şey zehirdir ve zehirsiz olan hiçbir şey yoktur. Yalnızca bir şeyin zehir olmayacağını doz belirler" şeklindeki sözü halen geçerliliğini korumaktadır.

Bu çalışmada bitkisel ürün ve gıda takviyeleri ile etkinliği ve güvenilirliği kanıtlanmış ilaçlar arasında kavramsal bir fark olduğu kabulünden yola çıkılarak bir tartışma yürütülmesi planlanmaktadır. Bu bağlamda tartışmanın ana eksenini, bitkisel ürünler ve gıda takviyelerinin ilaçlarla özdeşleştirilmesi durumundaki etik ve bilimsel sorunun ortaya konması ile bu ürünlerin piyasaya sunulma ve pazarlama süreçlerindeki yasal düzenlemelerin tartışmaya açılması oluşturmaktadır.

Bitkisel ürün ve gıda takviyesi gibi kavramlara açıklık getirilmesi hem etik anlamda bir gereklilik hem de halk sağlığı açısından önemli bir sorumluluktur. Bu ürünlerin piyasaya sunulma ve pazarlanmasına ilişkin yasal düzenlemelerin yeniden ele alınması şarttır. Piyasaya sunulma aşamaları birbirinden çok farklı olan etkinliği ve güvenilirliği kanıtlanmış ilaçlar ve bitkisel ürün ve gıda takviyelerini aynı kategorideymiş gibi pazarlamak, etik sorumluluk ve duyarlılıktan uzaktır. Bu bağlamda gıda etiğinin önemsenmesi önemli bir gerekliliktir. Sağlık konusunda tek sorumlu sağlık çalışanları olmamakla birlikte, bu aynı zamanda toplumsal bir sorumluluğun da gereğidir.

### **Abstract**

In recent years, question marks have arisen in the safe use of herbal products and food supplements, which have been frequently taken part in print and visual media and have been marketed on the internet and in digital media. In addition, the process of bringing herbal products and food supplements in to market is not equivalent to the medicines whose efficacy and safety are proven and approved by the health authority, causing many problems and confusion. On the other hand, considering the marketing strategies of these products, some negative impressions could sometimes be created by putting forward parameters such as side effects and interactions about medicines. However, the discourse of Paracelsus, one of the founders of modern medicine, which is saying “What is non-poison, that everything is poison, and that there is nothing without poison. Only the dose determines that something is not poison” is still valid.

In this study, it is planned to carry out a discussion based on the assumption that there is a conceptual difference between herbal products, food supplements and medicines with proven efficacy and safety. In this context, the main axis of the discussion is the presenting ethical and scientific problems arising from the identification of herbal products and food supplements with medicines. Additionally, it is aimed to discuss the regulations in the authorization and marketing processes of these products in an ethical manner.

Clarification of the concepts of herbal products and food supplements is both an ethical requirement and as well an important responsibility for public health. The legal regulations for the authorization and marketing of these products must be reconsidered. Marketing the medicines, herbal products and food supplements which have been gone through very different authorization processes, as if they are the same is an understanding that is far from ethical responsibility and sensitivity. In this context, food ethics becomes an important requirement. Health professionals are not the only ones who are responsible, this is also a requirement of social responsibility.



## Peki Gerçekten Organik mi?

Gökçe ERBUĞ

*İzmir Ekonomi Üniversitesi Laboratuvar Teknolojileri Bölümü*  
[gokce.erbug@htagro.com.tr](mailto:gokce.erbug@htagro.com.tr)

### Özet

Organik tarım son yıllarda yazılı ve görsel basının da desteği ile oldukça sık duymaya başladığımız bir başlık haline gelmiştir. Peki, biz, organik kelimesinden ne anlıyoruz ve organik tarım hakkında ne kadar bilgiye sahibiz? Bu konuşma iki temel konuya dikkat çekmeyi amaçlamaktadır:

**Organik kandırmaca:** İç pazarda organik olmayan ürünlerin organik etiketi altında satılması, organik bir ürünün nasıl olması gerektiği ve sertifikasyon

**Organik tarım, çiftçi ve ilaç&gübre endüstrisi üçlemesi:** Organik gübre ve organik ilaçların gerçekliği ve üreticinin bilinçlendirilmesi

Yukarıda verilen argümanlar ışığında organik tarım ve iyi tarım arasındaki farklılıklar üzerinde de durulacaktır.

# The Economic Effects of Food Waste on Food Security in the World and in Turkey

**Gökçe KOÇ**

*Department of Agricultural Economics, Faculty of Agriculture, Ege University  
gkc\_add@hotmail.com*

**Prof. Dr. Ayşe UZMAY**

*Department of Agricultural Economics, Faculty of Agriculture, Ege University*

## Özet

Gıda güvencesinin sağlanması ve açlığın ortadan kaldırılması, küresel hedeflerin başında gelmektedir. Ancak, nüfus artışı, iklim değışikliği, doğal kaynakların azalması ve kirlenmesi, ayrıca gıda israf ve kayıpları gıda güvencesini tehdit etmektedir. Gıda israfı, tarladan sofraya tarım ve gıda tedarik zincirinin hasat, birincil üretim, işleme, depolama, taşıma, perakende, tüketim vb. tüm aşamalarında olabilmektedir. FAO'ya göre küresel olarak her sekiz kişiden biri gıda güvencesizliği yaşıyorken, üretilen gıdaların ise üçte biri kayıp ve israf edilmektedir. Gıda israfı, gıda güvencesinin yanı sıra çevre, doğal kaynaklar, sosyal yaşam ve ekonomi üzerinde de olumsuz etkilere sahiptir. Son dönemlerde, gıda israfının miktarının hesaplanmasına yönelik küresel ve bölgesel çalışmalar artmıştır. Dünya'da gıda israfının tek başına 936 milyar dolar ekonomik kayba neden olduğu, sosyal ve çevresel etkileri ile birlikte bu miktarın 2.6 trilyon dolara ulaştığı saptanmıştır. Gıda israfının ekonomik değeri Türkiye'de 44.4 milyar dolar, ABD'de 161.6 milyar dolar, Avrupa Birliği'nde ise 153 milyar dolar. Ancak, israfın ekonomik boyutunu detaylı inceleyen çalışmalar sınırlıdır. Bu kapsamda, bu çalışmanın önemli amaçları Dünya'da ve Türkiye'de gıda israfının ekonomik açıdan detaylı incelenmesi, özellikle bölgeler ve ülkeler itibariyle üretici ve tüketici boyutuyla ortaya çıkan sorunların belirlenmesi ve öneriler getirilmesidir. Gıda israfı kaynaklı ekonomik kaybın azaltılması, hane halklarının gelirlerinin artırılması ve gıda güvencesizliğinin azaltılması açısından son derece önemlidir. İsrafın azaltılması için üretici ve tüketicilerin bilinçlendirilmesi, gıdaların israf edilmek yerine değerlendirilmesi, lojistik altyapısının iyileştirilmesi önerilmektedir.

## Abstract

Ensuring food security and ending hunger are the top of the main global targets. However, increasing population, climate change, pollution of natural resources, besides, food loss and waste are threatening food security. Food loss and waste could occur all

the stages of food supply chain from farm to the table such as primary production, storage, transportation, retail or consumption. According to FAO, while one in eight people experiencing food insecurity, onethird of the food produced is lost and wasted. Food loss and waste also have some negative impacts on the environment, natural resources, social life. Recently, there has been an increase in the number of both global and regional studies for accounting the amount of food waste. It was established that food waste caused a loss of \$936 billion economically, besides, the loss increased to \$2.6 trillion with other social and environmental impacts. The economical loss is \$44.4 billion in Turkey, \$161.6 billion in the USA and \$153 billion in the European Union. Nevertheless, there are limited studies that investigated the economic case of food waste in detail. In this context, the main aims of this research are to investigate economic consequences of food waste in the world and Turkey in detail, to determine the main problems both producer and consumer side nationally and regionally and to put forward recommendations. Reducing the economic loss of food waste is remarkably important in terms of raising household incomes and reducing food insecurity. In order to minimize waste, it is recommended to increase awareness of producers and consumers, to preserve or reuse food instead of waste, and to improve logistics infrastructure.

# Hayvan Beslemede Yaygın Olarak Kullanılan Silaj Yeminin Mevzuat ve Çevre Etiği Açısından Değerlendirilmesi

## *Evaluation of Silage Forage Widely Used in Animal Feeding, in terms of Legislation and Environmental Ethics*

**Doç. Dr. Gökhan ASLIM**

*Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji Anabilim Dalı*

**E. Merve DANIŞ**

*Selçuk Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji Anabilim Dalı*  
[mervedanisvet@gmail.com](mailto:mervedanisvet@gmail.com)

### Özet

Silaj; su miktarı bakımından zengin olan yeşil yemler, diğer bazı bitkisel ürünler, tarımsal ve endüstriyel artıkların oksijen bulunmayan ortamlarda fermantasyonu ile elde edilen kaba yem kaynağıdır. Silaj, tüm dünyada hayvan beslemede yaygın olarak kullanılmakta olup, hayvan, insan ve çevre açısından kritik bir öneme sahiptir. Çalışmada hayvan beslemede yoğun bir şekilde kullanılan silajın mevzuat ve çevre etiği açısından incelenmesi amaçlandı.

Çalışmanın materyalini konuyla ilgili ulusal ve uluslararası mevzuat ve bilimsel çalışmalar oluşturdu. Konu ile ilişkili bilimsel çalışmaların, mevzuat ve çevre etiği çerçevesinde içerik analizi yapılarak, bulgular elde edildi.

Yapılan taramalarda silajın hayvan beslemesinde (maliyetinin uygun olması; yem ve hayvansal ürün kaybının önlenmesi; yem muhafazasının birim alanda daha çok olması; hayvanlar tarafından sevilerek tüketilmesi; yabancı ot yayılımının önlenmesi vd.) faydalarının yanında, hayvan sağlığı, insan sağlığı ve çevre sağlığını etkileyen mikrobiyal (*Clostridium botulinum*; *Mycoplasma bovis*; *Listeria monocytogenes* vd.) ve kimyasal (Nitrat; Azot dioksit; Nitrik oksit vd.) çeşitli zararları olduğu belirlendi.

Sonuç olarak silaj günümüzde hayvan beslemede yaygın olarak kullanılmakta olan bir yem çeşididir. Yapım, yönetim ve tüketim aşamalarında silajın zararlı etkilerinin net bir şekilde ortaya koyulmasının hayvan, insan ve çevre sağlığı açısından oldukça önemli ve gerekli olduğu söylenebilir.

**Abstract**

Silage; it is a source of roughage obtained by in the absence of oxygen fermentation of green feeds which is rich in water, some other plant products, agricultural and industrial wastes in the absence of oxygen. Silage is widely used in animal feeding all over the world and has a critical importance in terms of animal, human and environment. The aim of this study is to investigate the in terms of legislation and environmental ethics of silage which is used extensively in animal feeding.

The material of the study constituted national and international legislation and scientific studies on the subject. The findings were obtained by content analysis within the framework of legislation and environmental ethics of related scientific studies.

In addition to the benefits of silage in animal feeding (cost-effectiveness; prevention of forage and animal product loss; more forage storage in the unit area; fondly consumed by animals; preventing weed spread etc.), animal health, human health and environmental health effects of various types of microbial (*Clostridium botulinum*; *Mycoplasma bovis*; *Listeria monocytogenes* et al.) and chemical (Nitrate; Nitrogen dioxide; Nitric oxide et al.) damage were determined.

As a result, silage is a kind of forage that is widely used in animal feeding nowadays. It can be said that it is very important and necessary for animal, human and environmental health to be clearly revealing harmful effects of silage during construction, management and consumption stages.

## **Gaziantep ve Şanlıurfa İllerinde Genç Çiftçilerin Kırısala Bakış Açıısı ve Tarımda Kalma Eğilimlerinin Belirlenmesi**

*The Perspectives of Young Farmers in Rural Areas of Gaziantep and Sanlıurfa in Provinces and Determination of Tendency to Stay in Agriculture*

**Güneş EREN YALÇIN**

*Tarım ve Orman Bakanlığı, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Şanlıurfa, Türkiye  
guneseren@hotmail.com*

**Tali MONİS**

*Tarım ve Orman Bakanlığı, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Şanlıurfa, Türkiye*

**Őeyda İPEKÇİOĞLU**

*Tarım ve Orman Bakanlığı, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Şanlıurfa, Türkiye*

**Duygu BİROL**

*Tarım ve Orman Bakanlığı, İncir Araştırma Enstitüsü, Aydın, Türkiye*

### **Özet**

Dünya genelinde tarımsal faaliyetler ile yaşamını sürdüren çiftçiler için, yaşlanma önemli bir konu olarak tartışılmakta, Türkiye de de özellikle son yıllarda tarımda istihdam eden nüfus azalmakta olup bu azalış içinde tarımı terk eden genç nüfusun payının yüksek olduğu görülmektedir. Gelir yetersizliği, köylerdeki yaşam zorluğu ve sosyal olanakların sınırlı olması, toprakların parçalı ya da çok az olması, kırsalda alternatif iş imkânlarının azlığı gibi nedenlerde gençler tarımdan uzaklaşmaktadır. Gençlerin tarımdan uzaklaşması; kırsalda yaşayan nüfusun yaşlanması ve azalması gibi sorunları da beraberinde getirmektedir. Bu sebeplerle gençlerin tarımda kalma eğilimlerinin belirlenmesi, tarımda kalma ya da terk etmesine neden olan faktörlerin saptanması gerekmektedir.

Bu araştırmanın amacı, Gaziantep ve Şanlıurfa illerinde Genç Çiftçi Hibe Desteklemesinden yararlanmış ve yararlanmamış 18-40 yaş arasında tarımda istihdam eden genç nüfusun sosyo-ekonomik özelliklerinin belirlenmesi, kırsala bakış açıları ve tarımda kalma eğilimlerinin saptanmasıdır. Seçilen illerde toplam 144 genç çiftçi ile yüz yüze görüşme sağlanıp, veriler anket yolu ile toplanmıştır.

Çalışmanın sonuçlarına göre genç çiftçilerin % 93'ü başka iş imkanı olmaması ve tarımın baba mesleği olması gibi sebeplerle tarımsal üretime devam edeceklerini belirtmişlerdir. Ayrıca kırsalda yaşam standartlarının düşük olması ve kendileri ile çocuklarının eğitimi nedeni ile kente göç etmek isteyen bir grup bulunmaktadır. Tarımda sürdürülebilirliğin sağlanmasındaki önemli faktörlerden birisi de tarımda istihdam edecek genç nüfusun oluşturulmasıdır. Bu nedenle karar vericilere gençlere kırsalı özendirip tarımda kalmalarını sağlayacak politikalar geliştirmeleri önerilmektedir.

**Anahtar sözcükler:** Genç çiftçi, tarımda kalma, destekleme

### Abstract

For worldwide farmers who lives with agricultural activities, aging is discussed as an important issue, Turkey also is also declining population, especially those employed in agriculture in recent years shows that a high proportion of young people who leave agriculture in this decrease. Young people are moving away from agriculture due to lack of income, life difficulties in the villages and limited social facilities, fragmentation of the lands or too little, and lack of alternative employment opportunities in the countryside. Youths away from agriculture; it causes problems such as aging and decreasing of rural population. For these reasons, it is necessary to determine the tendency of the young people to stay in agriculture, the factors causing them to stay in agriculture or to leave.

The aim of this study is to determine the socio-economic characteristics, rural perspectives and tendency to stay in agriculture of the young population between 18-40 years of age who benefited and did not benefit from Young Farmer Grant Support in Gaziantep and Şanlıurfa. Face-to-face interviews were conducted with 144 young farmers in the selected provinces and the data were collected through a questionnaire. According to the results of the study, 93% of the young farmers stated that they would continue agricultural production due to the absence of other job opportunities and the fact that agriculture was the father's profession. There is also a group that wants to immigrate to the city because of low standards of living in rural areas and the education of their children.

One of the important factors in ensuring sustainability in agriculture is the creation of a young population to employ in agriculture. Therefore, decision-makers are encouraged to develop policies that encourage young people to stay in agriculture and encourage them to stay in agriculture.

**Key words:** Young farmer, agriculture leaving, grant support

## Kooperatiflerin Gıda Piyasalarında Etik İnşası ve Güçlendirilmesindeki Rolü

### *The Role of Cooperatives in Building and Strenthening Ethics in Food Markets*

**Dr. Hakkı ÇETİN**  
[hkkctn@gmail.com](mailto:hkkctn@gmail.com)

#### Özet

Dünyada kooperatifçilik, ekonomik güçleri zayıf bireylerin ortak sorun ve ihtiyaçlarına karşılıklı yardımlaşma ile bir çözüm bulma arayışından ortaya çıkmıştır. Sanayi Devrimi sonrası yüksek işsizliğin ve yoksulluğun olduğu bir ortamda, bir grup tekstil işçisinin ucuz ve güvenli gıdaya ulaşabilmesine yönelik kurmuş olduğu tüketim kooperatifi, dünyadaki ilk modern kooperatif olarak kabul edilmiştir. Modern anlamda ilk kooperatif olarak kabul edilmesindeki temel etken, bu organizasyonun karşılıklı yardımlaşmayı sürdürülebilir kılması için birtakım kural ve ilkelerin kabulü ve tatbik edilmesi ile ilgili olmuştur. Ortak ihtiyaçlara en uygun maliyetle ulaşmayı karşılıklı dayanışma ve kurumsal ilkeler ile şekillendirmeyi başaran Rochdale Öncüleri dünyada demokratik kooperatifçilik hareketinin de öncüsü olmuştur.

Tarım ve gıda sektöründe etik inşası ve güçlendirilmesi, sağlıklı nesillerin devamlılığı boyutunda en öncelikli konulardan biridir. 1980 sonrası dünyada gelişen neo-liberal politikalar çerçevesinde, özellikle çok uluslu şirketler yüksek kar amacıyla hareket ederek gelişmekte olan ülkelerin gıda sektörlerine egemen olmaya başlamışlardır. Kooperatifler özel girişimlerden farklı olarak sermayeye maksimum kazanç değil, üyelerinin ortak istek ve ihtiyaçlarına maksimum fayda sağlamayı amaç edinmektedirler. Gıda piyasalarına ürün sunan kooperatif ortaklarının hem üretici hem de tüketici konumda olmaları, kooperatiflerin güvenli gıda üretmesi ve piyasaya sunmasında ayrıcalıklı bir konuma getirmektedir. Kooperatifler ve üst örgütleri, üreticilerin yerel değerlerini koruyarak küresel piyasalarda var olabilmelerini sağlamalarının yanı sıra, evrensel nitelikte değer ve ilkelerinin de katkısı ile içinde buldukları sektörlerde etik inşası ve güçlendirilmesinde önemli roller üstlenebileceklerdir.

Bu çalışmada, dünyada ve Türkiye’de kooperatiflerin ortaya çıkışı, tarihsel gelişimi ve günümüzdeki başarılı örneklerinden yola çıkarak, gıda piyasalarında etik inşası ve güçlendirilmesindeki potansiyel rolleri ve kamu politikalarının kooperatifçilik ile etik bağlamında nasıl şekillenmesi gerektiği üzerine değinilecektir.



**Abstract**

In the world, cooperatives emerged from the search for a solution to the common issue and needs of individuals with weak economic powers through mutual solidarity. After the Industrial Revolution, in an environment of high unemployment and poverty, the consumption cooperative established by a group of textile workers to access cheap and safe food was accepted as the first modern cooperative in the world. The main factor in accepting this organization as the first cooperative in the modern sense was related to the adoption and uncompromising application of some rules and principles in order to make mutual solidarity sustainable. Rochdale Pioneers, who have achieved to reach common needs at the most costeffective way and shaped them with mutual solidarity and institutional principles, have been the pioneers of the democratic cooperative movement in the world.

Building and strengthening ethics in the agriculture and food sector is one of the top priorities for the continuity of healthy generations. In the 1980s and after, within the framework of the neo-liberal policies developed in the world, multinational companies started to dominate the food sectors of developing countries by acting for high profit. Unlike private enterprises, cooperatives do not aim to gain maximum capital but to provide maximum benefit to their members' common needs. The fact that cooperative members providing products to the food markets are both producers and consumers makes it a privileged position for cooperatives to produce and market safe food. Cooperatives and their unions will be able to play an important role in building and strengthening the ethics in their sectors with the contribution of universal values and principles in addition to ensuring that producers can exist in global markets while preserving their local values.

In this study, the emergence of the cooperatives in the World and in Turkey, their historical development and based on the succesful examples, their potential roles in the building and strengthening of ethics in food markets and how public policies should be shaped in the context of cooperatives and ethics, will be discussed.

## Sosyal Kooperatifçilik ve Tarım Sektörü İçin Önemi

### *Social Cooperative and Importance for Agricultural Sector*

**Haluk GÜMÜŞ**

*Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*  
[halukhaluk.gmm51@gmail.com](mailto:halukhaluk.gmm51@gmail.com)

**Prof. Dr. Murat YERCAN**

*Ege Üniversitesi, Tarım İşletmeciliği Anabilim Dalı Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü*

#### **Özet**

Sosyal Kooperatifçilik; sosyal hizmetlerin geliştirilmesi ve istihdama katılımın desteklenmesi açısından sosyal ekonomi alanında öne çıkan aktörlerden biri olan bir sosyal girişimcilik modelidir.

Sosyal kooperatifler kamu ve özel sektörün tek başına çözüm üretmediği veya çözüm üretmekte yetersiz kaldığı özellikle sosyal, sağlık, eğitim ve çevre hizmetlerinin sağlanmasında ve dezavantajlı grupların iş gücüne katılımının desteklenmesi gibi alanlarda faaliyet göstermektedirler. Sosyal kooperatifler, sosyal fayda yaratma hedefi ile kâr amacı güden şirketlerin girişimci ruhunu bir araya getirmesi bakımından ön plana çıkmaktadır. Sosyal kooperatifler, öncelikli amaçları olarak kamu yararı misyonunu açıkça tanımlamakta ve bu misyonu doğrudan kamu yararı için mal ve hizmetlerin üretimiyle gerçekleştirmektedirler.

Ortakların karar alma sürecine dâhil olduğu demokratik yapısından dolayı “aşağıdan yukarıya” yönetim biçimi sergileyen sosyal kooperatifler, hem yapılandırılmış bir refah sistemi olan ülkeler hem de refah sistemini yeniden düzenleme ihtiyacı duyan ülkeler için alternatif bir model sunmaktadır.

Türkiye Kooperatifçilik Stratejisi ve Eylem Planı, uluslararası alanda da kabul gören sosyal kooperatif yaklaşımına benzer şekilde kooperatiflerin yeni istihdam alanları yaratılması, girişimcilik ve ortak iş yapma kültürünün geliştirilmesi, sosyal sermayenin artırılması, gelirin daha adil paylaşımı ve yoksulluğun azaltılması gibi ekonomik ve sosyal işlevleri desteklemesi gerektiğinin altını çizmektedir.

Son yıllarda Dünya da Sosyal Kooperatifçilik modelinin gelişmesinin bir yansıması olarak Türkiye’de de sosyal kooperatiflerin alternatif bir örgütlenme modeli olarak kabul edilmeye başladığı görülmektedir. Ancak, ülkemizde şuan çok yeni bir model olarak gelişmeye açık bir modeldir.

Türkiye'deki örneklerinin önümüzdeki yıllarda daha fazla artması ve sosyal kooperatiflerin sosyal fayda alanında daha önemli bir aktör haline gelmesi beklenmektedir.

Bu çalışmada, Sosyal Ekonomi ve Sosyal Kooperatifçilik teorik olarak ele alınacak ve sosyal kooperatifçilik örnekleri tarım sektörüne ağırlıklı verilerek incelenecektir. Daha sonra Sosyal Kooperatifçiliğin sorunları ve bu konuda alınması gerekli önlemler önerilecektir.

### **Abstract**

Social Cooperatives; is a social entrepreneurship model which is one of the prominent actors in the field of social economy in terms of developing social services and supporting participation in employment.

Social co-operatives operate in areas such as providing social, health, education and environmental services and supporting the participation of disadvantaged groups in the labor force, in which the public and private sectors alone cannot produce or fail to produce solutions. Social co-operatives come to the forefront in bringing together the entrepreneurial spirit of profit-making companies with the goal of creating social benefits. Social cooperatives clearly define the public interest mission as their primary objective and directly realize this mission through the production of goods and services for the public interest.

Social cooperatives, which exhibit a “bottom-up” form of management due to the democratic structure in which partners are involved in the decision-making process, offer an alternative model both for countries with a structured welfare system and for countries that need to reorganize the welfare system.

Turkey Cooperative Strategy and Action Plan, similar cooperatives in the creation of new jobs in the social cooperative approach accepted in the international arena, entrepreneurship and the development of common business culture, enhancement of social capital, the fact that the income required to support economic and social functions, such as reducing the fairer sharing and poverty It draws.

Last year in the world as a reflection of the development of the social cooperative model in Turkey in social cooperatives began to be considered as an alternative model of organization in our country are now very open to development as a new model model.

In the area of social benefits and social cooperatives to increase in the coming years more of its kind in Turkey it is expected to become a more important actor.

In this study, Social Economy and Social Cooperatives will be examined theoretically and examples of social cooperatives will be examined with emphasis on agriculture sector. Then the problems of Social Cooperatives and the necessary measures to be taken in this regard will be proposed.

## Gıda Etiği

### *Food Ethics*

**Prof. Dr. Harun Raşit UYSAL**

*Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi*

#### Özet

İnsanların korktuğu şeylerin başında ölüm korkusu gelirken bunu ikincil olarak açlık korkusu takip etmektedir. Karnını doyurmayı garanti altına alanlar da sağlık korkusu ile yaşamaktadırlar.

Bu korkunun derecesi çeşitli hastalıklara bağlı olarak değişmektedir. Bugün için en büyük korku “kanser” dir. Bunu beyin kanaması, felç geçirme, alzheimer, parkinson olma gibi korkular takip etmektedir.

Hipertansiyon, diyabet, kolesterol gibi hastalıkların alınan gıdalar ile direk ilişkisi varken, kalp-damar, pankreas, bağırsak, mide, karaciğer gibi hastalıklarında gıdalarla ilişkisi bulunmaktadır.

Güvensiz gıda tüketimi yukarıda sayılan hastalıkları tetiklemekte bazen de ölüme kadar ileri gitmektedir.

Bu nedenle gıda güvencesi kavramı son yıllarda çokça dile getirilmeye başlanmıştır. Bunu sağlayan taraflar arasında hammadde üreticisi çiftçiler, hammaddeyi gıdaya çeviren işletmeler, kalite kontrol yapan devlet ve tüketiciler bulunmaktadır.

Çiftçilerin yanlış veya yasal olmayan ya da fazla kimyasallar kullanmaları, gıda işleyicilerinin aşırı ya da yasal olmayan kimyasallar kullanmaları, devletin yeterince kontrolleri yapmaması tüketicilerin yukarıda sayılan hastalıklara yakalanmalarına neden olmaktadır.

Bu manada söz konusu tarafların gıda etiğine uymaları toplumun sağlığını koruması açısından son derece önemlidir.

**Anahtar sözcükler:** Gıda, etik, ürün, kimyasallar

#### Abstract

People fear from death most in their life, then they fear from hunger. People who guarantee to feed themselves face live in fear of health

The volume of this fear varies depending on various diseases. The biggest fear for today is called “ cancer”. It is followed by fear such as cerebral hemorrhage, stroke, alzheimer

and parkinson.

Diseases such as hypertension diabetes, cholesterol have a direct relationship with the food taken, while they are associated with foods such as cardiovascular, pancreas, intestines, stomach and liver.

Unsafe food consumption triggers the aforementioned diseases and sometimes goes up to death.

For this reason, the concept of food safety has been widely mentioned in recent years. The group of people that provide this include farmers who produce raw materials into food, government workers who make quality control on food and consumers.

Farmers use wrong or illegal or excess chemicals, food processors use excessive or illegal chemicals and government does not adequately control on this situation so consumers get the aforementioned diseases.

In this sense, the compliance people and establishment obey the food ethics is very important to protect public health.

**Key words:** Food, ethics, chemicals, products

## Can UN 2030 Sustainable Development Goals Solve Hunger and Malnutrition?

**Prof. Dr. Hilal ELVER**

*University of California Santa Barbara and Distinguished Global Fellow at Law Faculty  
UCLA, USA; UN Special Rapporteur on Food Rights  
[elver@ucsb.edu](mailto:elver@ucsb.edu)*

### Özet

Birleşmiş Milletler'in her yıl yayınladığı SOFI raporuna göre son yıllarda dünyada açlık ve kötü beslenmenin arttığını görmekteyiz. Bunun çeşitli sebepleri var. En önemlileri ise, artan savaşlar ve iç karışıklıklar, iklim değişikliğinden kaynaklanan doğal afetler, ekonomik dalgalanmalar ve kırsal kesimde fakirliğe karşı geliştirilen politikaların başarısızlığı gelmekte. Bu nedenlerden dolayı son yıllarda küresel platformlarda gıda ve tarım politikalarının gündemde daha geniş bir yer kapladığını görmekteyiz. Bunun bir nedeni de Birleşmiş Milletler 2030 Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine doğru yaklaşıyoruz. Bu sunumda Dünya Gıda Güvenliği Komitesinin rolü ve bu kurumun en önemli prensiplerinden bir olan gıda hakkının açlık ve kötü beslenmeyi önlemede etik ve adaletli çözüm olduğu tartışmalarına yer verilecektir.

### Abstract

According to yearly SOFI report of the UN Food and Agriculture Organization (FAO), last few years worldwide hunger and malnutrition is increasing. There are several reasons of this alarming trend, such as increased conflicts and war; disasters as a result of climate change induced extreme weather events; economic crises and failure of poverty eradication policies especially in rural areas, as well as increased inequality. As a result, global food and agricultural policies are becoming more prominent than used to be, especially we are approaching the United Nations 2030 Sustainable Development Goals. In this presentation the role of the World Committee of Food Security (CFS), as the unique, multi-stakeholder institution of the global governance on food security and nutrition policies, and its fundamental principle of right to food (human rights based approach) will be discussed as ethical and just solution to hunger and malnutrition.

# Ülkemizde Gıda Kaynaklı Zehirlenme Vakalarında Adli İşlemler

## *Forensic Procedures for Food Poisoning Events in Our Country*

**Doç. Dr. Işıl VAR**

*Çukurova Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*  
[damla-damla49@hotmail.com](mailto:damla-damla49@hotmail.com)

**Sibel ÖZÇAKMAK**

*Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü, Atakum, Samsun*

### Özet

Patojen bir mikroorganizma veya onun ürettiği toksin ile ve/ veya kimyasal maddelerle kontamine olmuş gıda ve/veya suyun tüketilmesi sonucu ortaya çıkan hastalıklar gıda kaynaklı hastalıklar olarak adlandırılmakta ve bu durum enfeksiyon ve gıda zehirlenmelerine neden olmaktadır. Tüm diğer zehirlenmeler gibi gıda zehirlenmeleri de adli durum olarak değerlendirilmesi gereken olgulardır. Gıda işletmecisinin hukuki sorumluluğu, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 22. maddesinde “Sorumluluklar” başlığı altındaki hükümlerde belirtilmiştir. Gıda ve yem işletmecisinin ürettiği, işlediği, ithal ettiği, satışını veya dağıtımını yaptığı bir ürününün, gıda ve yem güvenilirliği şartlarına uymadığının tespit edilmesi halinde, ilgili kanununun 40. ve 41. maddelerine göre yaptırımlar uygulanmaktadır. Gıda kaynaklı hastalık şüphesi bulunan kişilerin 72 saat içerisinde Ön tanı/sağlık raporu veya sağlık kuruluşunun Protokol Numarası ile birlikte İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri ile Emniyet Müdürlüğüne bildirim yapması zorunludur. Aksi halde sorumlular hakkında yasal işlem süreci işletilememektedir. Vakaların kayıt altına alınmaması mikroorganizma kaynaklı tehlike ve risklerin izlenmesini engellemektedir. Gıda kaynaklı hastalık risklerinin yönetilmesini sağlamak için farklı işleyişlere sahip çok merkezli bir bilgi ağı kurulmalıdır. Böylece gıda kaynaklı hastalık vakalarının takibini yapmak, araştırmak, kontrol etmek ve uygulamak için farklı yetkinliklere sahip kuruluşlar arasında iletişim ve veri aktarımı sağlanabilecektir. 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu kapsamında zehirlenme olgularına göre adli değerlendirmeler yapılmaktadır. Gıda kaynaklı hastalık veya şüphesi bulunan durumlarda Türk Ceza Kanunu’nun “*Kamunun Sağlığına Karşı Suçlar*” hükmünün bulunması ihtimaline karşın Cumhuriyet Başsavcılığına suç duyurusunda bulunulmaktadır. Bozulmuş veya değiştirilmiş gıda veya ilaçların ticaretinin suçu, TCK’nın 186. maddesine göre bir yıldan beş yıla kadar hapis ve bin beşyüz güne kadar

adlı para cezası verilmektedir. Zehirlenme şüphesi ile ihbarda bulunan kişinin, tükettiği gıda ile ilgili etiket bilgilerini tam ve eksiksiz bildirmesi gerekmektedir. Tüketicilerin bu yönde bilinçlendirilmeleri onların gıdayı satın alırken veya tüketirken gıda güvenliğini daha fazla sorgulamasını sağlayacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Gıda zehirlenmeleri, adli vaka, şüpheli gıda, Alo Gıda 174

### Abstract

Diseases resulting from the consumption of food and/or water contaminated with a pathogenic microorganism or its toxin and/or chemical substances are called foodborne diseases, leading to infection and food poisoning. Like all other poisonings, food poisoning is a forensic condition. The legal responsibility of the food operator is stated in the provisions under the “Responsibilities” of Article 22 of the Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed Law No.5996. If it is determined that a product produced, processed, imported, sold or distributed by the food and feed operator does not comply with the food and feed safety requirements, sanctions are applied according to the 40 and 41th articles of the related law. People suspected of food-borne illness must declare to the Provincial/District Directorates of Agriculture and Forestry and the Police Department within 72 hours together with a pre-diagnosis/health report or with the Protocol Number of the health authority. Legal process of the responsible people cannot be executed. A multicenter information network with different functions should be established to manage foodborne disease risks. This will enable communication and data transfer between organizations with different competencies to monitor, investigate, control and implement foodborne illness cases. Failure to record cases prevents monitoring of hazards and risks from microorganisms. Forensic medical assessments are made according to the cases of poisoning under the Turkish Penal Code No. 5237. In cases food-borne case/epidemic is contrary to the legislation, that is, in case of food-borne illness or suspicion, the Chief Public Prosecutor’s Office is filed a criminal complaint against the possibility of Crimes against Public Health “provision of the Turkish Penal Code”. Transactions are carried out in accordance with the decision of the Chief Public Prosecutor. According to Article 186 of the TPC, it shall be imprisoned for a period of one to five years a judicial fine up to one thousand five hundred days is given. Increasing awareness of consumers will enable them to question food safety more when buying or consuming food.

**Key words:** Food poisoning, forensic case, Suspicious food, Hello 174 food line.



# Gıda Güvencesi ve Güvenliğinin Sağlanmasında Ceza Hukukunun Rolü

## *The Role of Criminal Law in Providing Food Security and Safety*

**Dr. İlker KARAÖNDER**

*Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Yenice Meslek Yüksek Okulu, Hukuk Bölümü*  
[ilkerkaraonder@gmail.com](mailto:ilkerkaraonder@gmail.com)

### **Özet**

Gıda hakkı, insanın en temel haklarından birisidir. Bu sebeple; yeterli, temiz ve güvenli gıdaya erişimin teminat altına alınması devletin asli görevleri arasında yer almaktadır. Bu görevin tam olarak yerine getirilebilmesi için de, gıda güvencesi ve güvenliğinin etkin bir şekilde sağlanması bir zorunluluk olarak karşımıza çıkmaktadır. Ulusal tarım politikasının da amaçları arasında yer alan gıda güvencesi ve güvenliğinin sağlanmasında hukuki düzenlemeler oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Gıda zincirinin her aşamasını düzenleme altına hukuk kuralları, insanların güvenli gıdaya erişimini teminat altına alma amacını taşımaktadır. Söz konusu kurallara uyulmaması durumunda ise, bu kurallara uymayanların devlet tarafından cezalandırılması gündeme gelebilecektir. Bu noktada yasak alanları belirleme fonksiyonuna sahip olan ceza hukuku devreye girmektedir. Bu çalışmada, gıda güvencesi ve güvenliğinin sağlanmasında ceza hukukunun rolü ve etkinliği irdelenmiştir. Ayrıca çalışma kapsamında Türk gıda mevzuatı ile ilgili çeşitli önerilere yer verilmiştir.

**Anahtar sözcükler:** Gıda güvencesi, gıda güvenliği, tarım politikası, Ceza Hukuku

### **Abstract**

The right to food is one of the most fundamental human rights. Therefore, ensuring access to adequate, clean and safe food is among the primary duties of the state. In order for this task to be fully fulfilled, it is a necessity to provide food security and safety effectively. Legal arrangements play an important role in ensuring food security and safety, which is among the objectives of national agricultural policy. The rules of law that regulate every stage of the food chain are intended to guarantee people's access to safe food. In case of failure to comply with the said rules, the punishment of those who do not comply with these rules may be brought to the agenda. At this point, criminal law, which has the function of determining the prohibited areas, comes into play. In this study, the role and effectiveness of criminal law in providing food security and safety

are examined. In addition, various recommendations related to Turkish food legislation were included in this study.

**Key words:** Food security, food safety, agricultural policy, criminal law

## Food Ethic, Food Falsification and Risks Management

**Dr. Kakha NADIRADZE**

*Association for Farmers Rights Defense, AFRD - President  
Country Representative and National Coordinator for South Caucasus Countries of the  
Coalition for Sustained Excellence in Food and Health Protection  
[nadiradzekakha@gmail.com](mailto:nadiradzekakha@gmail.com)*

**Nana PHIROSMANASHVILI**

*Association for Farmers Rights Defense, AFRD – Executive Director  
Mariam GOGINASHVILI  
Tbilisi State University, MBA*

### Abstract

It is not new that the modern world is changing, and changing rapidly and technologies, education, health, food, biotechnology, genetics, robotics, our diet, lifestyle changing and should be underlined, that some changes we accepting well, but some of them not too much. The globalization of the world's food day by day becomes more identified to falsification, fraud, falsification and adulteration.

One of the greatest changes that have taken place lies in Food Systems, Food production, and the Consumption sphere. The interactions of food systems with health systems raises numerous ethical issues about individual and public health, environmental sustainability, and respect for cultural traditions, named Ethnic Food, Traditional Food, that can engage these issues during encounters with Farmers, to Food Production and Processing Companies through education and advocacy, Building farmers' capacity must be into the agenda of Governments, NGO's and Research Programs regarding Integrated Food Systems for the Food Ethical Norms, Regulations, Sanitary, Hygiene to present best innovative, cost-effective technologies, methodologies and business models for safe and transparent food production and procession especially in terms of signing DCFTA Agreement among EU and Georgia for Free Trade of Georgian Food Products on EU Market following EU regulations and some standards on Food quality and quantity.

The presentation will cover some aspects related to the Food Production ethical norms, transparency and consumption problems of the face food and which has a focus on the transparency of seafood, crops and plants, and animals. A high level of Food safety is one of the main objectives that is the responsibility of food law and regulations on the example of Georgia and some microbiological risks concerning food products represent a major source of diseases caused by the consumption of nourishment by humans.

Food products are not allowed to contain toxins and metabolites in high doses that can constitute an unacceptable risk for consumers' health. Nowadays, falsification involves all kinds of food and we should think about Block Chain platforms for making food production more transparent and visible,

The transparency, easily readable labels on the food packages and clearly presented all ingredients are the most important factors that influence our habit to have the right option when we are buying a certain product. Food products go through different stages during their lifecycle from raw material, to the formulation, production to market launch. To create this product, different ingredients in the different components may be used, and are often sourced from various suppliers.

Nowadays, falsification involves even all kinds of food. Fake food products may cause serious risks to consumers, pregnant women's, kids, immune systems especially if the goods do not comply with specified standards and legal regulations, thus becoming threats to food safety. Environmental issues such as the sustainable use of land areas and the natural resources, e.g. freshwater, are included in the thematic focus, and special attention is given to the development and use of modern technology, e.g. biotechnology, as a way to improve global food security. Food security, food safety, and sovereignty, rights, and responsibilities, as well as cultural determinants and frameworks of understanding food under discussion.

**Key words:** Food transparency, traditional food, farmers, DCFTA, risks management

## Köy Enstitüleri; Ülke Gereksinmelerini Temel Alan Üretici Eğitim Sistemi

**Prof. Dr. Kemal KOCABAŞ**

*Yeni Kuşak Köy Enstitüleri Derneği Genel Başkanı  
kekocabas@gmail.com*

### Özet

Günümüzde ulusal ve uluslararası pek çok veri, eğitim sistemimizin niteliğini ve işlevselliğini kaybettiğini işaret etmektedir. Dünyanın en büyük ekonomisine sahip ilk on ülke incelendiğinde başarılarının altındaki temel dinamiğın nitelikli eğitim, nitelikli öğretmen yetiştirme, eğitime daha çok kaynak aktarma ve bilimsel eğitime verilen önem olduğu açıkça görülmektedir. Türkiye, günümüzde Endüstri 2-2.5 arasında iken bu ülkeler Endüstri 4.0'a hızla yol almaktadır.

Türkiye, 1940-1954 yılları arasında kendine özgü, ülkenin temel gereksinmelerini öne çıkaran Köy Enstitüleri eğitim sistemini hayata geçirmiştir. Köy Enstitüleri, öğrencilerin bilişsel ve duyuşsal gelişimlerini bütüncül olarak ele alan, akıl ve bilimin referansı ile onların gelişimini sağlayan bir eğitim sistemidir. Bilmek yapabilmektir anlayışı ile uygulamalı eğitimi temel alan enstitülerde derslerin yüzde 50'si kültür dersleri, yüzde 25'i uygulamalı tarım-ziraat dersleri, yüzde 25'i de uygulamalı teknik-zanaat dersleridir. Köy Enstitüleri bilgiye işe ve üretime dönüştüren eğitim kurumlarıdır. Köy Enstitüleri, okuma yazma oranının çok düşük olduğu, yüzde seksen köy nüfusunun ortaçağ koşullarında yaşadığı ülke koşullarında dönemin Milli Eğitim Bakanı Hasan-Ali Yücel ve İlköğretim Genel Müdürü İsmail Hakkı Tonguç'un emek ve öngörülerıyla hayata geçirilmiş bir Cumhuriyet projesidir. Köylerden gelen öğrencileri kitapla, sanatla, iş eğitimiyle, demokratik eğitim süreçleriyle, değişim ve dönüşümleri sağlanmış, onlara pedagoji eğitimi dışında mesleki beceriler de kazandırılmıştır. Köy Enstitüleri ilk kez eğitim dizgesine tarım-hayvancılık, balıkçılık ve kooperatifçilik derslerine yer veren eğitim kurumları olmuşlardır.

Köy Enstitüleri günümüzde pek çok boyutuyla tartışılarak yeniden anlaşılmasına yönelik çalışmaları yapılmaktadır. Bu çalışma, enstitülerin ülkenin hangi gereksinimlerinden orta çıktığı ortaya konularak enstitülerin "üretici eğitim" penceresinden kazanımlarını tartışmaya ve günümüzdeki karşılığını aramaya yönelik çabaları amaçlamaktadır.

## Büyük Metropollerde Tarım ve Sürdürülebilirlik: Çeperde Tutunanlar

### *Survival on the Edge: Agriculture and resilience in a Metropolitan City*

**Dr. Kumru ARAPGİRLİOĞLU**

*Bilkent Üniversitesi, Kentsel Tasarım ve Peyzaj Mimarlığı Bölümü  
[kumru@bilkent.edu.tr](mailto:kumru@bilkent.edu.tr)*

#### Özet

Bir zamanlar şehirlerin ve sosyo-kültürel yaşamının önemli varoluş nedeni olan tarım ve tarımsal etkinlikler, artık yoğun şehirleşme, kentsel yayılma ve verimli tarım alanlarının kontrolsüzce başka kullanımlara devredilmesi karşısında sürekli tehdit altındadırlar. Yakın zamana kadar, tarım sektörü Türkiye’de ulusal üretimin ve ekonominin temelini oluşturmuştur. Bununla birlikte, yerel-küresel politikalar ve buna bağlı oluşan baskılar, uygulamalar, tarım arazilerini adım adım yok ederken, tarımla uğraşanları da kalıcı olarak kentlerden uzaklaştırmıştır. Cumhuriyetin ve modern toplumun sembolü olan Başkent Ankara, Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşundan bu yana, Türkiye’de tarımsal gelişimi ve dönüşümü izlemek için her zaman iyi bir laboratuvar olmuştur. Ankara’nın, kentleşme süreci boyunca, her planlama döneminde, kent eteklere doğru büyüdükçe, tarımsal üretim ve faaliyetlerini öteki rakip kullanımlara karşı kaybettiği görülür.

Bildiri, Ankara’nın gelişimi ile birlikte süregitmekte olan bu yok oluşu, beş milyon nüfuslu bir metropol olan Ankara’da, kent çeperinde hayatta kalmaya çiftçiler ve tarımla uğraşan insanlar ve hikayeleri açısından ele alacaktır. Bu çalışma, Ankara’nın doğusunda bulunan, Çankaya Belediyesi’ne bağlı ilçe ve mahallelerde, önemli bir açık vadi sistemi olan İmrahor ve Elmadağ eteklerindeki köylerde gerçekleştirildi. Burada temel tartışma, köylülerin ve çiftçilerin, bu bölgede, kent çeperinde, şehri istila eden ve yeni merkezi politikalarla kentin her yerini imarlaşmaya açan anlayışa karşı, hayatta kalabilmek için tutunan ve dirençle yaptıkları işi sürdüren bu kişilerin davranış ve tutumlarını anlamaya yöneliktir. Bildiri bir yandan kentle tarımın yeniden buluşmasını savunurken, bir taraftan da, birçok metropol kentin karşı karşıya olduğu bu ikilemi, iki açıdan sorgulayacaktır: “halihazırda tarımla uğraşanların gözünden tarım ve yaşam” ve “tarım alanları, potansiyel yeşil alanlar ve vadiler gibi doğal değerler ve üretim yönüyle kent ve yaşam”. Böylece bildiri, kentsel alanların etkin kullanımını ve yerel toplulukların sürdürülebilir bir geleceğe yönelik güçlenmesini, geçtiğimiz yirmi yılda gündemde olan şehirlerdeki

yeşil alan planlanmasıyla birlikte bütünlük olarak ele alınması gerekliliği konuşulan, yenilebilir peyzajlar, kentsel tarım gibi güncel kavramlar üzerinden tartışacaktır.

### **Abstract**

Agricultural lands of which once were important assets of existence of cities and the socio-cultural landscapes, are now under the threat of dense urbanization, urban sprawl, and uncontrolled use of productive agricultural lands. Until recently, agricultural sector has always been the basis of the national economy in Turkey. However, as a result of local-global politics and related pressures, applications, agricultural lands and activities have moved permanently out from the inner cities. The symbol of the Republic and the modernist society, Capital Ankara is a good laboratory to view the agricultural development and transformation of Turkey since the foundation of the Turkish Republic. During its urbanization process, in each planning period, as the city grew towards the skirts, agricultural production and activities transformed their uses against other competing uses

In this paper we will be questioning Urban Agriculture from the perspective of people and their stories, who try to survive as farmers and dairy laborers on the edge of a five million city, Ankara, Turkey. By this paper we want to voice them out from another perspective over a site study and survey. The survey and interviews took place in the villages of Çankaya Municipality, which resided on the east banks of Ankara, where there is an important open system of valleys (İmrahor-İncesu) and a mountain range (Elmadag). The discussion will be built upon the resilience of villagers and farmers on the edge, while the city invades and the new central policies disallow for survival. This dilemma will be deliberated by the paper for bonding of the city community with the rural. The paper will be finalized with proposals of “how to protect those people who are already involved with agriculture and with know-how of agriculture” and with “how to use the potential green areas, valleys, mountain ranges” to turn them into more productive urban landscapes. This approach will encompass the effective use of urban land and empowering the local communities towards a sustainable future and will aim to point out the real struggle over food production and advocate the power of creating edible landscapes by integrating into planning of green areas in cities.

## Liberal Dünyada Sağlıklı Beslenmeye Çabalayan Bireye Karşı Bilim İnsanınin Yükümlülükleri

### *Moral Responsibilities of Scientists to Individuals Who Try to Nourish Themselves in a Healthy Way in Liberal World*

**Prof.Dr. M. Murat CİVANER**

*Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı  
[mcivaner@gmail.com](mailto:mcivaner@gmail.com)*

#### Özet

Liberal dünyada birey, devletin kendisini -geçerli bir neden olmaksızın- öldürmemesi anlamındaki yaşama hakkına, maddi gücü ölçüsünde/onunla sınırlı olarak mülkiyet edinme hakkına ve kendi iradesiyle kendisi için en doğrusunu seçerek eyleyebilme hakkına/özgürlüğüne sahiptir. Bireyin kendisi için en doğru seçimi yapmaya hakkı olduğu düşüncesi örtük olarak -bir düşünce sıçramasıyla- bireyin her koşulda seçim yapma şansı olduğu ve ayrıca seçim yapmaya yetkin olduğu varsayımlarını içerir; dolayısıyla her birey eylemlerinin sonuçlarından bütünüyle sorumlu tutulur.

Sağlığını korumak ve bu bağlamda “sağlıklı beslenmek” de yaşamına dair diğer pek çok şey gibi bireyin kendi sorumluluğundadır ve dolayısıyla sağlık birey için önemli bir kaygı odağına dönüşür. Liberal dünyada pazardaki endüstriyel ürünlerin sağlıklı olduğu, tüketicinin tümü arasında seçim yapma olanağına sahip olduğu ve kendisi için ‘doğru’ seçimi yapabilecek yetkinlikte olduğu varsayılır. Böylece birey/tüketici, tıpkı reklamlarına/etiketlerine bakarak kendisi için ‘doğru’ hekimi, hastaneyi, tetkiki ve ilacı seçebileceği gibi, ‘doğru’ endüstriyel beslenme ürününü de seçebilecektir.

Bununla birlikte; liberal dünyada bireyin diğer bireylerle olduğu gibi doğayla da ilişkisinin niteliği bozulmuş, ayrıca doğayla doğrudan teması neredeyse koparılmıştır. Artık beslenme - var oluşun temel gereksinimlerinden biri-, ancak endüstrinin karşısına dizdiği ‘seçenek’lerle ve ödeme gücüne göre karşılanabilir. Ayrıca birey bu seçenekler, diğer deyişle sağlıklı beslenme için alacağı önlemler / bulacağı çareler konusunda şaşkın durumdadır: Bir yandan yediklerimizin neredeyse tümünü belirleyen şirketler pek çok bilgi ve değer sorunu içeren üretim ve pazarlama pratiklerine sahipken, diğer yandan insanlık’a yardım etmek için var edilen toplumsal kurumlar -bilim ve tıp-, insanlık’a ihanet eden bir konum almaktadır. Sonuçta bilime ve tıba güveni azalan bireyin sağlığına ilişkin kaygıları artmakta, bu da onu hem pazarlamaya karşı daha savunmasız hale getirmekte, hem de irrasyonele yöneltmektedir. Bu bildiride, böylesi koşullarda



sağlıklı beslenmeye çabalayan bireye karşı bilim insanına düşen ahlaki yükümlülükler vurgulanmakta, liberal dünyada toplum sağlığı sorunlarına yönelik bilgi üretimi, yansızlık, kuşkuculuk, çıkar çatışmalarından uzak kalmak, bilgiyi açıklamak ve hak savunmak ödevlerinin bilimsel yöntemin gerekliliklerinin ötesinde önem kazandığı ileri sürülmektedir.

### **Abstract**

The individual in liberal world has the right to live meaning not to be killed by the state - unless there is a legit reason, right to property in the limits of her power of purchase, and right to freedom to choose by her own free will and act accordingly. The thought that every individual has a right to choose implicitly assumes that –with a leap in thinking- individuals have options open to them in every circumstances, and they are competent to choose from; therefore they are responsible for the consequences of their acts.

Protecting her health and “healthy nutrition” in this context is her own responsibility among many others in her life, therefore health becomes an important matter of concern for the individual. It is assumed that industrial products in the market are healthy enough, individuals have the opportunity to choose from, and they are able to choose wisely to find the ‘right’ product for themselves. So the individual customer could choose the right industrial nutrition production by checking their ads and labels just like choosing the right physicians, hospitals, tests and treatments in commercialized healthcare.

Yet the quality of her relation with nature is disrupted, and also her direct ties are almost broken in liberal world. Nutrition, which is one of the basic requirements of existence, could be provided only by the options of industrial production and ability to pay. In addition, the individual is confused about the remedies for a healthy nutrition: On one hand corporates, which determine almost everything we eat, have a lot of problematic production and marketing practices, on the other hand the societal institutions of science and medicine, which were supposedly established for helping mankind, are betraying mankind. As a result the individual in liberal world lose her confidence in science and medicine, which makes her more vulnerable to marketing and leads her to irrational practices. In this presentation, moral responsibilities of scientists to individuals who try to nourish themselves in a healthy way are emphasized. It is claimed that producing scientific knowledge for public health, impartiality, scientific scepticism, staying away from conflict of interests, disseminating knowledge and advocacy for rights gain importance more than ever.

# Türkiye'nin Ulusal Gıda Güvencesinin Mevcut Durumu ve Öngörülebilir Geleceği

## *Current Status and Future Predictability of National Food Security of Turkey*

**Dr. Mehmet UĞURLU**

*Ege Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğü-İzmir*  
*mehmet Ugurlu69@hotmail.com/M.Ugurlu2@ticaret.gov.tr*

### Özet

Bir ülkenin varlığını ve neslini sürdürebilmesi, insan varlığının ve bireylerinin; fiziksel, ruhsal ve zihinsel olarak sağlıklı ve yeterli beslenmesi için stratejik ve temel tarımsal ürünler ile güvenilir gıdalara ihtiyacı vardır. Yeterli tarımsal üretim ve kendi kendine yetecek düzeyde gıda arzının sağlanabilmesi, sürdürülebilir tarım ve güvenli gıda üretilmesi, üretilen gıdanın vatandaşlar tarafından fiziksel olarak bulunabilir, ekonomik olarak ulaşılabilir ve gerekli miktarda kullanılabilir düzeyde olması bir ülkenin gıda güvencesinin en önemli unsurlarıdır. Bu çalışmanın amacı, Türkiye'nin gıda güvencesinin mevcut durumunun ve gelecekteki öngörülebilir durumunun ortaya konulmasıdır. Çalışmanın materyalini, istatistik kaynaklarından elde edilen veriler ve bu verilerin yorumlanması ile ikincil kaynaklardan ve literatür taramasından elde edilen veriler oluşturmaktadır. Elde edilen araştırma bulgularına göre; bulunabilirlik hususunda, tropik ve egzotik olmayan yaş meyve ve genel olarak tüketilen sebzeler yönüyle mevcut durumda kendine yeterli, et, süt ve tahıllar yönüyle yıllar bazından değişmekle birlikte ya kısmen yetersiz ya da sınır noktasındadır. Bulunabilirlik yönüyle, gelecekteki öngörülebilir durum; mevcut bakış açısı ve tarımsal politikalar nedeniyle iyi niyetli yaklaşım ve çabalara rağmen yetersiz olma durumu yüksek ihtimal dahilindedir. Ulaşılabilirlik unsurunun ise, ekonomik sebeplerden dolayı yani yetersiz gelir ve düşük alım gücü nedeniyle nüfusun çoğunluğu yönünden sağlıklı beslenme açısından yeterli olmadığı söylenebilir.

**Anahtar sözcükler:** Türkiye, gıda güvencesi, mevcut durum, gelecekteki öngörülebilir durum

### Abstract

The continuation of the existence and generation of a country requires strategic and basic agricultural products and reliable food for a healthy and adequate nutrition for its human existence physically and mentally. Adequate agricultural production and self-

sufficient supply of food, sustainable agriculture and safe food production, physical and economical availability of the food produced by citizens are the most important elements of a country's food security. The aim of this study was to demonstrate the current state of Turkey's food security situation and the foreseeable future. The material of the study consisted of data obtained from statistical sources and interpretation of these data and data from secondary sources and literature review. According to the research findings; in terms of availability, the tropical and non-exotic fresh fruit and vegetables in general are self-sufficient in terms of consumption, meat, milk and cereals varying in terms of years are either partially inadequate or borderline. The estimated future situation, in terms of availability; is highly probable that in spite of well-intentioned approaches and efforts due to the existing perspective and agricultural policies, it is inadequate. It can be said that accessibility is not sufficient in terms of healthy nutrition for the majority of the population due to economic reasons, for instance; insufficient income and low purchasing power.

**Key words:** Current status, predictability of future state, food security, Turkey

## The Role of Rural Women in Agricultural Advisory Services in Turkey

**Melike BAHCECI**

*Batı Akdeniz Agricultural Research Institute  
[melikebahceci0721@hotmail.com](mailto:melikebahceci0721@hotmail.com)*

**Prof. Dr. Sait ENGINDENİZ**

*Ege University Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics  
[sait.engindeniz@ege.edu.tr](mailto:sait.engindeniz@ege.edu.tr)*

### Abstract

Extension as production factor plays a very important role for improving of human resource and the using of new technologies. Therefore, extension is an important political tool used to intervene in rural and agricultural sectors. Further, extension has a vital importance in ensuring sustainable rural development. The aim of this study is to assess the role of rural women in agricultural advisory services in Turkey. Today, women are the major source of agricultural labor in many countries. Women play an important role in ensuring the continuity of agricultural production and rural life. Furthermore, for the people three main objectives have crucial role. These are: dressing, shelter and nutrition. Thus, agriculture has significant role over the world due to the need of supporting greater feeding and nutrition needs. However, in agriculture, having technical knowledge is not so common. For this reason, agricultural extension services can provide new skills and increase productivity. Agricultural extension is vital not only in Turkey but also in the world. This study suggests useful activities by explaining the agricultural extension systems, the role of women in this sector and the possible problems in this area. The data of the relevant institutions and the results of previous studies were used in the study. The obtained data are presented with graphs.

**Key words:** Rural women, agricultural extension, agricultural advisory services, rural development.

# Türkiye’de Kent ve Tarım Dialektiği: Beytepe Kampüs Tarımı Analizi

## *Urban and Agricultural Dialectics in Turkey: Beytepe Campus Agriculture Analysis*

**Nergiz AMIROV**

*n.amirova@yahoo.com*

*Hacettepe Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Doktora Programı*

**Prof. Dr. Meltem YILMAZ**

*Hacettepe Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü*

### **Özet**

Hem günümüz hem de geleceğin daha yaşanabilir ve sürdürülebilir kent olgusu toplumların biyolojik ve sosyal ihtiyaçlarının karşılanması ile anlaşılabilir. Yaşanabilir kentlerin en önemli sürdürülebilir kriterleri öncelikle kentsel tasarım, ulaşım ve enerji gibi çevresel ve ekonomik faktörlerin geliştirilmesi; kırsal alanlar ile kentsel çevrenin dengeli bir yapıda devam ettirilmesi gibi sosyal faktörlerin toplumların yararına harmonize edilmesi olarak sıralanabilir. Bu bağlamda kent ile kırsalın arasında kurulacak sürdürülebilir bağlar hem ekonomik hem de sosyal düzenin oluşmasında önemli bir rol oynamaktadır. Kent merkezleri dinamikleri gereği birçok sorun ile karşı karşıya kalmaktadır. Endüstrileşme, kent içindeki arazilerin değer artışı göstermesi ve bu arazilerin farklı ekonomik getirisi olan faaliyetlere sunulmasına sebep olmaktadır. Buna istinaden tarımsal faaliyetlerin kent çeperlerinden fazlasıyla uzaklaşması, kent merkezlerinde yaşayan toplumların sağlıklı gıdaya erişimini zorlaştırmaktadır. Bu probleminin günümüz Türkiye’sinde yoğun olarak yaşanması kent merkezlerini aynı zamanda bir çözüm mekanlarına dönüşmesine teşvik etmektedir. Dolayısıyla sürdürülebilir kentleşme modelinde tarım faaliyetlerinin kent merkezlerine taşınması ve atıl arazilerin faydalı kullanımı bu çözümler arasında önemli olarak sayılabilirler. Kentsel tarım kente dönük, kentin kaynaklarını, atıl alanlarını ve istihdamının kullanıldığı bir tarım çeşididir. Kentsel tarım yerel ölçekte toplumun gıda ihtiyaçlarını karşılamının yanı sıra, çevresel sürdürülebilirlik, sağlık, beslenme ve sosyal etkileşim gibi farklı boyutlarda da pozitif etkilere sahiptir. Bu bağlamda incelenecek olan kentsel tarım pratiklerinin Türkiye’de kazandığı ivme ve toplumların doğal çevreleri ile kuracakları bağ üzerinden kent ve tarım dialektiğini tartışmak olacaktır. Tarımsal üretimin kentin ‘antitezi’ olmadığı günümüzde kentler ile birlikte var olabilecek bir yapı sergilemektedir. Kent merkezlerinde oluşturulacak tarım alanları sayesinde sürdürülebilir

tarımın hem bireysel hem de toplumsal amaç haline gelmesi mümkün olacaktır. Bu perspektife dayanarak Hacettepe Üniversitesi Beytepe Kampüsünde kurulmuş olan tarım alanı hem ekolojik kampüs olma yolunda bir çalışma hem de kampüs kullanıcıları yönünde kolektif bir yaşam komünü oluşturma yapısı sergilemektedir. Sağlıklı gıdaya erişim, çevre bilinci ve kentkırsal diyalektiğini ‘çoğulculuk’ felsefesi ile çözümlenmek bu projenin temel hedeflerindedir. Bu çalışmanın amacı Ankara kentinin zorlu topoğrafyası ve ikliminde sürdürülebilir hedefler çerçevesinde ekolojik tarım yapılan Hacettepe Üniversitesi Beytepe Kampüs Tarımı Projesi’nin analizini yapmaktır.

**Anahtar sözcükler:** Kent tarımı, sürdürülebilirlik, ekolojik kentleşme, ekokampüs, Hacettepe Üniversitesi

### Abstract

The more livable and sustainable urban phenomenon of both present and future can be understood by meeting the biological and social needs of societies. The most important sustainable criteria of livable cities are primarily the development of environmental and economic factors such as urban design, transport and energy; harmonization of social factors such as maintaining rural areas and urban environment in a balanced structure for the benefit of societies. In this context, sustainable link between the city and the countryside play an important role in the formation of both economic and social order. Due to the dynamics of city centers, that areas are confronted with many problems. Industrialization leads to the increase in the value of the lands within the city and the establishment of these lands in activities with different economic returns. Accordingly, the fact that agricultural activities are far from the urban fringe and makes it difficult for communities living in urban centers to access healthy food. These problems are more intensive in turkey nowadays. Especially around urban centers but also that centers promotes the transformation of the solution spaces. In this context, in the sustainable urbanization model, the transfer of agricultural activities to urban centers and the beneficial use of idle land can be considered as important solutions. Urban agriculture is a type of agriculture that focuses on the city, utilizing the city’s resources, idle areas and urban employment. In addition to meeting the food needs of the society at the local scale, urban agriculture has positive effects in different dimensions such as environmental sustainability, health, nutrition and social interaction. Topics to be examined in this relation will be to discuss urban and agricultural dialectics through the acceleration of urban agricultural practices in Turkey and the link between the natural environment and societies. Today, where agricultural production is not the ‘antithesis’ of the cities, it has a structure that can exist together with the cities. Through the agricultural areas to be established in the city centers, it will be possible for sustainable agriculture to become both

individual and social goals. Based on this perspective, the agricultural area established at Beytepe Campus of Hacettepe University shows both a work towards becoming an ecological campus and a collective life commune structure for campus users. One of the main objectives of this project is to analyze access to healthy food, environmental awareness and urban-rural dialectics with the philosophy of pluralism. The aim of this study is to analyze the Hacettepe University Beytepe Campus Agriculture Project, which has ecological agriculture within the framework of sustainable goals in the challenging topography and microclimate of Ankara.

**Key words:** Urban agriculture, sustainability, ecological urbanization, ecocampus, Hacettepe University

# Gıda Mühendisliğinde Etik Eğitimi

## *Ethics Education in Food Engineering*

**Dr. Mustafa EVREN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*  
[mustafaevren@hotmail.com](mailto:mustafaevren@hotmail.com)

**Buse YEĞİN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü*  
[buseygn@outlook.com](mailto:buseygn@outlook.com)

**Dr. Esra TUTKUN ŞIVGIN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi*  
[esratutkun@hotmail.com](mailto:esratutkun@hotmail.com)

**Mustafa APAN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi Terme Meslek Yüksekokulu*  
[apandix@yahoo.com](mailto:apandix@yahoo.com)

### Özet

Herhangi bir meslek grubunda çalışanların uymakla yükümlü oldukları davranışlar ve kurallara “Meslek Etiği” denilmektedir. Mühendislik etiği meslek etiği içinde yer almaktadır. Sanayi devrimi ile birlikte mühendislik toplumda önemli yer tutmaya başlamıştır. Buna bağlı olarak mühendislik etiği ulusal ve uluslararası alanda tanımlanmaya başlamış ve disiplinler arası bir bilim dalı olarak görölmeye başlanmıştır. Mühendisler tasarımları ve uygulamaları sırasında birçok insanın yaşamını etkileyebilecek kararlar alırlar ve uygularlar. Bu nedenle mühendisler görevlerini uygularken dürüst, tarafsız, adil, eşit davranmak zorundadırlar. Ayrıca toplumun sağlığını, güvenliğini ve huzurunu korumayı öncelik olarak kabul etmeleri gereklidir. Mühendisler mesleki çalışmalarını gerçekleştirirken uyguladıkları mesleğin bilimsel kural ve yasalarını yerine getirmek zorundadır. Etik neyin yapılması gerektiğini, hangi eylemin iyi hangi eylemin kötü olduğunu, neyin yaşama anlam kazandırdığını gösterir. Mühendislik etiği, son yıllarda daha çok önemsenen ve ders olarak okutulmaya başlanan bir bilim dalı olmuştur. Etik eğitiminin verilmesi, mühendislerin bu kurallara uygun davranacakları anlamına gelmese de; öğrencileri iş yaşamında karşılaşabilecekleri zorluklara ve çelişkilere karşı hazırlamak açısından çok önemlidir. Günümüzde bir yandan mühendislik eğitimi alanında yapılan bazı güncel tartışmaları değerlendirirken, etiğin mühendislik ile ilişkisi, bunun gündelik hayata ve eğitime yansımalarının bilimin yöntemleri açısından nasıl ele alınması gerektiği



araştırılmaktadır. Bu nedenle mühendislerin sosyal sorumluluk açısından nasıl bir tutum içinde bulunması gereği tartışılmaktadır. Etik eğitimi insanların, değerlerin mesleki yaşamdaki farklı davranış seçenekleri üzerindeki etkilerini tartmalarına, verecekleri kararın sonuçlarını hesaba katarak sorgulamalarına yardım eder. Günümüzde gıda alanında birçok etik dışı davranışla karşılaşılmaktadır. Gıda mühendislerinin görevlerini yürütürken temelde adil, dürüst ve tarafsız bir meslek sahibi olarak uymak zorunda olduğu mesleki davranış ve etik ilkeleri vardır. Bu çalışmada gıda mühendisliğinde etik dersinin önemi incelenmiştir. Bu amaçla Ondokuz Mayıs Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğrencilerine etik dersi ile ilgili anket yapılmış ve anketin sonuçları değerlendirilmiştir.

**Anahtar sözcükler:** Gıda etiği, mühendislik etiği, eğitim

### Abstract

Professional ethics are defined as behaviour and rules the employee of any kind of occupational group must be obligated to. Professional ethics include engineering ethics. Engineering is taking vital place in the community along with the industrial revolution. According to this, engineering ethics is defined nationally and internationally and is started to see as an interdisciplinary science. Engineers take and implement decisions affected many people lives during their designs and practice. That's why; the engineer must act honestly, fairly, equally, impartially as applying their duties. Also, they must accept protecting health, safety and peace of community as a priority. An engineer must fulfil scientific rules and laws of their profession while practising their professional job. Ethic shows us what should do, which act is good or bad, what gives meaning to life. Engineering ethics is a discipline that is heeded in recent years and started as a course. Ethic education is essential in terms of preparing students to difference and contradiction in professional life, yet it does not mean engineer will act these rules appropriately. Nowadays, it is studied how to handle ethics-engineering relationship and its reflection of daily life and education in terms of scientific methods. On the other hands, some exact discussions about the education of engineering evaluate. Therefore, it is discussed what attitude engineer should be in terms of social responsibility. Ethic education helps people to evaluate the effect of values on different behaviour choice in professional life. Also, it helps to query considering the result of their decision. Nowadays, lots of unethical behaviours are seen in food fields. Food engineers as a fair, honest, impartial professional in base have professional behaviour and ethic codes while carrying out their duties. In this article, the importance of ethics lecture in food engineering is examined. For this purpose, it is surveyed about the ethic lesson to Ondokuz Mayıs University Department of Food Engineer students and survey result is evaluated.

**Keyword:** Food ethics, engineering ethics, education

## Türkiye Tarımında Çöküş: Nedenleri ve Çözüm Yolları

### *Collapse in Agriculture of Turkey: Causes and Solutions*

**Prof. Dr. Mustafa KAYMAKÇI**

*Mahmut Türkmenoğlu Kooperatifçilik Vakfı Başkanı*  
[mustafa.kaymakci68@gmail.com](mailto:mustafa.kaymakci68@gmail.com)

#### Özet

Türkiye, 1980'li yılların başından itibaren uluslararası denilen, ancak Amerika Birleşik Devletleri(ABD) ve Avrupa Birliği (AB)'de tekeli şirketlerin güdümünde olan Uluslararası Para Fonu (UPF), Dünya Bankası (DB) ve Dünya Ticaret Örgütü (DTÖ) gibi kuruluşlarının baskısı ve yönlendirmesiyle, tarımında da liberalleşme politikalarını uygulamaya başladı. Tarımsal desteklemeler azaltıldı, hedef kitlelere ulaştırılmadı, tarımsal Kitler özelleştirildi ya da kapatıldı, Tarım Satış Kooperatifleri ve Ziraat Bankası gibi kredi kuruluşları işlevsiz duruma getirildi. Bu durumun sonucu olarak, kırsal kesim giderek daha da fakirleşti, kırdan kente göç hızlandı ve tarımsal üretim, nüfus artışına göre geriledi.

Türkiye gibi çevre ülkelerin tarımlarının da liberalize edilmek istenmesinin ardındaki ana gerçek, merkez ülkelerdeki tarımsal ürün stoklarının çok yüksek düzeylere ulaşarak sorun oluşturması yanında tarım tekellerinin kendi ülkelerinde tıkanmaları nedeni ile dünya pazarlarını işgal etme isteği idi. Türkiye'de uygulana gelen tarım politikalarının, büyük ölçüde dış dinamikler ya da küreselleş(tir)me ya da daha doğrusu emperyalizm ile bağlantılı olduğu görülmektedir.

Tarımda olduğu üzere Türkiye'de yaşanmakta olan ekonomik krizin kökenini burada aramak zorunluluğu vardır.

Bildiri, küreselleş(tir)me örtük adıyla emperyalizm kısıncında Türkiye tarımında meydana gelen değişimleri özetlemeye yöneliktir. Bu bağlamda bildiri iki bölüm altında sunulacaktır.

Birinci bölümde, tarımda çöküşün dış ve iç nedenleri kısaca özetlenecektir. Bu kapsamda; tarımsal kitlerin özelleştirilmesi, tarımda örgüt enflasyonunun yaratılması, ancak ekonomik örgütlenmenin cılız bırakılması ve tarımsal ar-ge yetersiz kalması konusu kısaca irdelenecektir.

İkinci bölümde ise; tarımsal kitlerin yeniden kurulması, desteklemelerde hedef kitle olarak küçük ve orta ölçekli işletmelerin alınması, tarımda kooperatifleşmeye destek verilmesi

ve sanayici olmaları sağlanması, toprak reformunun gerçekleştirilmesi, tarımsal ar-ge ve eğitimin yeniden düzenlenmesi. ,gıda egemenliğinin korunması için finans örgütleri karşı tavrı geliştirilmesi, dış ticarete gümrük fonlarının iç pazarı koruyacak şekilde düzenlenmesi ve bölgesel anlaşmalar yapılması gibi çözüm yolları üzerine durulacaktır.

### **Abstract**

Turkey commenced to implement policies of liberalization in the agriculture as from the beginning of 1980s with the guidance of the institutions such as International Monetary Fund (IMF), World Bank (WB) and World Trade Organization (WTO) which are named as international, however within the guidance of monopolistic corporations located in United States of America (USA) and European Union (EU). The agricultural supports were reduced, they were not reached to target groups, agricultural kits were privatized or they were closed, the credit institutions like Agriculture Sales Cooperatives and Ziraat Bank were brought into a functionless state. As a result of this condition, the countryside increasingly became poor, the immigration from rural area to the cities accelerated and the agricultural production fell according to increase of population.

The basic underlying truth in will of agricultural liberalization of neighboring countries such as Turkey was will of occupancy of world markets by agricultural monopolies due to the reason of blockage in their own countries besides the problem of agricultural products in the central countries to reach very high levels. It is seen that the agricultural policies implemented in Turkey are associated with exterior dynamics significantly or globalization or more precisely imperialism.

It is an obligatory to search for the source of economical crisis seen in Turkey besides the agriculture.

The notice is regarding the summary of changes occurred in agriculture of Turkey that is included in clamp of imperialism with its implicit name, globalization. In this context, the notice shall be presented as two sections.

In first section, the exterior and interior causes of collapse in agriculture shall be summarized shortly. Within this scope; the subjects such as privatization of Agricultural Kits, creation of organization inflation in agriculture, however release of economical organizing as weak and insufficiency of agricultural r&d shall be examined briefly.

In second section; it shall be emphasized on the solutions such as reestablishment of agricultural kits, taking small and medium sized enterprises as target groups in supports, support of cooperatives in agriculture and provision of industrialists, making reform of soil, rearrangement of r&d and education, adoption of manner to financial organizations in order to protect food domination, regulation of customs funds in foreign trade in order to protect domestic market and making regional agreements.

## Gıda Politikaları ve Gıda Etiği: Yeni Eğilimler

### *Food Policies, Food Politics and Food Ethics*

**Prof. Dr. Mustafa KOÇ**

*Ryerson Üniversitesi, Sosyoloji Bölümü*  
*[mkoc@ryerson.ca](mailto:mkoc@ryerson.ca)*

#### Özet

Son yıllarda, pek çok ülkenin gıda sistemi sorunlarını ele almak için ulusal gıda politikaları veya stratejileri geliştirdiklerini izlemekteyiz. Her ülkenin ulusal gıda politikası gelişiminin arkasındaki dürtü farklı olsa da, genel eğilimin uygulama, katılım ve izlemeyi de kolaylaştırmak amacıyla, çoklu paydaş, hükümet içi ve hükümetler arası ortak yönetim mekanizmalarının uygulanmaya konması şeklinde olduğunu gözlemliyoruz. İskoçya (2009), Birleşik Krallık (2010), Galler (2010), Avustralya (2013), İrlanda (2014) ve Kanada (2019) son yıllarda ulusal gıda politikalarını benimsemiş ülkeler arasında. Finlandiya ve Norveç Ulusal Beslenme Konseyleri ve Brezilya'nın Ulusal Gıda ve Beslenme Güvenliği Konseyi (CONSEA) de geniş katımlı toplumsal aktörleri içeren ortak yönetim mekanizmalarına verilebilecek örnekler arasında. Bu günlerde, Kanada hükümeti üretici, özel sektör, sivil toplum örgütleri ve üniversite temsilcilerinden oluşan bir Ulusal Gıda Politikası Konseyi oluşturma sürecinde.

Bu sunumda, Kanada'da ulusal gıda politikasının benimsenmesine yol açan süreçten bahsettikten sonra, sürdürülebilir gıda sistemi reform çabaları ve tarım, sosyal adalet, çevre, sağlık, ticaret politikalarını entegre eden politika arayışlarının nedenlerini tartışacağım. Devlet, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları arasındaki bu yeni görüş birliğini, 1980'lerden beri egemen olan neoliberal politikalarından bir uzaklaşma olarak tanımlamak için zaman henüz erken. Yine de gıda etiği açısından bakıldığında, bu eğilimin etik davranışı pazar mekanizmalarına ve tüketici tercihinine bağlayan bireyci yaklaşımdan, sosyal değişim için toplumcu davranış anlayışına kaydırabileceğini de söyleyebiliriz. Bunun içinse, kamu kurumlarına ve yönetim mekanizmalarına güven ve kamusal alan ve toplumsal yarar ilkelerine saygı duyulması gerekir. Katılımcı demokrasilerde, bu olumlu gelişmelerin kitlesel destek bulması, demokratik bir alan olmadan mümkün olamaz. Maalesef, popülist otoriteryan politikalar kitlelerin çevresel, sosyal ve ekonomik önceliklere cevap veren gıda politikaları için harekete geçmeleri önünde ciddi engel oluşturmakta. Etik ilkelerin bireysel ve kurumsal düzeyde etkinlikleri, ancak hukukun üstünlüğüne güven ve bu ilkeleri destekleyecek kurumsal mekanizmalar olduğunda mümkün olabilir.

**Abstract**

In recent years, various countries have developed national food policies or strategies. Although the impulse behind the development of each country's national food policy is different, we observe that the overall trend is to implement multiple stakeholder, intergovernmental and intragovernmental joint governance mechanisms to facilitate implementation, participation and monitoring. Scotland (2009), the United Kingdom (2010), Wales (2010), Australia (2013), Ireland (2014) and Canada (2019) are among the countries that adopted national food policies in recent years. There are also examples of co-governance mechanisms such as the National Nutrition Councils of Finland and Norway and the National Food and Nutrition Security Council (CONSEA) of Brazil. Canadian government is in the process of establishing a National Food Policy Council at present that involves producer, private sector, and civil society and university representatives.

In my presentation, I will briefly talk about the process that led to the adoption of national food policy in Canada and discuss the reasons behind the emerging consensus for integrating agriculture, trade, environment, health and social justice portfolios sustainable food system reforms. It is too early to say if this new consensus among private sector, government and civil society organizations reflects a shift away from neo-liberal policies that have prevailed since the 1980s. From the perspective of food ethics though, this tendency may demonstrate a shift from an individualistic interpretation of ethics tied to market mechanisms and consumer choice, to an understanding of ethics as collective action for social change. This shift would require rebuilding trust to public agencies and governance mechanisms, and respect to common good and public space. Getting public support for these new developments in participatory democracies cannot be possible without a democratic space. Unfortunately, the populist authoritarian politics constitute a serious obstacle for mobilizing public for food policies that would respond to environmental, social and economic priorities. Ethical principles guide individual or organizational behaviour when there is trust to rule of law and institutional mechanisms to support these principles.

# Fonksiyonel Birleşikler ve Esansiyel Besin Öğelerinin İrdelenmesi; Meslekler Yönünden Beslenmenin Etik Değerlendirilmesi

## *Examination of Functional Compounds and Essential Food Components; Ethical Evaluation of Nutrition by Professions*

**Prof. Dr. Necla ÇAĞLARIRMAK**

*Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Saruhanlı Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü  
[necla.caglarirmak@cbu.edu.tr](mailto:necla.caglarirmak@cbu.edu.tr)*

### Özet

Günümüzde sağlıklı yaşamda beslenmenin rolü ve güncelliği bir değer kazanarak artmaktadır. Fonksiyonel bileşikler sağlığına katkıda bulunabilen özellikle bazı hastalıklardan korunmada koruyucu, olabilen ancak kronik hastalıklarda modern tıbbın yanında ancak yardımcı ve destek olabilen, morel unsurları ile birlikte yararlı olabilecek biyokimyasal bileşikler keşif edilmişlerdir. Bunların başlıcaları antioksidantlar, antimikrobiyal, iltihap önleyici, yaşlanmayı geciktirici ve metabolizmada sindirimi kolaylaştıran, kalp damar sağlığı, kanserlerin oluşunu önlemekte yardımcı olabilen, esinler ya da içerdikleri bileşiklerdir. Esansiyel besin öğeleri ise vücudun sentezleyemediği mutlaka gıdalardan alınması gereken besin öğeleridir. Bunlar esansiyel aminoasitler ve yağ asitleri besleyici mineraller ve vitaminlerdir.

Diğer taraftan toplumun en kolay anlayabildiği ve en çok ilgi duyduğu merak ettiği, bilgi edinmek istediği, güncel olduğu konulardan biri ise beslenme. Ancak günümüzde ülkemizde pek çok gıda mühendisliği, beslenme ve diyetetik bölümleri öğretim elamanları ve daha da önemlisi binlerce mezunlarına rağmen beslenme konusuna medyada tıp doktorları hakim olmuştur. Televizyon kanallarında basında çeşitli klinik branşlarda çok farklı alanlarda olsa da mühendisleri ve beslenme uzmanları ile iş birliği ve birlikte çalışma grupları oluşturma, gıda kimyası ve biyokimyası, beslenme ve diğer ilgili dallarda ortak çalışma ve program yapma gibi durumlar yok denecek kadar azdır. Popüler ve ilgi çekici reklam sağlayabilen bir konu da olan beslenme medyatik olmuş bazı meslek gruplarının bazı sabah kadın programlarının vazgeçilmez konularından olmuştur.

Tarım, gıda, sağlık, çevre, genetik, eksersiz yapma vb gibi yaşamsal faktörler hem biyolojik hem de psikolojik olarak insan ömrünün sağlıklı yaşanmasında, kronik hastalıkların önlenmesinde üstünde durulması gereken konulardır. Eğitim, medya, ya da kitap, dergi vb araçlar ile etik ilkelere uyarak her bir meslek dalının birbirlerine saygı duyması

gerekir. Her bir bir meslek dalının sahada birbirlerine adaletli ölçüde yer vermeleri bilimi temel olarak insanlara faydalı olmaları ile etik bir şekilde gıda ve beslenmenin sağlığa katkısı ve önemi anlatılmalıdır.

**Anahtar sözcükler:** Beslenme, fonksiyonel bileşikler, esansiyel besin öğeleri, etik, gıda, ziraat, yayın, eğitim.

### Abstract

Today, the role and topicality of nutrition in healthy life is increasing by gaining value. Biochemical compounds have been discovered which may be useful in combination with more elements, which may contribute to the health of functional compounds, especially in the protection of certain diseases, but which can be helpful and support in modern medicine in chronic diseases. Main of them are antioxidants, antimicrobials, anti-inflammatory, anti-aging and nutrients or compounds that help prevent digestion in the metabolism, cardiovascular health, cancers, and the compounds of their containings. Essential nutrients are the nutrients that cannot be synthesized by the body and must be taken from the food. These are essential amino acids and fatty acids nourishing minerals and vitamins.

On the other hand, one of the subjects that the society can easily understand and most interested in, wants to learn and is up to date is nutrition. However, in our day, medical doctors have dominated the issue of nutrition in spite of many food engineering, nutrition and dietetic departments teaching staff and more importantly thousands of graduates. Although there are many different fields in the clinical branches in the media on television channels, there are almost no situations such as cooperation and working groups with engineers and nutrition experts, collaborating and programing in food chemistry and biochemistry, nutrition and other related branches. Nutrition, which is a topic that can provide popular and interesting advertisements, has become an indispensable topic of some morning women's programs by some professional groups that have become mediatic.

Vital factors such as agriculture, food, health, environment, genetics, exercise etc. are issues that need to be emphasized both in terms of biological and psychological survival of human life and prevention of chronic diseases. Education, media, or books, magazines, etc., with respect to each other by respecting each branch of profession must comply with ethical principles. The importance of food and nutrition to health in an ethical manner should be explained by the fact that each profession is based on science based on the fact that each field is fairly involved in the field.

**Key words:** Nutrition, functional compounds, essential nutrients, ethics, food, agriculture, publication, education.

## Çevresel Biyoetik

### *Environmental Bioethics*

**Prof. Dr. Nesrin ÇOBANOĞLU**

*Gazi Üniversitesi Tıp Fakültesi, Tıp Etiği ve Tıp Tarihi Anabilim Dalı Başkanı*  
[nesrin.cobanoglu@gmail.com](mailto:nesrin.cobanoglu@gmail.com)

#### Özet

Etik, insan - insan ilişkilerinde açık uçlu sorulara “iyi - kötü” değerlendirmeleri ile yanıtlar bulmaya çalışırken, onun önemli bir bileşeni olan sorumluluk insanla sınırlı tutulmaktaydı. İnsanın sorumluluk alanı biyoetik kavramıyla hayvanlar, bitkiler gibi tüm canlıları kapsarken; çevre etiği ile hava, su gibi tüm bileşenleriyle birlikte ekosistemle olan ilişkisine kadar genişletilmiştir.

Geçmişte değerler felsefesi dar bir mekânda, dar bir zaman diliminde oluşan ikilemleri irdelerken, teknolojiadaki sınırsız, hızlı ve görünüşte gelişmenin yansımalarıyla, günümüzde, gelecek kuşaklar ve evren kavramları da ikilemlerde belirleyen olarak önem kazanmıştır. Çevresel biyoetik anlayışı toplumsal politikalar, çevre sorunları, biyoetik kavramlar ile yakından ilgili olmalıdır

**Anahtar sözcükler:** Çevre etiği, biyoetik, sosyal politikalar

#### Abstract

While ethics has been seeking answers to open ended questions for human - human relations by evaluations “good and bad”, the responsibilities had taken on only to human. Not only sphere of human responsibility consist from bioethics concept covered living organisms as animals and plants but also by environmental ethics, it has been widened to relations with whole ecosystem included the components like air and water.

During the past, axiology used to evaluate dilemmas occured in a limited space and period, the next generations and universe concepts currently become important as determiner by reflection of unlimited, fast and specious development. Environmental bioethics concept should also be related with social policies, environmental problems and bioethic notions.

**Key words:** Environmental ethics, bioethics, social politics



# National Gender Profile of Agriculture and Rural Livelihoods Turkey

Neşe ÇAKIR SAYRAN

*National Gender Specialist, FAO Sub regional Office in Ankara, Turkey*  
[nese.Cakir@fao.org](mailto:nese.Cakir@fao.org)

## Abstract

Turkey is an upper middle income country which has experienced rising prosperity and a three-fold increase in per capita income in less than a decade. Nevertheless, despite Turkey's economic achievements, disparities remain between regions, especially between rural and urban locations, and between women and men. While the percentage of people experiencing poverty has also decreased in the country as a whole, poverty rates remain higher for people living in rural areas and for women. The legal framework for property and inheritance regimes in Turkey is gender neutral, meaning that there are no restrictions on women's rights to own and dispose of property on an equal basis with men. Although women have legal rights to common property obtained through marriage and to inherit property, the de jure framework in Turkey, "does not necessarily reflect the social practices of property acquisition and ownership". Culturally and traditionally, property is registered in the names of male relatives and inheritance follows a patrilineal pattern. Access to and control over land is critical to both an individual farmer's productivity and her or his economic well-being, as land is an economic resource that can be sold, leased or used as collateral for loans. Turkish agriculture is predominantly based on family production, which is characterized by small-scale producers or subsistence production that relies heavily on women's unpaid family labour and seasonal work. Today, there are four main groups that are active in the agricultural sector: (1) poor village dwellers, mostly elderly, in need of state support for subsistence; (2) petty commodity producers able to produce relatively high priced products; (3) landowners in capitalist agricultural enterprises; and (4) landless labourers who work in agriculture, for example, seasonal agricultural workers.

# Yeni Bir Etik Davranış Önermesi Olarak Gıda Tüketim Biçimleri

## *Food Consumption Attitude as a New Manifestation of Ethical Behavior*

**Prof. Dr. Neyyire Yasemin YALIM**

*Ankara Üniversitesi, Tıp Fakültesi, Temel Tıp Bilimleri Bölümü  
yalimx001@yahoo.com*

### Özet

İnsanların gıda tüketim davranışları üzerinden değer önermelerini ortaya koymaları neredeyse insanlık tarihi kadar eskidir. Hinduların inek eti tüketmemeleri, Musevilerin koşer ve turfa yiyecekleri, İslam'da belirli sürelerle aç kalmak suretiyle yapılan oruç ibadeti gibi dinsel inançlara dayananların yanında, 20. yüzyılda ortaya çıkan vejeteryanlık gibi seküler değerlere işaret eden eylemlerle, örneğin belirli ülkelerde üretilen gıda ürünlerini özellikle tüketmek ya da boykot etmek gibi tutumlar da söz konusudur. Bu bildirinin amacı, kişinin değersel pozisyonunu gıda tüketim biçimi üzerinden ortaya koymasının etik açıdan anlamını sorgulamaktır. Söz konusu sorgulama için farklı değersel önermelere dayanan tüketim biçimlerini en iyi örneklediği düşünülen eylemlerden biri seçilerek incelenecektir. Örneğin kişinin gıda olarak tüketmeyi reddettiği ürünlerin söz konusu olduğu durum için veganizm, satın alma pratiği (boycott) açısından yerel ürün tüketimi ve satın almama pratiği açısından (boycott) İsrail menşeli ürünlere yönelik 2018 hareketi ele alınacaktır. İlki daha çok hayvan hakları ile ilgili değerler, ikincisi ekolojik duyarlılıklar ve sonucusu politik tavır alma açısından okunacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Etik, gıda, tutum

### Abstract

Putting forward value arguments on the basis of food consumption attitudes is almost as old as the history of humanity. Hindus do not consume cow meat, Jewish kosher and kashrut foods, Muslims fasting from dusk to dawn as one of the five pillars of Islam manifests values based on religious beliefs. Also there are secular value claims that are manifested via food consumption, such as the emergence of vegetarianism in the 20th century, particularly consuming food products produced in certain countries (boycott) or boycotting certain brands.

The aim of this paper is to analyze the ethical meaning of an individual's preference to communicate his/her moral position in terms of food consumption. For this research, one example of the conducts that is thought to be the best in illustrating the consumption forms based on different value arguments will be selected and examined. For example, while in the case of products that a person refuses to consume as food, veganism is questioned, in the case of buying practice (buycott) local product consumption will be analyzed. In terms of non-purchasing practices (boycott), the call for boycotting Israeli products in 2018 will be addressed. The first will be read mainly in terms of animal rights awareness, the second in terms of ecological sensitivities and the last in terms of political attitude.

**Key words:** Ethics, food, attitude

## Y Kuşaağı Öğrencilerinin Gıda Güvenliği Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi

### Examination of Food Safety Knowledge Levels of Generations Y Students

**Nihal CAN AĞIRBAŞ**

*Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Ziraat Fakültesi  
nihalcanağirbas@gmail.com*

**Dr. Çiğdem CANBOLAT**

*Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Ziraat Fakültesi*

#### Özet

Bu çalışma, çağımız tüketicilerinin önemli bir kısmını oluşturan ve “Y kuşaağı” olarak adlandırılan 1980-2000 yılları arasında doğan üniversite öğrencilerinin gıda güvenliği bilgi düzeylerini araştırmak amacıyla yapılmıştır. Gıda güvenliğinin ders konuları içerisinde yer alıyor olması ve konu-meslek ilişkisi nedeniyle çalışmanın ampirik kısmı için Ziraat Fakültesi öğrencileri tercih edilmiştir. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Ziraat Fakültesi öğrencilerinin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri ve tüketim davranışlarını incelemek üzere 212 öğrenci ile e-posta yoluyla online olarak anket yapılmıştır. Y kuşaağı “öğrenci” grubunun gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyleri incelenirken; ürünleri satın alma karar ve davranış özelliklerinin ortaya konulması amacıyla öğrencilerin okudukları bölümler, cinsiyetleri, geldikleri bölge ve yerleşim birimi kriterleri ile gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olma ve güvenli gıdaya fazladan ödeme yapma isteklerini etkileyen faktörler arasındaki ilişkiler khikare analizleri ile test edilmiştir. Araştırma sonuçlarına göre, çalışmaya katılan öğrencilerin % 87,7’sinin gıda güvenliği kavramı hakkında bilgi sahibi olduklarını düşündükleri, % 77,9’unun tükettikleri gıdaları sağlık açısından riskli veya çok riskli buldukları ve % 61,8’inin de güvenli gıdaya fazladan ödeme yapabilecekleri belirlenmiştir. Öğrencilerin öğrenim gördükleri bölüm ile gıda güvenlik araçları hakkında bilgi sahibi olma arasındaki ilişkinin analiz sonuçlarına göre; öğrencinin bölümü ile GLOBALGAP, HACCP ve OHSAS konusunda bilgi sahibi olma arasında ilişki istatistiki açıdan anlamlı iken Çevre Yönetim Sistemleri ve ISO konusunda bilgi sahibi olmaları anlamlı değildir. Gıda güvenlik araçlarını bilme ile cinsiyet, öğrencilerin geldiği yerleşim birimi ve bölge faktörlerinin, bu kavramları bilme üzerinde etkili olmadığı belirlenmiştir. Benzer şekilde, güvenli gıda için fazladan ödeme yapma isteği ile öğrencilerin bölüm, cinsiyet, geldiği yerleşim birimi ve

bölge faktörleri arasında da istatistik açıdan anlamlı bir ilişki bulunmamaktadır. Y kuşağı üniversite öğrencilerine yönelik farkındalık ve eğitim çalışmalarında diğer faktörlerden bağımsız olarak öğrenim gördükleri bölüm dikkate alınarak ve mesleki fonksiyonellik açısından yaklaşılarak hazırlanılacak müfredatın olumlu etkisi olacağı düşünülmektedir.

**Anahtar sözcükler:** Y Kuşağı, gıda güvenliği, bilgi düzeyi, Ziraat Fakültesi

### Abstract

This study was carried out to investigate the food safety knowledge levels of university students born between 1980-2000, called as “Y generation” which constitutes an important part of the consumers of our age. The students of the Faculty of Agriculture were chosen for the empirical part of the study due to the fact that food safety was included in their course subjects and the subject-profession relationship. In order to examine the knowledge and consumption behaviors of Eskişehir Osmangazi University Faculty of Agriculture students about food safety, an online questionnaire was conducted with 212 students. While examining the knowledge level of “Generation Y” group students about food safety; In order to reveal the decision and behavioral characteristics of purchasing products, the relationships between the departments, gender, region and settlement criteria of the students, and the factors affecting their willingness to pay extra for safe food were tested with chi-square analysis. According to the results of the study, 87.7% of the students who participated in the study stated that they had knowledge about the concept of food safety, 77.9% expressed that the foods they consume were risky or very risky in terms of health and 61.8% of them would pay extra for safe food. According to the results of the analysis of the relationship between students’ department and food safety tools; While the relationship between the student’s department and having knowledge about GLOBALGAP, HACCP and OHSAS are statistically significant, to have knowledge about Environmental Management Systems and ISO is not significant. According to results, there is not relation between knowing about food safety tools and gender, settlement and regional factors. Similarly, there is no statistically significant relation between the willingness to pay extra for safe food and students’ department, gender, settlement and region factors. It is thought that the curriculum which is prepared by taking into consideration of results of this research would prove to have positive effects on “Generation Y” students’ educational activities and their professional functionality.

**Key words:** Generation Y, food safety, level of knowledge, Faculty of Agriculture

## **Deming'in Penceresinden Köy Enstitüleri: Türkiye'de Kırsal Eğitimde Zaman Ötesi Bir Deneyim**

*The Village Institutes Through the Window of Deming's Cycle: A Beyond-Time Experience in Rural Education in Turkey*

**Prof. Dr. R. Tamay BAŞAĞAÇ GÜL**

*Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji  
Anabilim Dalı  
[tamaybasagac@gmail.com](mailto:tamaybasagac@gmail.com)*

**Dr. Nigar YERLİKAYA**

*Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji  
Anabilim Dalı*

**Dr. Aytaç ÜNSAL ADACA**

*Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi Veteriner Hekimliği Tarihi ve Deontoloji  
Anabilim Dalı*

### **Özet**

Babil Kralı Hammurabi Kanunları ile toplumsal yaşamda yer edinen, 19'uncu yüzyılda Taylor'un "bilimsel yönetim felsefesi" ile bütünleşen ve 20'inci yüzyılda bir süreç olarak üretime dahil edilen kalite kavramı; modern dünyada; örgüt yapısı, kültürü ve gelenekleri birbirinden farklı pek çok alanda "Toplam Kalite Yönetimi" başlığı ile yaygın olarak kullanılmakta ve bilimsel düzeyde ele alınarak incelenmektedir.

Toplam Kalite Yönetimi anlayışı; her ne kadar ilk olarak ABD'de gündeme gelmiş olsa da ABD'den önce Japonya'da benimsenmiş ve İkinci Dünya Savaşını izleyen yıllarda Japon Mucizesinin yaratılmasında önemli rol oynamıştır. Bu yaklaşımın düşünce ustalarından biri olan W. E. Deming; W. A. Shewhart'ın bir kitabında yer verdiği bir modelde bazı değişiklikler yaparak modern PUKÖ (Planla, Uygula, Kontrol et, Önlem al) Döngüsünü oluşturmuştur. Sürekli iyileştirmeyi amaçlayan bu çevrimin planlama aşamasında, hedefe ulaşmak için neyin, ne zaman, nerede, nasıl ve kimler tarafından yapılacağı belirlenmekte; bir sonraki aşamada plan uygulandıktan sonra hedefe ne kadar yaklaşıldığı bilimsel veriler aracılığıyla kontrol edilmekte; hedef tutturulduysa kalıcı bir sisteme geçiş sağlanmakta; sapmalar varsa da bunların nedenleri araştırılarak gerekli önlemler alınmaktadır. PUKÖ Döngüsüne, son yıllarda, eğitim kurumlarının kalite güvencesi politikalarında da yer verilmeye başlanmıştır.

Türkiye’de Atatürk’ün aydınlanma devrimi içerisinde gelişen kırsaldan kalkınma vizyonunun en özgün ürünleri olan Köy Enstitüleri; planlı bir eğitim hamlesi sonucunda 1937-1948 yılları arasında 21 bölgede kurulmuş ve içinde denetim, izleme ve sürdürülebilirlik süreçlerini barındıran bir uygulama döneminin ardından 1954 yılında kapatılmıştır.

Köy Enstitülerinin, Deming’in PUKÖ Döngüsünden önce; bu döngünün tüm süreçlerinin deneyimlendiği eşsiz bir proje olduğu iddiası ile hazırlanan bu bildiri ile bu iddiayı kanıtlamak ve tarım ve hayvancılık alanında örnek bir eğitim modelinin oluşturulmasına katkı sağlamak amaçlanmıştır.

### Abstract

The concept of quality, which took place in the social life with the Code of Hammurabi the King of Babylon, was integrated with Taylor’s scientific management philosophy in the 19th century and incorporated into production as a process in the 20th century. In the modern world, this concept has been widely used together with the title of Total Quality Management (TQM) in many fields with different organizational structures, cultures and traditions and studied at scientific level.

Although the TQM was first introduced in the USA, it was embraced by Japan before and played an important role in the creation of the “Japanese Miracle” in the years following the Second World War. As one of the pioneers of TQM, W. E. Deming created the PDSA Cycle (Plan-Do-StudyAct), of which prototype was first introduced to him by W. A. Shewhart. At the planning stage of this Cycle, which aims to improve continuously, it is determined what, when, where, how and by whom to achieve the target. In the next stage, after the implementation of the plan it is checked whether the target has been achieved by means of scientific data. If the goals have been achieved, a permanent system is provided; if not, the reasons are investigated and necessary measures are taken. In recent years, PDSA Cycle has also been included in the quality assurance policies of educational institutions.

As the most original products of the development vision, which was a part of Atatürk’s enlightenment revolution, rose from rural areas the Village Institutes were founded in 21 regions in Turkey between the years 1937-1948. After a period of implementation involving supervision, monitoring and sustainability processes, these institutes were closed in 1954.

This study has prepared with the claim that the Village Institutes were a unique project of which all the processes of PDSA Cycle took place long before developed by Deming. With this presentation, it is aimed to prove this claim and contribute to the creation of an education model in the field of agriculture and animal husbandry.

## Sıfır Açlık Hedefi İçin Gıda Hakkının Önemi

### *The Importance of the Right to Food for the Zero Hunger Goal*

**Rabia İlay AKBULUT PEERZADA**

*İ.D. Bilkent Üniversitesi Ekonomi ve Sosyal Bilimler Enstitüsü Kamu Hukuku  
rabia.ilay@gmail.com*

#### Özet

2015 yılında Birleşmiş Milletler Genel Kurulu tarafından kabul edilen Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerinden biri de 2030 yılına kadar açlık ve yetersiz beslenmenin her biçimini sona erdirmektir. Bu hedef kapsamında başta çocuklar, kadınlar ve yoksullar gibi toplum içindeki zayıf ve dezavantajlı gruplar olmak üzere tüm insanların yıl boyunca yeterli gıdaya erişimlerinin sağlanması hedeflenmektedir. En son verilere göre yeryüzünde halen 821 milyon insan aç yaşamaktadır. İklim değişikliği, silahlı çatışmalar, kaynaklara erişimdeki güçlükler ve bu nedenlere bağlı olarak yaşanan göçler yeryüzündeki aç insan sayısındaki artışı tetikleyen faktörlerdir. Uluslararası toplum tarafından etkili tedbirler alınmadığı sürece, 2030 yılı itibariyle arzu edilen sıfır açlık hedefine ulaşılamayacağı tahmin edilmektedir. Gıda hakkı, Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Haklara İlişkin Uluslararası Sözleşme'nin 11. Maddesinde açık bir şekilde koruma altına alınmış olup ilgili maddenin 2. Fıkrasında açlıktan kurtulma hakkı temel bir hak olarak ayrıca düzenlenmiştir. Uluslararası hukuktaki bu düzenleme, gıdayı bir yardım meselesi olmaktan çıkarmakta ve devletlere somut yükümlülükler yükleyen talep edilebilir bir hak haline getirmektedir. Bu yönüyle gıda hakkı, katılım, hesap sorulabilirlik, ayrımcılık yasağı, şeffaflık, insan onuru, yetkilendirme ve hukukun üstünlüğü gibi insan hakları hukukunun temel prensipleri ile güçlendirilmiş bir yaklaşımla, açlıkla mücadeleyi ve sıfır açlık hedefini politik bir taahhüt olmanın ötesinde, hukuki bir yükümlülük haline dönüştürmektedir. Gıda hakkının korunmasına ilişkin düzenleme, açlıkla mücadelenin, tek bir devletin meselesi olmadığını ve ancak uluslararası iş birliği ile çözülebilecek bir sorun olduğunu da teyit eder niteliktedir. Bu çalışmada, 2030'da sıfır açlık hedefine ulaşılabilmesi için gıda hakkının taşıdığı önem, gıda güvencesine hak temelli yaklaşıma ilişkin prensipler ve devletlerin gıda hakkının sağlanması bakımından taşıdıkları yükümlülükler ortaya konulmak suretiyle ele alınmaktadır.

**Anahtar sözcükler:** Açlık, sıfır açlık hedefi, açlıkla mücadele, gıda hakkı, açlıktan kurtulma hakkı



**Abstract**

One of the Sustainable Development Goals adopted by the United Nations General Assembly in 2015 is to end hunger and all forms of malnutrition by 2030. Within the scope of this goal, it is targeted to ensure access to adequate food for everyone, particularly for vulnerable and disadvantaged groups such as children, women and the poor, all year around. According to the latest data, there are still 821 million people living hungry in the world. Climate change, armed conflicts, difficulties regarding access to sources and migrations arising from these reasons are triggering factors for the increase in numbers of hungry people. It is predicted that it is not possible to reach the zero hunger goal by 2030 unless the international community takes effective measures. The right to food is recognised in Article 11 of the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights, which also guarantees the freedom from hunger as a fundamental right in the second paragraph of the same Article. This regulation in international law turns the issue of food into concrete legal obligations on states and a claimable right instead of dealing with the issue as a matter of charity. On that sense, the right to food with an approach strengthen by the fundamental principles of human rights, namely participation, accountability, prohibition of discrimination, transparency, human dignity, empowerment and the rule of law, transform the fight against hunger and the zero hunger goal into a legal obligation rather than a political commitment. The regulation concerning the protection of the right to food also confirmed that the fight against hunger is not a matter that only one state can solve but requires international cooperation. In this study, the importance of the right to food for the zero hunger goal by 2030 is addressed by setting forth the principles of human rights based approach to food security and the obligations of states with regard to realization of the right to food.

**Key words:** Hunger, the zero hunger goal, the right to food, freedom from hunger

## **Ecological Imperatives and the Right to Food: The First Bio-ethical Crisis**

**Pof. Dr. Richard FALK**

*Emeritus Professor at Princeton; Professor at İstinye University, İstanbul*  
[rfalk@princeton.edu](mailto:rfalk@princeton.edu)

### **Abstract**

Humanity has never previously faced a situation in which species survival was at serious risk because of multiple failures to uphold ecological stability. One aspect of this crisis are prospects for continuing shortages of food and nutritionally deficient diets diminishing the quality of life for several billion people. The challenge is to heed the scientific consensus on climate change and other environmental issues, and to affirm the ethics of concern for future generations and for the wellbeing every person on the planet. Affirming the right to food is a step in the right direction.

## **Agriculture's Major Ethical Problems**

**Prof. Dr. Robert ZIMDAHL**

*Colorado State University, Department of Bioagricultural Sciences and Pest  
Management  
[r.zimdahl@colostate.edu](mailto:r.zimdahl@colostate.edu)*

### **Abstract**

Agriculture is the largest most important interaction between humans and the environment. It is the essential human activity. Humans, the Earth's dominant species, usually know what we are doing, but we often do not know what we may be undoing. This paper will briefly address some of agriculture's major problems: sustainability, the land, production, water, antibiotics, genetic modification, and technology. It asks two questions: How do you know what to do in agriculture and life? How do you know what you choose to do the right thing to do?

# Tarım, Gıda ve Kadın: Geçimlerini Tarımdan Sağlayan Ege Bölgesi Kadınlarının Gıda Tarım Sektörüne Bakış Açıları ve Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Örnek Bir Araştırma

*Agriculture, Food and Women: A Case Study on the Perspectives and Problems of Women in the Aegean Region who provide their livelihood from Agriculture to AgriFood Sector*

**Doç. Dr. Ruhan AŞKIN UZEL**

*Yaşar Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü*

**Büşra KARAASLAN**

*Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü*  
[busra.karaaslan@onurcanamabalaj.com](mailto:busra.karaaslan@onurcanamabalaj.com)

## Özet

Dünyadaki gelişmelerle doğru orantılı olarak sürdürülebilir kalkınma hedeflerinde belirtildiği gibi tarım-gıda sektörünün önemi kaçınılmazdır. Beslenmenin yaşam kalitesindeki olumlu etkisinden yola çıkarak, daha iyi, temiz ve adil gıdanın olduğu koşulları sağlamak adına daha iyi kurgulanmış bir sistem içerisinde sürdürülebilir yaklaşımlarda üretim bir gereklilik haline gelmiştir. Bu konuda işgücünün olduğu kadar işgünü kaynağının niteliği ve farkındalık düzeyi önemli bir etkidir. Çalışmanın çıkış noktası kadın çalışanlar olup amacı ise yıllardan beri süregelen bir alışkanlıkla uzun çalışma saatlerine maruz kalıp nispeten az ücret karşılığı çalışan kadınlar konusunda farkındalık yaratmaktır. Yapılan çalışma kapsamında Ege Bölgesi'nde tarıma dayalı üretimden geçimini sağlayan kadın çalışanların karşılaştığı sorunlar, gelir kaynaklarının yeterliliği konusuna yer verilmiştir. Çalışma Ege Bölgesi Ödemiş ilçesinde özellikle patates üretimi üzerine tarımsal faaliyette bulunan kadın çalışanlarla yapılan birebir görüşme ve anket çalışmaları ile şekillenmiştir. Yapılan çalışma inceleme gerçekleştirilen ilçenin konumu itibarı ile mevsim şartları, yöre halkının sosyo-ekonomik koşulları ve demografik yapısı gibi farklı parametrelere dayalı olarak detaylandırılmıştır. Çalışma sonucunda Ödemiş ilçesi gıda-tarım sektörüne hizmet eden patates yetiştiricileri için yerinde ve yıllara göre emek, işçilik, maliyet gibi konuları içeren detaylı durum tespit analiz ve değerlendirme yapılmıştır. Elde edilen sonuçların işaret ettiği üzere, yapılan çalışmanın farklı gıda sektörlerine ve diğer coğrafi bölgelere uygulanmak üzere bir rol model teşkil edeceği düşünülmektedir.

**Anahtar sözcükler:** Sürdürülebilir kalkınma, tarım-gıda sektörü, işçilik, istihdam, beslenme, sosyo-kültürel yapı

### **Abstract**

The importance of the agri-food sector is inevitable as stated in the sustainable development targets in line with the developments in the world. Based on the positive impact of nutrition on the quality of life, production in sustainable approaches has become a necessity in a better structured system in order to provide better, cleaner and fair food conditions. The quality and awareness level of the workforce as well as the labor force is an important factor. The starting point of the study is female employees and the aim is to raise awareness about women who are exposed to long working hours with a habit that has been going on for years and who work for relatively low wages. Within the scope of the study, the problems faced by the female employees who earn their living from agricultural production in the Aegean Region and the adequacy of income sources are included. The study was shaped by one-to-one interviews and surveys conducted with female employees engaged in agricultural activities especially in potato production in Ödemiş district of Aegean Region. The study is detailed based on different parameters such as seasonal conditions, socio-economic conditions and demographic structure of the local people. As a result of this study, detailed due diligence analysis and evaluation were done for potato growers serving Ödemiş district food-agriculture sector. As the results indicate, the study is considered to be a role model for different food sectors and other geographical regions.

**Key words:** Sustainable Development, agri-food sector, labor, employment, nutrition, socio-cultural structure

## Doğal ve Kültürel Çevrenin Korunmasında Hukuk ve Etik

### *Law and Ethics in the Protection of Natural and Cultural Values*

**Prof. Dr. Ruşen KELEŞ**

*Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi*

#### **Özet**

İçinde bulunduğumuz coğrafyanın özellikleri açısından çok zengin olan bir ülkede yaşıyoruz. Ülke toprakları üzerinde çok sayıda uygarlığın derin izleri var. Tarih öncesi dönemlerden arta kalanların yanı sıra, Eski Çağlardan miras kalan ve Helen ve Roma uygarlıklarının izlerini taşıyan birçok tarihsel varlığın sahibiyiz. Ortaçağlardan, Yeniçağ Osmanlı döneminden ve Erken Cumhuriyet yıllarından ayakta kalabilmiş değerlerimiz kültür mirasımıza katmış oldukları büyük değerler var.

Tarih, kültür ve doğa varlıklarının, gelecek kuşaklara geçmiştten devralındıkları biçimlerinden daha kötüleşmiş, yani hasar görmüş ve bozulmuş olarak devredilemeyeceği, çünkü bu türlü değerlerin, geçmiştten “miras” olarak alınmış değil, gelecek kuşaklardan “ödünç” olarak alınmış değerler olduğu bilinmektedir.

Bu değerleri gereği gibi koruyabilmenin temel güvencesi, hiç kuşkusuz, uluslararası hukukun geliştirmiş olduğu kuralların yanı sıra, başta Anayasa ve yasalar olmak üzere iç hukuk kurallarıdır. Bu bağlamda, son yıllarda koruma konularında önemli mesafeler kat etmiş olmamıza karşın, fiilen yapılanlarla yapılması gerekenler arasında hala neredeyse bir uçurumun var olduğunu söylemek abartma olmaz. Bu konuda başrolü oynaması gereken kurumlar olarak, merkezi yönetimlerde ve yerel yönetimlerde görev üstlenmiş olanlar, ne yazık ki, kendilerinden beklenen duyarlılığı her zaman gösterebilmiş değildirlir.

Bunda eşgüdüm eksikliği, kaynak yetersizliği, uzaman kadro yokluğu, çabalarda süreklilikten yoksunluk ve kararsızlık gibi etmenlerin yanı sıra, halkın sahip çıkma ve koruma bilincinin düzeyindeki yetersizliğin payı da büyüktür.

Unutulmaması gereken, hukuk kurallarının her konuda olduğu gibi, bu konuda da etiğin kurallarıyla tamamlanması zorunluluğudur. Ülkenin doğal ve kültürel değerlerinin tahrip edilmesi karşısında kimsenin sessiz kalmaya hakkı yoktur. Böyle bir sessizliğin ağır maliyeti gelecek kuşakların omuzlarına yüklenir. Bu nedenle, halkın çağdaş bilim ve eğitimle yoğrulmuş bir bilinç düzeyine erişmesi en büyük güvencedir.

**Abstract**

We live in a country that is very rich in terms of its historical patrimony. All over the country there are deep traces of numerous civilizations. We own numerous historical assets having the traces of pre-historical ages, inherited from the ages reflecting the traces of Roman and Hellenic civilizations. In addition to these, there are also great values added to our cultural inheritance by the Middle Ages, New Ottoman and Early Republican periods.

It is a well known fact that historical, cultural and natural values can not be transferred to future generations in a state much worse than they were taken over from the past, because such values are “borrowed” from the future generations, but not “inherited” from the past.

The basic and appropriate guarantee for the protection of such values is the existence of the legal rules developed by the International Law in addition to the domestic legislation, including the Constitution and other laws. In this context, despite the fact that we have witnessed considerable success in this respect during recent years, there is still a long distance between what has been done so far and what has to be done in the future. As the public institutions playing the main role in this field, both the central government and the local authorities have not acted with sufficient sensitivity expected from them. The lack of coordination, insufficiency of resources, the lack of specialized personnel, the lack of continuing interest and insistence and finally insufficiency of the cultural consciousness of the people have played important role in this picture.

It should not be forgotten that as in all other fields, legal rules have to be completed by ethical rules. No one has the right to be silent in case they witness the destruction of natural and cultural assets of the country. The future generations bear the high cost of such a silence. Therefore, the most important guarantee is to try to increase the level of consciousness of the people through modern and contemporary educational methods.

## Boğazlar Meselesi ya da Ne Yiyorsak Oyuz...

### “Boğazlar Meselesi”\* or We Are What We Eat

**Dr. Serdar ŞAHİNKAYA**

*İktisat Tarihiçisi. 21. Yüzyıl İçin Planlama Grubu Koordinatörü*  
[serdarsahinkaya35@gmail.com](mailto:serdarsahinkaya35@gmail.com)

#### Özet

Boğazlar Meselesi, biz âdemoğullarının gün içerisinde çoğu zaman üç defa ama ayaküstü, ama masa başında hallettiğimiz şu “yemek yeme meselesi” ne bizce konulmuş addır. Argo bulunabilir ama değildir. Züppe takımının yemekte ne alırdınız sorusuna nazaran daha bizzendir. Daha sıcaktır.

Kongre için tasarlanan bildiride esas olarak Türk Mutfağının giderek temel özelliklerini, yerel malzemelere dayanan ve kendine özgü pişirme teknikleri ile birlikte yaratılan özgün lezzetlerini yitirilişinin süreç içerisinde hızlanışı dünyadan örnekler karşılaştırmalı bir biçimde ele alınacaktır.

Bu hızlanışa mutfaklar, lokantalar, restoranlar, meyhanelerdeki deformasyon da eşlik ediyor. Sür’at ile üç dakikada masanıza gelen kocaman et, tavuk ya da balıklar; adeta bir modaya dönmüş bulunan kılıç – kalkan figürlerini anımsatan ve fakat kötü şovlarla servis ediliyor. Özellikle instagram tabanlı sosyal medyada çok sayıda olumsuz örnek, abartılı bir biçimde takdim ediliyor.

Siyah gözlüklü adamlar yemek yapacakları malzemelerle adeta grekoromen tarzında güreşe tutuşuyor. Ya da ellerindeki sıyrma bıçaklarıyla eskrim sporcularının kötü birer taklide olarak servis edecekleri malzemeye adeta girişirken, masa kenarında bekleyen müşterilerin dehşet içinde büyüyen göz bebeklerine rağmen cep telefonlarıyla bu vaziyeti kaydedişleri de yemek kültürümüzün nasıl da deforme olduğuna yeterince işaret ediyor. Sadece büyük kentler değil Anadolu’nun lezzet mekânları da bu kötüye gidişten etkilenmiş durumda.

Bu kötüye gidişi geri döndürmemiz mümkün...

\*“Boğazlar Meselesi” is a Turkish pun. It literally means “the Straits Question” which refers to the issue of the Turkish Straits of Bosphorus and Dardanelles and political, legal and geostrategic matters related to them. However, the Turkish word for strait “boğaz” (“boğazlar” is the plural) has the same meaning of “throat, esophagus, pharyngeal passage” as well, which has the connotation of simply “eating”. So, “Boğazlar Meselesi” conveys the perennially important issues of the Turkish Straits as well as eating and gastronomical issues.



Geriye dönüş için neler yapılabilir sorusuna yanıtlar da bildirimizin sonuç bölümünü oluşturacak.

Unutulmamalıdır ki en başta; binlerce yıldır değişen koşullara uyum sağlayarak günümüze ulaşmayı başaran birer genetik hazine olan yerel tohumlara, köylü ve çiftçiye, yerel gıda üretici ve satıcılarına, semt kasap ve manavlarına, mandıralarına, aşçı dükkânlarına, çorbacılarına, dondurmacılarına, gazoz ve şerbetçilerine, seyyar sokak lezzetlerine, pastanelerine, pazarlarına sahip çıkmadan ve daha önemlisi evde yeniden yemek pişirmeden farklı bir ifade ile “tencere kaynatmadan” bu geriye gidişi durdurmak oldukça güç. Diren Anadolu mutfağı!..

### Abstract

“Boğazlar Meselesi” is the name I call the activity that we, members of humankind, engage in usually three times a day, either standing up or sitting down which is “eating”. It might be considered slang or vulgar even, but it is not. It belongs to our culture much more than the pretentious “what would you take for dinner” utterance of the snobby elitists. It certainly is cozier.

This paper will, in comparison with similar examples from the world, consider the gradually accelerating process whereby the authentic delicacies of Turkish cuisine, which used to be created through local ingredients prepared by original cooking methods, are lost. This accelerating process is accompanied by a deterioration in kitchens, eateries, restaurants and bars. Big pieces of meat, chicken or fish, speedily prepared in a few minutes, are served with faddy but bad shows reminiscent of circus routines... Many bad examples are set through social media, like Instagram.

Men in round black glasses engage in comical wrestling match-like acts against the ingredients they are supposed to cook with. Or, the fact that the patrons around the table, shooting videos despite their widened eyes in terror, while their cooks are going at the food using scraping knives, crudely impersonating fencers, shows how badly our eating culture is deformed.

Not only the big metropolises, but also little corners of taste sprinkled around Anatolia are affected by this sad trend. It is possible for us to reverse this descent...

Answers to the question, “what can be done to stop this degeneration” will make up the conclusions of this paper.

We must remember that it is extremely difficult to stop this decline without protecting, looking out for the indigenous seeds, the genetic treasures which successfully survived until now by adapting to millennia of changing conditions. Just as vital as caring for the farmers, growers, local food and produce sellers, neighborhood butchers and

greengrocers, local dairies, artisanal soup shops, eateries, ice cream cafés, soda and syrup shops, food hawkers, pastry shops and open air produce markets, in short, not without boiling traditional pot stews. Go Anatolian cuisine!

## **Strengthening Agricultural Extension and Advisory Services in Turkey**

**Sheikh AHADUZZAMAN**

*FAO Programme Officer*

**Aysegul SELİŐIK**

*Assistant FAO Representative in Turkey*

### **Abstract**

A strong national extension system is a key to be able to provide effective agricultural extension and advisory support to women and men farmers and rural communities, and to contribute to increased productivity and food security. The Ministry of Agriculture and Forestry in Turkey is the main government institution responsible for performing agricultural extension activities. The Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) is providing technical support in strengthening the agricultural extension and advisory services. The objective of the project is to develop capacity of extension personnel at provincial level on extension methods and approaches to strengthen the participatory approach among stakeholders, with emphasis on the importance of knowledge and information on agricultural production. One of the major focuses of the project is to strengthen rural women-centred extension and advisory services, and introduction of a pilot model for women-centred extension services. FAO will also provide technical support in developing a national strategy.

# Nütrigenomik Beslenmenin Etik Açıdan Değerlendirilmesi

## *Ethical Evaluation of Nutrigenomic Nutrition*

**Doç. Dr. Şeniz KARABIYIKLI**

*Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda  
Mühendisliği Bölümü  
[senizkarabiyikli@mail.gop.edu.tr](mailto:senizkarabiyikli@mail.gop.edu.tr)*

**Sümeyya ERDOĞMUŞ**

*Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda  
Mühendisliği Bölümü*

**İkbal DONAT**

*Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda  
Mühendisliği Bölümü*

### **Özet**

Genomik, canlıların yapısal ve işlevsel fonksiyonlarını kodlayıp bütün genleri tanımlayarak genlerin çevre ile etkileşimlerini, yer, zaman, miktar, üretim ve aktivasyonlarının kontrolünü inceleyen bir bilim dalıdır. Nütrigenomik ise nütrisyonel genomun alt dalı olup genler ve besin maddeleri arasındaki etkileşimleri inceleyen bir bilim dalıdır. Nütrigenomik, tıpta yeni bir strateji olarak, gen profiline göre oluşturulan kişiselleştirilmiş diyetler vasıtasıyla genetik varyasyonlar sonucu ortaya çıkan kronik hastalıkların önlenmesini de sağlamaktadır. Hastalıkların ortaya çıkmasında genetik özellikler kadar çevresel faktörler de önemlidir. Beslenme en önemli çevresel faktörler arasında bulunmaktadır. Besin öğelerinin moleküler düzeyde incelenmesi ile özellikle kalıtsal metabolizma hastalıkları olarak bilinen galaktozemi, çölyak, fenilketonüri, hemokromatozis hastalıkları diyet ile önemli ölçüde tedavi edilebilmektedir. Genler ve beslenme arasındaki ilişkinin incelenmesi ve nütrigenomik biliminin kişiye özel diyet kavramının insan sağlığı üzerindeki etkilerinin artırılması için biyoinformatik teknolojilerin yeterli düzeyde gelişmesi gerekmektedir. Sonuç olarak nütrigenomik vasıtasıyla çeşitli gıda bileşenlerinin vücuda olan etkileri belirlenerek özel beslenme listeleri oluşturulup genetik farklılık ve beslenmeye dayalı hastalıkların önlenmesi amaçlanmaktadır. Beslenme profilinin belirlenmesi için yapılacak testlerin maliyetli olması ve uygulanması için yeterli bilimsel çalışmanın var olup olmadığına dair kanıtların bulunmaması, toplumun her kesimine hitap edebilecek düzeyde olmadığını

göstermekte ve bu noktada etik kaygılar doğurmaktadır. Ayrıca insan genom projesinin ileride insanların genetik özelliklerine göre sınıflandırılması, genlerinin değiştirilmesi, farklı özelliklerin kazandırılması ve yalnızca yüksek maliyetleri karşılayabilecek insanların üstün özelliklerle donatılmasına sebep olabileceği öngörülmektedir. Bu da ileride oluşacak toplum yapısı ile ilgili kaygılar oluşturmaktadır. İnsan genom projesi ile bağlantılı olarak gelişim gösteren nütrigenomik de bu noktada projenin oluşturacağı sonuçlara sunduğu yardım ile etik olarak oluşacak soru işaretlerini de ayrıca desteklemektedir.

**Anahtar kelimeler:** Nütrigenomik, genetik hastalıklar, İnsan Genom Projesi.

### Abstract

Genomic is a science which investigates the interactions of genes with the environment, location, time, quantity, production and controlling of the activation by coding the structural and functional functions of organisms and defining all their genes. Nutri-genomics is a subbranch of the nutritional genome and is a science that investigates the interactions between genes and nutrients. Nutri-genomic, as a novel strategy in medicine provides prevention of chronic diseases caused by genetic variations through personalized diets based on gene profile. Nutrition is the most important environmental factor. By examining the nutrients at molecular level, especially galactosemia, celiac, phenylketonuria, hemochromatosis diseases which are known as hereditary metabolic diseases can be treated with diet. Bioinformatics technologies should be developed sufficiently to examine the relationship between genes and nutrition to increase the effects of nutritional science on the health of the individual diet. As a result, it is aimed to determine the effects of various food components on the body by means of nutri-genomics and to create special nutrition lists to prevent genetic differences and nutritional diseases. The fact that the tests to determine the nutritional profile is costly and that there is not enough scientific studies to apply it shows that it is not at a level that can appeal to all segments of the society, and raises ethical concerns at this point. Furthermore, it is envisaged that the human genome project may be classified according to the genetic characteristics of humans in the future, altering the genes, introducing different traits and equipping people with superior traits that can only afford high costs. This raises concerns about the social structure in the future. Nutri-genomics, which develops in connection with the human genome project, also supports ethical questions with the help of the project results.

**Key words:** Nutri-genomic, genetic diseases, Human Genome Project

# Tarım ve Gıda Güvenliğinde Hemşirenin Rolü

## *Nurses' Role in Agriculture and Food Safety*

**Dr. Şerife YILMAZ**

*Düzce Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Hemşirelik Bölümü*  
[serifeyilmaz83@gmail.com](mailto:serifeyilmaz83@gmail.com)

**Gamze ÖZBEK GÜVEN**

*SBÜ Gülhane Eğitim ve Araştırma Hastanesi*  
[gamzeozbekguven@gmail.com](mailto:gamzeozbekguven@gmail.com)

### Özet

Günümüzde tarım ve gıda güvenliği birey ve toplumların sağlığında önemli bir yer tutmaktadır. Beslenme alışkanlıklarının değişmesi, GDO'lu gıdaların kullanılmasında artış vb. nedenlerle birey ve toplumların sağlığı olumsuz olarak etkilenmektedir. Buna bağlı olarak çeşitli hastalıkların ortaya çıkması ile birlikte hasta sayısında da artışlar görülmektedir. Bu durum yaşamın her safhasında birey ve toplumun sağlığını önceleyen hemşirelik mesleğinin çalışma alanını da ilgilendirmektedir. Çünkü hemşirelik mesleğinin, kendi ihtiyacını karşılayamayan bireyi besleme, bireye ve topluma beslenme eğitimi verme, beslenme bilgisi açısından kendini geliştirme ve gerektiğinde danışmanlık yapma gibi sorumlulukları vardır. Buradan hareketle bu bildiriye günümüzün önemli sorunlarından biri olan tarım ve gıda güvenliği konusunda hemşirelerin rolü tartışılacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Hemşirelik, tarım ve gıda etiği, tarım ve gıda güvenliği

### Abstract

Today, agriculture and food safety have a significant place in the health of societies. Reasons such as changing food habits, the increasing use of GM foods adversely affect the health of individuals and societies at large. Accordingly, the number of patients increases with the emergence of various diseases. This also concerns the field of the nursing, which prioritizes the health of individual and society in every phase of life. The nursing profession has the following responsibilities: feeding individuals who cannot meet their own needs, giving education regarding nourishment to the individual and society, improving themselves in terms of alimentology, and consulting if necessary. Thus, this paper discusses nurses' role in agriculture and food safety, which is a significant problem today.

**Key words:** Nursing, agriculture and food ethics, agriculture and food safety

# Veganlık ve Biyoetik

## *Veganism and Bioethics*

**Dr. Şükrü KELEŞ**

*Hacettepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıp Tarihi ve Etik Anabilim Dalı*  
[kelesukru@gmail.com](mailto:kelesukru@gmail.com)

### Özet

Biyoetik, canlıları ilgilendiren değer sorunlarının tartışıldığı, araştırıldığı ve değerler içerikli sorunlara yönelik çözüm önerilerinin geliştirildiği uygulamalı felsefe alanlarından biridir; akademik bir disiplindir. Biyoetik alanının çalışma konuları tümüyle bireye özgü değerler ikilemlerden, kamuya ve toplumsal seçimlere ait ikilemlere, hatta dünyaya ilişkin değer sorunlarına dek uzanmaktadır.

Vejetaryenlik ya da etyemezlik, temelde bitkisel kaynaklı besinlerden yararlanmayı içeren ve çeşitli nedenlerle et, balık ve kümes hayvanlarının sınırlı tüketildiği ya da hiç tüketilmediği bir beslenme kültürüdür. Vejetaryenliğin izi Antik Yunan'a dek sürülebilir; Apollonius (MÖ 4 - MS 95), hayvan derisi yerine ağaç kabuğundan ayakkabılar giyen, et yerine kuru meyve ve yabani sebzelerle ağırılanmak isteyen tanınmış vejetaryen filozoflardan biridir. Diğer yandan, Brahmanizm, Budizm ve Janizm gibi köklü dinlerde 'etli gıdalardan uzak durmak' önerilmektedir.

Veganlık, vejetaryenlikten farklı olarak, beslenme kültürünün ötesinde değerler anlam içeriği olan ahlaki bir seçimdir; bir tür duruştur. Süt ürünlerini kullanmayan bir grup vejetaryenin 1943 yılında Vegan Topluluğu'nu kurması ve 1979 yılında dernekleşmesiyle birlikte veganlık, "hayvanların gıda, giyim ya da başka amaçlar uğruna maruz kaldıkları sömürü ve zulmün her türlüşünden mümkün mertebede kaçınan ve ek olarak insanların, hayvanların ve çevrenin yararına, hayvan kullanımını destekleyen bir felsefe ve yaşam biçimi" olarak tanımlanmıştır. Biyoetik alanının önde gelen kuramcılarından biri olan Peter Singer (1975), "Hayvan Özgürleşmesi (Animal Liberation)" adlı eserinde ahlak, adalet ve eşitlik gibi kavramların sürekli tartışıldığını, fakat hayvanlar söz konusu olduğunda farklı bir anlayışın hüküm sürdüğünü, kendini savunacak gücü olmayan bir varlığa insanın canı istediği gibi davrandığını iddia ederek, günümüzde 'etik veganizm' olarak adlandırılan bakış açısının gelişimine katkıda bulunmuştur. Etik veganizmin temelinde hayvanların da yaşam haklarının en az insanlar kadar değerli olduğu düşüncesi yatmaktadır. Bununla birlikte, iklim krizine yol açan, orman alanlarını tahrip eden, aşırı su tüketen, metan gazı salınımını artıran ve ekosistemi olumsuz etkileyen her türlü üretimin karşısında bir tüketici olarak talep oluşturmamak da yer almaktadır.

Bu bildiride amaçlanan, endüstriyel olarak üretilip üretilmemesine bakılmaksızın et, balık, kümes hayvanları ile süt, yumurta, deri ve benzerleri gibi hayvansal ürünlerin tüketiminden ahlaki gerekçelerle uzak duran vegan yaşam formunun temel argümanlarını bioetik alanının yöntembilgisi çerçevesinde tartışmaktır.

**Anahtar sözcükler:** Veganlık, bioetik, ahlaki gerekçelendirme

### Abstract

Being a field of applied philosophy, bioethics is an academic discipline that discusses and investigates value problems concerning living creatures and proposes solutions for them. The issues that bioethics addresses ranges from individual moral dilemmas to the dilemmas regarding public and community choices and the moral problems of the world.

Vegetarianism is a dietary practice of living basically on vegetative food and partially or totally abstaining from consuming meat, seafood or poultry due to various reasons. Vegetarianism dates back to Ancient Greek; Apollonius (4 BC – 95 AD) was a prominent vegetarian philosopher who wore shoes made of tree bark instead of animal leather and preferred to be feasted with dry fruit and wild vegetables instead of meat. Likewise, some deep-rooted religions such as Brahmanism, Buddhism, and Jainism advise 'abstention from the consumption of meat'.

Extending beyond vegetarianism, veganism is a moral choice with a moral significance rather than simply a dietary practice; it's a form of stance. After Vegan Society, which was founded in 1943 by a group of vegetarians refusing to consume dairy products, become an association in 1979, veganism was defined as "abstention form, as far as possible, all forms of exploitation of, and cruelty to, animals for food, clothing or any other purpose" and as "a philosophy and lifestyle which upholds the use of animals to the benefit of humans, animals and environment". With his work *Animal Liberation*, Peter Singer, one of the prominent theoreticians in the field of bioethics, contributed to the development of a perspective which is now referred to as 'ethical veganism'. He argued in the book that although certain concepts such as ethics, justice and equality have been constantly discussed, a different way of thinking regarding these concepts prevails when it comes to animals and that people treat animals, which have no power to defend themselves, as they wish'. Ethical veganism is based on the premise that animals' right to live is as precious as people's right to live. In addition, it's a commitment, as a consumer, not to create demand for any form of production that will increase emission of coal gas, influence the ecosystem negatively, and cause climate crisis, destruction of forests, and excessive exploitation of water.



The aim of this paper is to discuss the basic arguments of vegan lifestyle, in which meat, seafood, and poultry products as well as dairy products, egg, leather etc. are avoided regardless of whether they are produced industrially or not within the framework of the methodology in bioethics.

**Key Words:** Veganism, bioethics, ethical reasoning

## Süt Sığırcılığı İşletmelerinde Hayvan Refahı

### *Animal Welfare Conditions at Dairy Farms*

**Tahir S. YAVUZ**

*Veteriner Hekim, Ata Fen A.Ş. Kurucu Ortağı*  
[tahir@atafen.com.tr](mailto:tahir@atafen.com.tr)

#### Özet

Yasa ve yönetmelikler hayvan refahı için atılması gereken en önemli adımlardır. Etik konusu ele alındığında sadece yasa ve yönetmeliklerin yeterli olmayacağı ortaya çıkacaktır. Süt sığırcılığında konforun ayrıca verim, kazanç ve sürdürülebilirlik ile ilgili olduğu vurgulanmalı, eğitimlerle pekiştirilmelidir.

İneğine konfor sağlayamayanın kendi konforu da olmayacaktır. Çünkü konforsuzluk stresi, stres verim düşüklüğünü, verim düşüklüğü kazancın düşük kalmasını beraberinde getirecek, kazancı düşük kalan işletme sahipleri konforlu bir yaşamı yakalayamayacaktır. İşletme sürdürülebilir olmaktan uzaklaşacak ve bir süre bocaladıktan sonra, ne yazık ki, kapanacaktır.

İneklere konfor sağlamak sürü yönetimi ilkelerine tam olarak uymak ile mümkündür. Sürü yönetiminin 4 önemli ilkesi kuru, temiz, iyi kayıt, iyi gözlemdir. İnek konforu için de bu ilkeler tamamen geçerlidir.

Ağrı, sancı, açlık, yaralanma, kötü muamele gibi hayvanların refahlarını kötü yönde etkileyecek sorunların önlenmesi sürü yönetimi ilkelerine uyulması, koruyucu hekimlik ve eğitim ile mümkündür.

Bunlar tamamıyla çiftliğin karlılığı ile örtüşen durumlar olup, hayvan sahiplerinin kurallara uymalarının sağlanması ile gerçekleştirilebilir.

Özet olarak; hayvan refahının sonuçta hayvan sahiplerine “kazanç” olarak geri döneceği, bu yönde gösterilen gayret ve yapılan harcamaların fazlasıyla inek tarafından olumlu yönde değerlendirileceği doğru biçimde anlatılmalıdır.

Hayvan sahiplerinin “hayvan refahı” konusundaki işbirliği ancak bu şekilde sağlanabilir. Tabii ki, ilgili yasa ve yönetmeliklerin uygulamaya konularak sıkı takibi konunun çok büyük önem taşıyan diğer bir boyutudur.

**Abstract**

Laws and regulations are the most important requirements for accomplishing animal welfare conditions. Ethical responsibilities are also essential together with legal restrictions and requirements.

Cow comfort of dairy cows is directly related with production, reproduction and sustainability of dairy farming. Cow comfort issues should be shared with dairy farmers by providing training and extension services.

Dairy farmers will not be comfortable unless they provide comfortable conditions for their dairy cows. Lack of cow comfort is creating stress for dairy cows. This drops milk production and causes economical loss. When the income of dairy farmers drops down their uncomfortable situation when such conditions continue sustainability of dairy farms becomes critical and they will be out of business.

Cow comfort is one of dairy herd management practises and should be followed closely. Four main principles of proper dairy herd management rules are clean & dry conditions, good recording and good monitoring. These are essential for creating cow comfort for dairy cows.

Pain, spasm, hunger, injuries, bad handling are causing negative conditions against cow comfort. For the elimination of these unfavourable conditions is possible by providing proper dairy herd management practices, preventative measures and training.

These favourable, comfortable conditions for cows are directly related with the profitability of dairy farms. As long as these conditions are assured income of dairy farmers will increase respectively.

Cow comfort conditions are returning to dairy farmers as profit and all of these efforts and expenses are paying back.

Farm owners should cooperate for assuring animal welfare conditions.

Animal welfare Law and regulations should be implemented and followed strictly. Close monitoring of dairy farms is essential to assure ideal animal welfare conditions.

## Coon Vadisi Projesi: Bir Tarımsal Başarı Hikâyesi

### *The Coon Valley Project: An Agricultural Success Story*

**Prof. Dr. Ufuk ÖZDAĞ**

*Hacettepe Üniversitesi*

*ozdag@hacettepe.edu.tr*

#### Özet

Doğa koruma insan ve toprak arasında bir uyum durumudur.

*Aldo Leopold*

Ünlü doğa korumacı Aldo Leopold'un yabancı doğa ve yaban hayatı üzerine yazıları ve felsefesi geniş ilgi uyandırmıştır. Leopold, 1924 yılında Gila Ulusal Ormanı'nı ülkesinin (ve dünyanın) ilk Yabanıl Bölgesi (Wilderness Area) ilan ettirmiş, kariyerinin ilerleyen yıllarında benzer bakir alanları gelecekte sağlıklı ekolojik süreçlerin gözleneceği, dengeli topraklar olarak tanımlamıştır. Leopold'a göre yabancı alanlar, toprakların geçmişte, günümüzde ve gelecekte durumuna dair bilgi sağladığından bu bölgeler toprak sağlığı bilimine hizmet etmektedir. Bu bildiri Leopold'un yabancı doğa felsefesinin bir uzantısı olan tarım arazileriyle doğal alanların birlikte varlığını sürdürmesinin önemi üzerine olacaktır. Bildiride Leopold'un tarım üzerine görüşlerinin yer aldığı «Doğa Korumacı Olarak Çiftçi» v.b. yazılarının anahtarlarına bakılacak, 1930'larda Wisconsin'de Coon Vadisi Projesi'nin tarımsal toprak etiği açısından önemine değinilecektir. Coon Vadisi Projesi, Coon Çayı havzasında 1930'lu yıllarda başlatılan ve sürdürülebilirliği ön plana alan yenilikçi bir projedir. ABD'de Doğal Kaynakları Koruma Dairesi'nin (eski adı U.S. Soil Erosion Service) destekleriyle 400 civarında çiftçi, ziraatçılar, toprak erozyonu uzmanları, ormancılar, mühendisler ve doğa koruma örgütü Civilian Conservation Corps'dan (Sivil Doğa Koruma Birliği) kişilerle bir araya gelmiş, iş birliği içinde ülkenin ilk su havzası ölçeğindeki restorasyon projesi başlatılmıştır. Leopold, Wisconsin Üniversitesi-Madison'dan bu projeye danışman olarak katılmış, özellikle havzadaki yaban hayatı habitatlarının restorasyonu konusunda öncü olmuştur. Sonuçta ABD'de, ilk kez, toplumun iş birliğiyle, erozyona, sel baskınlarına, kum fırtınalarına ve kuraklığa uğramış çok geniş tarım alanları –kamusal ve özel araziler- eski sağlığına kavuşturulmuştur. Coon Vadisi projesi günümüzde bir başarı hikayesi olarak görülmektedir. Söz konusu proje, ülkemizde yenilikçi doğa koruma hareketi ve ekosistem sağlığını ön plana alan tarım uygulamaları için tarihin içinden seslenen eşsiz bir model olup yerel bölgelerde, halk

bazında, tabandan yükselecek bir ekolojik restorasyon hareketinin parçası olmayı, tarım arazilerine belli bölgelerde biyoçeşitliliği geri kazandırmayı, geleceğin ekolojik çağı için görev üstlenmeyi önermektedir.

### Abstract

Conservation is a state of harmony between man and land.

*Aldo Leopold*

Renowned American conservationist Aldo Leopold's wildlife and wilderness philosophies have attracted wide attention both at home and abroad, and is likely to become more pervasive than ever before. Leopold helped establish the Gila Wilderness (the world's first designated wilderness area) in 1924, and in the later stages of his career, he defined wilderness areas as the "most perfect norm" for land health, places where it would be possible to observe healthy ecological processes. For Leopold, such pristine lands reveal information on the lands' past, present, and future states, and therefore serve the science of land health. This presentation will be on the importance of the combined existence of agricultural lands and natural areas, which can be regarded as an extension of Leopold's wilderness philosophy. The presentation will explore the basics of Leopold's writings on agriculture, texts such as "The Farmer as a Conservationist," and touch upon the importance of the Coon Valley project in Wisconsin from the vantage point of an agricultural land ethic. The Coon Valley project was an innovative conservation approach, initiated in the 1930s in the Coon Creek watershed, with a commitment to sustainability. With the support of Soil Conservation Service (forerunner to USDA Natural Resources Conservation Service), over 400 farmers collaborated with agriculturalists, soil erosion experts, foresters, engineers, and CCC (Civil Conservation Corps) workers, and the country's first watershed scale restoration project was implemented. Leopold joined the project as an advisor from the University of Wisconsin-Madison, and pioneered the restoration of wildlife habitats in the watershed. Thus, for the first time in the U.S., erosion ridden vast agricultural areas, both public and private, were turned into healthy lands through the collaboration of entire communities. Today the Coon Valley project is regarded as a success story. The project, calling from the past, is a unique model for a reformist conservation movement, for agricultural practices foregrounding ecosystem health. The project calls on communities in the local lands to take part in grassroots ecological restoration movement, to reintroduce biodiversity to agricultural lands, and to serve the future ecological age.

## Gender Equality, Social Protection and Rural Development in Central Asia

**Umutai DAULETOVA**

*Gender Mainstreaming and Social Inclusion Consultant, FAO Sub Regional Office in  
Ankara*

*[umutai.dauletova@fao.org](mailto:umutai.dauletova@fao.org)*

### **Abstract**

Presentation “Gender equality, social protection and rural development in Central Asia” is based on FAO Regional Office for Europe and Central Asia research to review and analyze gender equality, social protection and rural development in Central Asia. FAO intends to draw attention to these issues as critical for the socio-economic development of the region, and promote more research in this area as there is a widespread public opinion that efforts relating to gender have already been addressed and are, therefore, not priorities for rural development and social protection. However, if we look beyond the average numbers, and disaggregate available statistics by sex and by location wherever possible, we can see that in critical areas (for example, formal employment; access to social services such as childcare facilities and pensions; and participation in local governance, among others), rural women often emerge as the most disadvantaged group. There are also key issues, for example, access to productive resources (such as land, credits, agricultural equipment and extension services) that are of crucial importance to rural livelihoods but are not commonly viewed from a gender perspective. Across the region, women form a majority in the rural population, and a significant proportion of the labour force engaged in agriculture. However, the overarching trend in terms of rural women’s employment is their engagement in informal, low-skilled and low-paid jobs. Women’s access to assets and productive resources is also significantly lower than that of rural men’s. A stronger evidence base can lead to more effective dialogue with governments, the private sector and civil society on the implications of gender-neutral policies; and improved policy research and advisory services to governments in formulating policies responsive to the needs of disadvantaged groups.

## Zeytin ve Zeytinyağında Etik Anlayışın Önemi, Taklit Ve Tağşişle Mücadele

Ümmühan TİBET

*Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi Yönetim Kurulu Başkanı*  
[ummuhan.tibet@uzzk.org](mailto:ummuhan.tibet@uzzk.org)

### Özet

Zeytinyağında taklit ve tağşiş antik çağlara kadar dayanmaktadır. Günümüzde zeytinyağının lezzetli, sağlıklı ve katma değeri yüksek prestijli bir ürün olması nedeniyle çok değişik tağşiş yöntemleri denenmektedir. 5996 sayılı Gıda Kanununa göre tağşiş; ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılması veya miktarının değiştirilmesi veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine, aynı maddeymiş gibi katılması olarak tanımlanmaktadır. Bu şekilde sadece üretim sırasında istemeden oluşabilecek bulaşmalarla değil, aynı zamanda daha az pahalı olan zeytinyağı kalite sınıflarının veya başka bitkisel yağların karıştırılması ve kasıtlı olarak yanlış etiketlenmesiyle satışa sunulan ürünlere marketlerde her zaman rastlamak mümkündür. (R.Aparicio, ve Ark.2013). Dolayısıyla, zeytinyağında en sık karşılaşılan tağşiş, fiyatı ucuz ve bulunması kolay olan bitkisel tohum yağları ile yapılmaktadır. Bu konuda ayçiçek, kanola, pamuk, aspir, fındık, yerfıstığı, soya yağı ve benzeri gibi tohum yağları sayılabilir. (Milanez et al, 2017; Ben-Ayed ve Ark. 2010). Bunun yanı sıra tespiti biraz daha zor olan prina yağı ve ikinci ekstraksiyon prina yağını görüyoruz (Yang, Irudayaraj, 2001). Ham zeytinyağında daha yüksek teknoloji gerektiren diğer bir tağşiş yöntemi ise esterifiye yağ ile yapılan karışımdır. Bunun yanı sıra son yıllarda naturel sızma zeytinyağında kolon yağı diye adlandırdığımız ısıtılmış işlem görmüş yağ ile yapılan hile de yaygın olarak uygulanmaktadır (Perez-Camino, Cert, 2007). Yine naturel sızma zeytinyağının içine rafine zeytinyağı koymak da sıkça yapılan hilelerin başında gelmektedir. (Fragaki, et al, 2005).

Bu tür hilelerin önüne geçmek üzere söz konusu mevzuatlara göre, naturel sızma ve naturel birinci ile ham zeytinyağları için uygulanmakta olan saflık kriterleri; yağ asitleri kompozisyonu ve trans yağ asitleri, ECN 42 farkı, sterol kompozisyonu, toplam sterol ve triterpenik alkoller, mumsu maddeler, 2-gliseril mono palmitat, yağ asidi etil ester miktarı, alifatik alkoller, gibi analiz metodları uygulanarak saptanabilmektedir.

## Özgürlük Etiği Açısında Türkiye’de Tarım Politikaları

### *Agricultural Policies in Turkey in terms of Freedom of Ethics*

**Prof. Dr. Yaşar AKTAŞ**

[a.yaktas3701@gmail.com](mailto:a.yaktas3701@gmail.com)

#### **Özet**

Sunulan bu çalışmada, ilkin dünyadaki neoliberal tarım politikaları ana çizgileriyle betimlenmiştir. Ardından bu neoliberal tarım politikalarının Türkiye’de uygulanma pratiği ve sonuçları ortaya konmuştur.

Etik kavramı, Berlin Duvarı’nın açılmasıyla çok kullanılmaya başlamıştır. Ne var ki, ahlaki insan davranışlarını inceleyen felsefe altdalı olarak etik, akademik duvarları aşım kitlelere ulaşmamıştır. Etik ile ahlak kavramı günlük kullanımında, hem politikacılar, halk, hem de yazılı literatürde birbirinin yerine yanlış kullanılmaktadır. Bu da, iki kavramı anlamın tam bilinmemesiyle bağlantılıdır. Bu yüzden birbirine karıştırılan ahlak ile etik kavramlarının birbiriyle olan ilişki ve farkı açıklanmıştır. Çalışmanın yaklaşım yöntemi olan Özgürlük Etiği de, ana özellikleriyle betimlenmiştir.

Çalışmanın amacı, Tarım ve Orman Bakanlığı’nın tohumculuk ve kırsal alanda yaşayan köylülerle ilgili tarım politikası ve uygulamaları Özgürlük Etiği açısından analiz ederek geleceğe yönelik sonuçlar ortaya koymaktır. Bu inceleme, şu varsayım temelinde ele alınmıştır.

Köylülerin, kırsal alanda yaşayanların, toprağa, tohumlara, suya ve diğere doğal kaynaklara erişimi konusundaki tarım politika uygulamaları, ahlak kuralları ve etik ilkeleriyle uyuşmamaktadır. Anlamlı sorun çözücü destek verilmediğinden kırsal alanda yaşayanlar, toprağını bırakıp kente göçmek zorunda bırakılmaktadır. Tarım yapacak insan, bilgi ve deneyim giderek azalmaktadır. Türkiye’nin tarımsal beslenmesi, kökten dışa bağımlı hale getirilmektedir.

Mevcut yazılı kaynaklar temelinde, tümevarım yöntemi kullanılarak tohumculuk ve kırsal alanda yaşayanların suya erişimi gibi iki politik uygulaması örneğinde, Türkiye’deki tarım politikalarının ahlak/etik niteliği çözümlenmiştir.

Çözüm önerileri, iki kategoride ele alınmıştır. İlki, yerel ya da belediyeler düzeyinde somut örnekler temelinde gösterilmiştir. İkinci kategoride, uygulanan neoliberal politikalar karşısında geleceğe ilişkin önerilen ahlaki tarım politikaları tartışmaya sunulmuştur.



**Abstract**

In this study, first of all, neoliberal agricultural policies in the world are described with main lines. Then these neoliberal agricultural policies implemented in Turkey demonstrated the practical and results.

The concept of ethics has become widely used with the opening of the Berlin Wall. However, ethics has not been able to cross the academic walls and reach the masses as a philosophy sub-section examining moral human behavior. The concept of ethics and morality is misused in the daily use of both politicians, public and written literature. This is related to the incomplete understanding of the meaning of the two concepts. Therefore, the relationship and difference between the concepts of ethics which are confused with each other explained. Freedom Ethics, which is the approach method of the study, is described with its main features.

The aim of the study is to analyze the agricultural policies and practices of the Ministry of Agriculture and Forestry in relation to seed production and rural villagers in terms of Ethics of Freedom to reveal future results. This review is based on the following assumption.

Agricultural policy practices regarding access to land, seeds, water and other natural resources by villagers and rural people do not comply with the code of ethics and ethical principles. Since there is no meaningful problem-solving support, rural residents are forced to leave their land and migrate to the city. Workforce, knowledge and experience in agricultural sectoris gradually decreasing. Turkey's agricultural nutrition, is made dependent on foreign roots.

On the basis of existing written sources, induction method using seed and two political practices such as water access in the rural, agricultural policies in Turkey moral/ethical qualities were analyzed.

Solution proposals are discussed in two categories. The first is shown on the basis of concrete examples at the local or municipal level. In the second category, the proposed moral agricultural policies for the future in the face of neoliberal policies are presented for discussion.

## Neoliberal Dönemde Etik ve Tarım: Türkiye Perspektifinden Bir Değerlendirme

### *Ethics and Agriculture in the Neoliberal Era: An Assessment from the Perspective of Turkey*

**Prof. Dr. Yaşar UYSAL**

*Dokuz Eylül Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi*  
[yasar.uysal@deu.edu.tr](mailto:yasar.uysal@deu.edu.tr)

#### Özet

1970'li yıllarda, özellikle gelişmiş ülkelerde yaşanan ekonomik sorunlar ve bunların aşılmasına yönelik ihtiyaçlar neoliberal politikaları gündeme getirmiştir. Bu politikalar 1980 ve özellikle de 1990 sonrasında gelişmekte olan ülkelere de yansıtılmıştır. Özünde dünyayı küresel bir pazara dönüştürerek gelişmiş ülkelerin arz fazlaları için yeni pazarlar oluşturmayı amaçlayan bu politikalar, nereyse tüm ülkelerde, sadece ekonomik değil politik, sosyal ve kültürel boyutlarda da etkiler yaratmıştır. Böylesi geniş bir etki alanına sahip yeni ekonomi politikalarının, daha doğru ifadesiyle paradigmat dönüşümün, tarım ve etiğin kesişim alanındaki yansımalarının olması kaçınılmazdı. Zira gelişmiş ülkelerin ellerindeki hem tarımsal hem de diğer ürün fazlalarını eritebilmeleri, gelişmekte olan ülkelere sadece ekonomi politikaları değil aynı zamanda toplumsal zihniyet ve değerlerde de değişimi gerektirmekteydi.

Bu çalışmanın amacı; neoliberal politikaların Türkiye'de hem genel hem de tarım boyutunda etik açıdan yarattığı değişimlerin değerlendirilmesidir. Bu amaç çerçevesinde çalışmada öncelikle neoliberal politikaların ortaya çıkışı, temel araç ve yöntemleri ile ekonomik, sosyal, politik ve kültürel açıdan yansımaları, etik boyut da dikkate alınarak, ortaya konulacaktır. Çalışmanın izleyen bölümünde yine neoliberal politikaların küresel boyutta tarımsal üretim ve çiftçiler üzerine etkileri geniş bir perspektiften değerlendirilmeye çalışılacaktır. Çalışmanın üçüncü bölümünde ise konu Türkiye özelinde ele alınacak, neoliberal politikaların Türkiye tarımında yarattığı etkiler hem nicel hem de etik boyuttan ortaya konulacaktır. Son bölümde ise konu bağlamında geleceğe ilişkin bazı görüş, beklenti ve öneriler tartışmaya açılacaktır.

#### Abstract

In the 1970s, the economic problems experienced especially in developed countries and the need to overcome them brought about neoliberal policies to the agenda. These policies

were also reflected in developing countries after 1980, and especially after 1990. These policies aiming, in essence, to create new markets that would absorb the surplus supply of developed countries by transforming the world into a global market have created effects not only in economic but also in political, social and cultural dimensions in almost all countries. It was inevitable that the new economic policies with such a broad impact, more precisely, the paradigmatic transformation, would have implications for agriculture and ethics as well. In order for developed countries to dissolve both agricultural and other product surpluses, changes were required not only in economic policies but also in social mentality and values in developing countries.

The aim of this study is to evaluate the changes caused by the neoliberal policies in Turkey, both in general and in agriculture, with respect to ethical dimension. Within this framework, in the first section, the emergence of neoliberal policies, their basic tools and methods, and their reflections in economic, social, political and cultural aspects will be introduced by considering the ethical dimension. In the second section, the effects of neoliberal policies on agricultural production and farmers on a global scale will be evaluated from a broad perspective. In the third section, the subject will be discussed from the stand point of Turkey. In this section, the impact of neoliberal policies on Turkey's agriculture will be set forth in both quantitative and ethical dimensions. In the last section, some opinions, expectations and suggestions regarding the future will be discussed.

## Coğrafi İşaretler ve Sürdürülebilir Gıda Güvenliği

### *Geographical Indications and Sustainable Food Safety*

**Prof. Dr. Yavuz TEKELİOĞLU**

*Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA)  
Yürütme Kurulu Başkanı*

**Dr. İslime Pınar NACAK**

*İzmir Ticaret Borsası Başkanlık Danışmanı  
Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜciTA) Üyesi  
[pnacak@gmail.com](mailto:pnacak@gmail.com)*

#### Özet

Coğrafi işaret özgün bir ürünü gösteren bir yer adıdır. Bu yer genellikle bir yöre (terroir) olup, ürün, bu yöre adıyla tanınmış, onunla özdeşleşmiş ve onunla çağrılan bir üründür. Üreticiler için yüksek satış fiyatları sağlayan, tüketiciler için ürünlerin kalite güvencesi olan, kırsal kalkınmanın kaldıraçları ve yöresel beceri ve geleneklerin koruma araçları olan coğrafi işaretler giderek artan uluslararası önemleri ile günümüzde artık küresel bir olgu olarak kabul edilmektedir.

Türkiye, Nisan 1994'te imzalanan ve coğrafi işaretleri bir fikri mülkiyet hakkı olarak tanımlayan TRIPS sözleşmesinden hemen sonra 1995 tarih ve 555 sayılı "Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname"yi (KHK), uygulamaya geçirmiştir. Bu KHK yerini 10 Ocak 2017 tarihinde uygulamaya konan 6769 sayılı "Sınai Mülkiyet Kanunu"na bırakmıştır. Bu süre içinde toplam 446 coğrafi işaretin tescili yapılmış olup, halen Türkiye'nin Avrupa Birliği'nden alınmış 3 tescili bulunmaktadır.

Tescil belgelerindeki kurallara uyularak üretilen ve sıkı denetimlerle kalite ve sürdürülebilirlikleri sağlanan coğrafi işaretler, resmi bir kalite işareti olup arkalarında devlet güvencesi yer almaktadır. Ürünün kökeni ve nitelikleri ile ilgili açık ve tam bilgi vererek tüketicileri yönlendiren coğrafi işaretler bu bakımdan sağlıklı ve güvenilir beslenmenin de temel araçlarıdır.

Türkiye'de talepleri hızla artan yöresel ürünler küreselleşmenin dayatmış olduğu, sağlıksız ve küçük üreticileri yok eden agro-endüstriyel beslenme kalıbına karşı Türk halkının sürdürülebilir, sağlıklı ve dengeli beslenmesi, kısacası gıda güvenliği için yaşamsal önem taşımaktadır.

Türkiye yöresel ürünler potansiyeli son derecede yüksek, eşsiz bir ülke olup bu potansiyelin ideal bir Cİ sistemi ile değerlendirilmesi Türk ekonomisine çok önemli

açılımlar sağlayacaktır.

Bu çalışmanın amacı, coğrafi işaretlerle ilgili bir giriş yaparak Avrupa Birliği ve Türkiye uygulamalarını açıklamak ve coğrafi işaretlerin sürdürülebilir gıda güvenliğindeki fonksiyonlarını belirtmektir.

**Anahtar sözcükler:** Coğrafi işaret, Avrupa Birliği, bölge, yöresel ürün, Menşe Adı, Mahreç İşareti, Geleneksel Ürün Adı

### Abstract

Geographical indication is the name of a place that points to a specific product. This place is generally a region (terroir) and the product is popularized with the name of the region, identified with the region and called with the name of that region. Geographical indications that enable high sales price for producers, that provide product quality assurance for consumers, that are instruments for rural development and that protect local know-how and traditions are nowadays increasingly gaining international importance and accepted as a global phenomenon.

Turkey as a signatory to the TRIPS agreement in April 1994 which defines geographical indications as a property right have immediately materialized the legal requirements in 1995 by issuing the Decree Law No. 555 namely "Protection of Geographical Indications". The Decree Law was replaced by the "Industrial Property Law No. 6769" on 10<sup>th</sup> January 2017. In this period a total of 446 geographical indications were registered and Turkey has 3 geographical indications registrations given by the EU.

Geographical indications that are produced accordingly with the rules on their registration certificate and seriously inspected for quality and to achieve sustainability are official quality indicators which are under assurance of the state. Geographical indications that fully and clearly inform and lead consumers about the origin and qualifications of the product are also key instruments of healthy and safe food.

In Turkey, local products whose demand has been rapidly increasing are important for achieving sustainable, healthy food, in short for food safety against the unhealthy agro-industrial foods that harm small scale producers and that are imposed by globalization

Turkey is a country with unique and high local products potential and protection and valuation of this potential by an efficient working geographical indications system would bring important opportunities to Turkish economy.

This study aims at introducing geographical indications, explaining related implementations both in European Union and in Turkey and their role in achieving sustainable food safety.

**Key words:** Geographical Indication, European Union, region, local product, Protected Designations of Origin, Protected Geographical Indications, Traditional Product

# Gıda Güvenliği Alanındaki Hukuksal Dzenlemeler ve İnsan Hakları

## *Human Rights and Legal Regulations on Food security*

**Dr. Zeynep İSPİR**

*Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi, Hukuk Felsefesi ve Sosyolojisi Anabilim Dalı  
zispir@gmail.com*

### **Özet**

Konusu gıda olan hukuksal düzenlemelerin –diğer konulardaki hukuksal düzenlemelerde olduğu gibi– oluşturulmaları, uygulanmaları ve yargısal uyumsuzlıklara konu olmaları halinde yürütülen faaliyetlerin tümü, birer değerlendirme konusudur. Değerlendirme, amacı değerlendirilenin değerinin bilgisine götürmek olan bir etkinliktir. Gıda konusundaki hukuksal düzenlemeler açısından da bu etkinliğin amacına uygun biçimde gerçekleşebilmesi için, farklı disiplinlerin bilgisine başvurmaya ve insan haklarıyla bağlantı kurmaya ihtiyaç duyulur. Örneğin ele alınan hukuki düzenleme gıda güvenliğine ilişkin ise, hem bu alandaki bilimsel çalışmaların hem de ilgili düzenlemenin mevcut ve öngörülebilir sonuçlarının, düzenlemeyle korunması gereken hakla ilgisinde ele alınması gerekir. Bu alandaki hukuksal düzenlemeler açısından hangi hak veya haklarla, nasıl bir ilişki kurulacağı, hukuksal korumanın ve bu korumanın sınırlarının hangi ölçütlerle belirleneceğinin ortaya konulması açısından önem taşımaktadır.

İoanna Kuçuradi, bir normun değerlendirilmesi için normun neyi, niçin talep ettiğinin belirlenmesi, ilgili normun aynı konudaki başka normlara göre özelliğinin ortaya konulması ve bu normun uygulanması halinde insan hakları için yaratabileceği öngörülebilir sonuçlara bakılmasını gerektiren üç aşama öngörür. Bu çalışmada Kuçuradi'nin etik görüşü içerisindeki “değerlendirme” bilgisi ışığında ve “bir normun değerlendirilmesi” konusunda söylediklerinden hareketle, bir mahkeme kararının değerlendirilmesi yapılacaktır. Tartışma konusu yapılacak karar, Anayasa Mahkemesinin genetiği değiştirilmiş organizmalar içeren ürünlerle ilgili, 2013/6595 başvuru numaralı ve 21 Nisan 2016 tarihli bireysel başvuru kararıdır. Bu örnek değerlendirme faaliyetiyle amaçlanan, gıda güvenliğine ilişkin hukuksal düzenlemelerin insan haklarıyla ilişki kurularak oluşturulmaları ile bu ilişki hesaba katılmadan oluşturulmalarının sonuçları üzerine tartışmaktadır.

**Abstract**

As is for other legal regulations, legislation, application and adjudication processes about legal regulations on food are all subject matters of evaluation. Evaluation is an activity that aims to reach the knowledge of the value of the evaluated subject(s). If they are legal regulations on food, it becomes necessary to apply the knowledge of various disciplines and also to make connection with human rights for actualization of this activity in accordance with its aim. For instance, if the regulation is about food security, both the scientific studies on the matter and also the existing and foreseeable results of the related regulation should be taken into account in accordance with the right which should be protected directly. It is important to identify the related right(s) and to put forward the convenient ways for making connection between the norm and the related right, to determine the scope and limitation(s) of the legal protection on this specific issue.

Three connected steps on the evaluation of a norm are set forth by İoanna Kuçuradi. These are “the determination of what is demanded by the norm and why does the norm demand that certain thing, demonstration of the value of the norm compared to other norms on the same issue and consideration of the foreseeable results of this norm for human rights when it is applied”. In this presentation, a court decision is going to be analyzed in the light of Kuçuradi’s concept of “evaluation” and more particularly her views on the “evaluation of a norm”. The aforementioned court decision is rendered by the Turkish Constitutional Court as a result of an individual application (No: 2013/6595, 21.04.2016) related to the products containing genetically modified organisms. This evaluation activity aims to discuss and compare the further consequences of law-making process on food security, regarding whether the human rights have been taken into consideration during this process or not.



## **Dünyada ve Türkiye’de Biyoyakıt Politikalarının Yem Bitkileri Üzerine Ekonomik Etkileri ve Gelişmeler**

### *Developments and Economic Effects of Biofuels Policies on Forage Crops in Turkey and in the World*

**Zeynep ÖZER**

*Department of Agricultural Economics Faculty of Agriculture, Ege University  
[zeynep.16@outlook.com](mailto:zeynep.16@outlook.com)*

**Prof. Dr. Ayşe UZMAY**

*Department of Agricultural Economics, Faculty of Agriculture, Ege University  
[ayse.uzmay@ege.edu.tr](mailto:ayse.uzmay@ege.edu.tr)*

#### **Özet**

Fosil yakıtların kullanılması ve buna bağlı olarak meydana gelen sera gazlarının çevre üzerinde olumsuz etkileri son yıllarda tartışılan en önemli konuların başında gelmektedir. Bu nedenle, endüstriyel ekonomi ve toplum tüketimi için sürdürülebilir ve çevreye zararsız kaynakların önemi ön plana çıkmaktadır. Günümüzde güneş, rüzgar, jeotermal, dalga enerjisi ve biyoyakıt gibi birçok enerji kaynağı fosil yakıtlar yerine alternatif olarak kullanılmaya çalışılmaktadır. Yenilenebilir kaynaklardan elde edilen kaynakların yaklaşık 5'te 1 düzeyinde olduğu literatürde yer almaktadır. Hükümetler özellikle biyoyakıt politikaları ile enerji güvenliğini sağlama, fosil yakıt kullanımını ve sera gazı emisyonlarını azaltarak iklim değişikliğini hafifletme, üretimi arttırmaya yönelik yapılan ekonomik aktivitelerle gelir düzeyini yükseltme ve tarımsal üretim sistemlerine yapılan yatırımlarla yoksulluğu ve işsizliği azaltma gibi sürdürülebilir kalkınma hedeflerini ayrıca belirlemeye çalışmaktadır. ABD, Avrupa Birliği (AB), Brezilya, Arjantin ve Avustralya gibi bazı ülkeler temel olarak sera gazı emisyonlarını ve fosil yakıtlara bağımlılığı azaltmak ve biyoyakıt kullanımını desteklemek amacıyla uyguladıkları özel biyoyakıt politikaları ile biyoyakıt üretimini ve kullanımını büyük ölçüde teşvik etmektedir. Ancak, biyoyakıt politikalarının hayvansal ve bitkisel üretimi, doğrudan ve dolaylı olarak olumsuz etkilediği konusunda hem küresel hem de ulusal tartışmalarda yoğunluk kazanmaktadır. Biyoyakıt politikaları, tarım piyasalarında gıda ve yem fiyatlarının artmasında ve arzın azalmasında potansiyel itici güçlerden biri olarak kabul edilmektedir. Gıda ve yem fiyatları arzın azalmasıyla yükselirken, biyoyakıtlara uygulanan ihracat politikaları, vergi kredileri (imtiyazlar), ithalat sübvansiyonları, depolama, zorunlu harmalama ve kullanım yetkilerinden de etkilenmektedir. Gelecekte dünyada tarım alanlarının enerji amaçlı

kullanımının artacağı öngörülmektedir. Bu kapsamda bu çalışmanın 3 önemli amacı bulunmaktadır. Birincisi dünyada ve Türkiye’de biyoyakıt politikalarının yem bitkileri ve hayvansal üretim üzerindeki etkilerini araştırmak, ikincisi biyoyakıt politikalarını inceleyerek biyoyakıt politikalarının yem bitkileri üzerine ekonomik etkilerini araştırmak ve sonuncusu biyoyakıt için verilen desteklerin bütçedeki payını ortaya koymak.

**Anahtar sözcükler:** Yem bitkileri, biyoyakıtlar, biyoyakıt politikaları

### Abstract

The use of fossil fuels and the negative effects of greenhouse gases on the environment are among the most important issues discussed in recent years. For this reason, the importance of sustainable and environmentally safe resources for industrial economy and community consumption comes to the fore. Today, different energy sources such as solar, wind, geothermal, wave energy and biofuels are being used instead of fossil fuels. It is stated in the literature that the sources obtained from renewable resources are at the level of 1/5. Governments try to determine in particular, to ensure energy security with biofuel policies, mitigating climate change by reducing fossil fuel used and greenhouse gas emissions, raising the level of income through economic activities aimed at increasing production and sustainable investments such as reducing poverty and unemployment through investments in agricultural production systems. In some countries, such as the U.S. the European Union (EU), Brazil, Argentina and Australia, the basic greenhouse gas chambers and fossil fuels addicts operate in areas where there are addiction chambers and biofuels, practitioners produce specific biofuel policies and biofuel production. Biofuel policies are considered to be one of the potential drivers of increasing food and feed prices in agricultural markets and decreasing supply. While food and feed prices rise with the decrease in supply, export policies applied to biofuels are affected by tax credits (concessions), import subsidies, storage, mandatory harm, and use powers. In the future, it is foreseen that the use of agricultural lands in the world for energy purposes will increase. In this context, this study has 3 important objectives. Firstly, biofuel policies in Turkey and around the world to investigate their effect on forage crops and animal production, secondly, to investigate the economic effects of biofuel policies on forage crops by examining biofuel policies and then lastly to establish the share of the support for biofuels in the budget.

**Key words:** Forage crops, biofuels, bioethanol, biyodizel biofuels policies

# Güvenli Gıda Açısından Gıda Mühendisleri Odasının Meslek Mensuplarını Denetim Yetkisi

*Control Authority of Food Engineers Chamber on Professional  
Personnel in Terms of Food Safety*

**Zeynep ŞİŞLİ**

*İzmir Ekonomi Üniversitesi, Hukuk Fakültesi*

**K. Nazan TURHAN**

*İzmir Ekonomi Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü  
[knurhan@gmail.com](mailto:knurhan@gmail.com)*

## Özet

Sağlıklı beslenmenin koşullarından olan güvenli ve yeterli gıdaya erişim, Türkiye'nin onayladığı uluslararası sözleşmelerde düzenlenen bir sosyal haktır. Kişinin maddi ve manevi varlığını geliştirmesi ve sağlıklı olabilmesi için gerekli bir ön koşul olduğundan, Anayasamızın sosyal devlet ilkesi, yaşam hakkı ve sağlık hakkı kapsamındadır. Gıda mühendislerinin, halk sağlığının korunması ve gıda güvenliğinin sağlanması için 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu çerçevesinde üretimin nevine göre belli koşulları taşıyan gıda ve yem işletmelerinde görevlendirilmesi zorunludur. Bu çerçevede kamu hizmeti gören gıda mühendisleri, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği(TMMOB) Gıda Mühendisleri Odasının mesleki denetimine tabidirler. TMMOB, Anayasanın 135.maddesi çerçevesinde “mesleğin genel menfaatlere uygun olarak gelişmesini sağlamak, meslek mensuplarının birbirleri ile ve halk ile olan ilişkilerinde dürüstlüğü ve güveni hakim kılmak üzere meslek disiplini ve ahlakını korumak maksadı” ile 6235 sayılı Kanun ile kurulmuş kamu kurumu niteliğinde bir meslek kuruluşudur. 6235 sayılı Kanun 2.maddesi gereği birlik içinde kurulan Gıda Mühendisleri Odası'nın 24.09.2006 gün ve 26299 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Ana Yönetmeliği 36.maddesinde Oda Onur Kurulu'nun TMMOB Disiplin Yönetmeliği hükümlerine göre çalışacağı düzenlenmektedir. 6235 sayılı Kanun 26.maddesi ve TMMOB Disiplin Yönetmeliği 3.maddesi, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği Kanununa aykırı hareket eden, meslekle ilgili işlerde gerek kasten gerekse ihmal göstermek suretiyle maddi ya da manevi zarar oluşturabilecek davranışta bulunan meslek mensuplarına disiplin cezası verilebileceğini hükme bağlanmaktadır. Yazılı kaynakların taranması yolu ile yapılan bu çalışmanın amacı, gıda ve yem işletmelerinde kamu sağlığının korunması amacıyla yasa gereği zorunlu görevlendirilmiş gıda mühendislerinin

görevlerini yerine getirmemeleri sonucunda kişi ve/ya toplum sağlığı açısından zarar doğduğunda, odanın Onur Kurulları vasıtası ile disiplin soruşturması yapma ve cezası verme yetkilerinin tartışılması, öneminin vurgulanması ve irdelenmesidir.

**Anahtar sözcükler:** Beslenme hakkı, güvenli ve yeterli gıdaya erişim hakkı, kamu sağlığı, gıda mühendisliği, Meslek Odası denetimi

### Abstract

Access to safe and enough food, being as one of the healthy nutrition conditions, is a social right regulated by international engagements those Turkey countersigned. Because of being a prerequisite for developing material and nonmaterial entity and being healthy of individual, it is in the scope of social state principal and right to live and right to health of constitution. In the frame of Veterinary Services, Plant Health, Food and Feed Act no.5996 for ensuring of sanitation and food safety, it is obligatory to employ food engineers by food and feed production firms having certain conditions according to the production type. Food engineers fulfilling public service in this frame are charged with professional governance of Union of Chambers of Turkish Engineers and Architects (TMMOB) Food Engineers Chamber. TMMOB is a public professional organization established within the frame of Constitution Provision no.135 and by Act no.6235 for “ensuring the development of profession consistent with its general benefits, preserving the professional discipline and ethics so as to reassert honesty and trust on relations of professional members between themselves and public”. On clause no.36 of Main Regulations of Food Engineers Chamber (established within the Union according to Act no.6235 clause no.2) promulgated at Official Gazette no.26299 on Sept.24, 2006, Chamber Discipline Committee is regulated to act according to the provisions of TMMOB Disciplinary Regulations. Act no.6235 clause no.26 and TMMOB Disciplinary Regulations clause no.3 resolve that disciplinary punishment can be issued to professional members those acting against to TMMOB Act and acting in a manner causing material and nonmaterial damage thereby indicating either intention or negligence on professional affairs. Aim of this article made by literature review is to discuss, scrutinize and lay emphasis on permissions of the Chamber for disciplinary proceeding and imposing punishment by Disciplinary Committee when harm in the sense of individual and/or public health occurs resultant of delinquent food engineers mandatorily appointed according to the Act for public health protection at food and feed plants.

**Keywords:** Nutrition right, Access right to safe and enough food, Public health, Food engineering, Professional Chamber surveillance



# POSTER BİLDİRİLERİ

# Kâğıt Esaslı Birincil Ambalajların Gıda Güvenliği Açısından Oluşturduğu Riskler: Gıda Ambalaj Üretim Tesisinde Örnek Bir Uygulama

## *Risks of Paper-Based Primary Packaging in Terms of Food Safety: A Case Study in Food Packaging Production Company*

**Büşra KARAASLAN**

*Manisa Celal Bayar Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü  
[busra.karaaslan@onurcanamabalaj.com](mailto:busra.karaaslan@onurcanamabalaj.com)*

**Doç. Dr. Ruhan AŞKIN UZEL**

*Yaşar Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölümü*

### Özet

Hazır gıda sektöründe hizmet veren işletmeler başta olmak üzere, sıcak yiyecek ve içeceklerin ambalajlanmasında kullanılan çok yönlü-hafif materyalden yapılan ve farklı amaçlar için kullanımı mümkün olan gıda ambalajlarının doğrudan gıdaya teması söz konusu olabilmektedir. Her ne kadar doğa dostu materyallerden yapılmasına çaba gösterilse de, gıda malzemelerinin yüksek sıcaklığı nedeniyle ambalaj malzemesinin kimyasal kompozisyonlarındaki tutarlılığın devamı sağlanamayabilmektedir. Durum gıda güvenliği açısından irdelendiğinde pizza kutuları gibi kâğıt esaslı birincil ambalajların gerek kendi yapılarındaki kimyasallar, gerekse de üretimleri esnasında ilave edilen bileşikler sebebiyle toksik molekül barındırma durumu tüketime hazır gıda ürünü için tehdit oluşturmaktadır. Yapılan çalışmanın amacı, bahsedilen türdeki ambalaj materyallerindeki potansiyel risk unsurlarını belirlemek ve bu yönde oluşturulacak önlem paketleri ile olası riskleri azaltmak ya da önlemektir. Çalışma kapsamında sektörde gıda ambalaj malzemesi üretimi yapan bir işletmede, işletmenin teknik altyapısını kullanarak gıda ile temasa dayalı mevzuatlar gereğince kâğıt esaslı birincil ambalaj grubu üzerine bir inceleme yapılmıştır. Yapılan bu teknik inceleme, aynı türde ambalaj malzemesinin kullanıldığı gıda ürünlerini tüketen tüketiciler ile gerçekleştirilen anket çalışması ile de desteklenmiştir. Çalışmanın sonucunda ambalaj malzemesine yönelik riskler, üretim hattı sorunları değerlendirilmiş, tarladan hazır gıdaya dönüşüne kadar geçen sürede ambalajın gıdaya etkisi ve tüketicilerin konu hakkındaki farkındalık ve bilgi düzeyleri tespit edilmiştir. Elde edilen sonuçlar ile aynı zamanda gıda ile temas eden kâğıt/karton malzemelerin gıda kalite ve güvenilirliğini olumsuz etkileyen kimyasal bileşiklerin limit değerleri gıda mevzuatı kapsamında uygulamalı laboratuvar ortamında

nicel verilerle desteklenerek analiz edilmiştir. Sonuç olarak, tarladan sofraya uzanan gıda ürün yolculuğunun gıda güvenliği için kritik ve son detayı olan gıda ambalajı konusunda yaratılan farkındalık, yapılan çalışmaya farklı bir sosyal boyut katmıştır.

**Anahtar sözcükler:** Gıda güvenliği, gıda ambalajı, birincil ambalaj, tüketici bilinci

### Abstract

Food packaging, which is made of versatile-light material used in the packaging of hot foods and beverages and which can be used for different purposes, may be in direct contact with food, especially in the enterprises serving in the ready-made food sector. Although efforts are made to make environmentally friendly materials, the consistency in the chemical composition of the packaging material may not be maintained due to the high temperature of the food stuffs. When the situation is examined in terms of food safety, the toxic-host status of paper-based primary packages such as pizza boxes due to the chemicals in their structures and the compounds added during production pose a threat to the ready-to-eat food product. The aim of the study is to determine the potential risk elements in the packaging materials of the mentioned type and to reduce or prevent the possible risks by means of precaution packages. Within the scope of the study, a paper based primary packaging group was examined in accordance with the legislation based on food contact by using the technical infrastructure of an enterprise in the sector which produces food packaging materials. This technical review was supported by a survey conducted with consumers who consume food products using the same type of packaging material. As a result of the study, risks related to packaging materials, production line problems were evaluated and the effects of packaging on food and consumers' awareness and knowledge level were determined. At the same time, the limit values of chemical compounds which adversely affect the food quality and safety of paper/cardboard materials in contact with food were analyzed by supporting quantitative data in the applied laboratory. As a result, the awareness created about food packaging, which is the critical and final detail of food product journey from field to table, has added a different social dimension to the study.

**Keywords:** Food safety, food packaging, primary packaging, consumer awareness



## Laktozsuz Sütler ve Etik

### *Lactose Free Milks and Ethics*

**Cansu HAMZAÇEBİ**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Kurupelit Kampüsü*  
[cansuhamzacebi55@gmail.com](mailto:cansuhamzacebi55@gmail.com)

**Doç. Dr. Münir ANIL**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Kurupelit Kampüsü*

#### Özet

Süt, kazein ve serum proteinleri, su, yağ, laktoz, mineraller, vitaminler ve organik bileşiklerce zengin ve önemli temel gıda maddelerimizden birisidir. Süt üretiminde ve tüketiminde çoğunlukla inek, keçi, koyun, manda ve deve sütleri kullanılmaktadır.

Sütün önemli bir gıda olmasının yanında tüketimiyle bileşiminde bulunan laktozdan kaynaklanan sorunlar oluşmaktadır. Laktaz enzimi ince bağırsakta laktozu galaktoz ve glikoza parçalamaktadır.

Sindirim sistemimizde laktaz enzimi eksikliğiyle, ince bağırsakta laktoz birikir, gaz oluşumu artar, şişkinlik oluşur, ishal ve zaman zaman kusma gibi belirtiler görülür ki bu durum laktoz intoleransı olarak adlandırılmaktadır. Hayvansal sütteki laktoz, laktaz enzimi ile glikoz ve galaktoza parçalanarak laktozsuz süt elde edilmektedir.

Laktozsuz sütlerin yanında alternatif bir süt kaynağı olarak bitkisel sütler de gündemdeki yerini almıştır. Bu sütlerin üretiminde ise pirinç, badem, soya fasulyesi, yulaf, buğday, mercimek, hindistan cevizi, nohut, fındık ve ceviz gibi çeşitli hammaddeler kullanılmaktadır.

Etik, sağlık, çevresel ya da ekonomik sebeplerle hayvansal ürünleri terk eden tüketici sayısı her geçen yıl artmaktadır. Günümüzde hayvansal sütleri tercih etmeyen birey sayısı giderek artmakta ve alternatif olarak bitkisel sütler önem kazanmaktadır.

Bitkisel sütlerin fiyatları üretim yöntemleri gereği hayvansal sütlere göre oldukça yüksektir. Bunlara, daha ucuz olmaları sebebiyle hayvansal sütlerin katılması, aynı üretim hattında pastörize/sterilize edilmesi ve paketleme yapılması ve paket bilgileri haricinde diğer bitkisel sütlerin ilavesi şeklinde etik olmayan davranışlar gözlemlenebilmektedir.

Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği' ne göre laktozsuz ve laktozu azaltılmış süt üretimi yapılabilmektedir. Laktozsuz sütteki laktoz içeriğinin % 0.1 ve altında olması gerekmektedir. İzin verilen değerin üzerinde üretim yapılması ve paket bilgileri

haricinde ürün kullanılarak taşıyıcı yapılmamasıyla etik ilkeler çiğnenmektedir. Bunun yanında hayvanların gıda, giyim ya da hizmet amacıyla kullanımı günümüzde birçok tüketici için özellikle vegan beslenme grubundakiler için etik dışı kabul edilmektedir. Hayvansal gıdaların üretiminin neden olduğu çevre kirliliği, gıdada son trendler ve laktoz intoleransı, bitkisel sütleri daha da önemlendirmektedir. Bu derlemede laktozsuz süt üretimi ve tüketiminin etik değerleri açıklanacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Laktoz intoleransı, laktozsuz süt, bitkisel süt

### Abstract

Milk, casein and serum proteins, water, fat, lactose, minerals, vitamins and organic compounds are rich and important one of our basic food. Cow, goat, sheep, buffalo and camel milk are used in milk production and consumption.

In addition to being an important food, milk has problems arising from lactose in its composition. The lactase enzyme breaks down lactose in the small intestine into galactose and glucose.

With the lack of lactase enzyme in our digestive system, lactose accumulates in the small intestine, gas formation increases, bloating occurs, diarrhea and vomiting occur from time to time, which is called lactose intolerance. Lactose in animal milk is broken down by lactase and glucose and galactose to produce lactose-free milk.

In addition to lactose-free milks, plant milks as an alternative source of milk has taken its place on the agenda. Rice, almonds, soybeans, oats, wheat, lentils, coconut, chickpeas, hazelnuts and walnuts are used in the production of these milks.

The number of consumers who leave animal products for ethical, health, environmental or economic reasons increases every year. Nowadays, the number of individuals who do not prefer animal milks are increasing and alternatively plant milks are gaining importance.

Plant milks prices are quite high compared to animal milks due to production methods. Unethical behaviors can be observed in the form of the addition of animal milks because they are cheaper, pasteurization / sterilization and packaging in the same production line and the addition of other plant milks other than the package information.

According to the Turkish Food Codex Regulations on Drinking Milk, lactose-free and lactose-reduced milk can be produced. The lactose content in lactose-free milk should be 0.1% or less. Ethical principles are violated by making production above the allowed value and donating by using the product other than the package information. In addition, the use of animals for food, clothing or service purposes is now considered unethical for many consumers, especially for those in the vegan nutrition group. Environmental

pollution caused by the production of animal foods, the latest trends in food and lactose intolerance, plant milk is more important. In this review, ethical values of lactose-free milk production and consumption will be explained.

**Keywords:** Lactose intolerance, plant milk, lactose- free milk

## Su Ürünleri Yetiştiriciliği Güvenli mi?

### *Is Aquaculture Safe?*

**Prof. Dr. Ercüment GENÇ**

*Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü  
ercumentgenc@yahoo.com*

**Dr. Doğukan KAYA**

*Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü*

**Prof. Dr. Yasemen YANAR**

*Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Aclama ve İşleme Teknolojisi*

**Prof. Dr. Mahmut YANAR**

*Çukurova Üniversitesi, Su Ürünleri Fakültesi, Su Ürünleri Yetiştiriciliği*

**M. Ayçe GENÇ**

*İskenderun Teknik Üniversitesi, Deniz Bilimleri ve Teknolojisi Fakültesi*

### **Özet**

Binlerce yıldır balık, insan topluluklarının beslenme tercihlerinde önemli bir rol oynamıştır. Ancak, Anadolu halkının daha az balık tükettiği bilinmektedir. Anadolu halkının az balık tüketmesinin sebeplerinden birinin geleneksel olarak su ve deniz taşıtlarını kullanımında geride kalması, bir diğerinin de yiyecek tercihten kaynaklandığı iddia ediliyor. Türkiye su ürünleri yetiştiriciliği sektörü üretim değeri bakımından Akdeniz ülkelerinde ilk üç sırada yer almaktadır. Ayrıca, Türkiye'nin kuluçkahane üretim kapasitesi de Avrupa'da ilk sırada yer almaktadır. Avrupa pazarında satışa sunulan üç balıktan biri Türkiye kökenlidir. Su ürünleri yetiştiriciliğinde başarılı üretim yapılmasına rağmen, balık tüketiminin güvenli olup olmadığı tartışılmaktadır. Bu çalışmada, gıda güvenliği kavramında sorumlu su ürünleri yetiştiricilik uygulamaları ve balık tüketimi konusu ele alınacaktır.

**Anahtar sözcükler:** Türkiye su ürünleri yetiştiriciliği, sorumlu su ürünleri uygulamaları, gıda güvenliği, deniz ürünleri

### **Abstract**

For thousands of years, fish have played an important role in the nutritional preferences of human communities. However, it is known that Anatolian people consume less fish.

It is claimed that one of the reasons why the people of Anatolia consume less fish is that they have traditionally lagged behind the use of water and watercraft, and another is due to the food preference. The Turkish aquaculture sector regarding production value is located in the first three ranks in Mediterranean countries. An also the hatchery production capacity of Turkey is the first place in Europe. One of the three fish offered for sale on the European market is originated from Turkey. Although successful production is realized in aquaculture, it is discussed whether fish consumption is safe or not. In this study, the issue of responsible aquaculture practices and fish-consuming will be discussed in the concept of food safety.

**Keywords:** Aquaculture of Turkey, responsible aquaculture practices, food safety, seafood

## Sağlıklı Beslenmenin Dinamiği “Gıda”

### *Dynamic of Healthy Nutrition “Food”*

**Müh. Esin SELÇUK**

*Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü*  
[esinnselcuk@gmail.com](mailto:esinnselcuk@gmail.com)

**İclal Gözde DÜZ**

*Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü*

**Dr. Mustafa Kemal DEMİRAĞ**

*Ege Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü*

#### Özet

Yaşamın temelini oluşturan beslenme, vücudun fonksiyonlarının yerine getirilmesi için gerekli olan bir süreçtir. Bu sürecin en doğru şekilde işleyebilmesi yeterli ve dengeli beslenme kavramlarıyla açıklanmaktadır. Beslenme alışkanlıkları toplumların ekonomik ve sosyal gelişmişlikleri ile ilgili olarak oluşmakta ve zamana bağlı olarak değişen koşullarla değişiklik gösterebilmektedir. Gelişimlerini tamamlayamamış toplumlarda Besin yetersizliği ve Gıda Güvenliği'nin sağlanamaması, gıda kaynaklı sağlık sorunlarının ortaya çıkmasına neden olmaktadır.

Globalleşen dünya düzeninde gıda üretimi ve tüketimi açısından ülkeler arası ortak bir sistematüğün geliştirilmesi günümüzde kaçınılmaz bir ihtiyaç haline gelmiştir. Bu ihtiyacın geliştirilmesinde üç temel olgunun göz önüne alınması mutlak bir gerekliliktir. Bu olgular : 'gıdanın bulunabilirliği', 'gıdaya erişim' ve 'gıda tüketimi' olarak ifade edilebilir. Bu olgular aynı zamanda gıda güvenliğinin özünü oluşturmaktadır. Günümüzde bilgi teknolojilerinin yaygınlaşmasıyla tüketiciler bilgiye erişimde yaygın ve güçlü bir olanağa sahip olmuştur. Bu da gıda güvenliğinin önemini son derece arttırmıştır. Bu sebeple günümüzde tüketici profili hızla değişmekte ve daha hassas hale gelmektedir. Günümüz tüketicileri 'gıda ve beslenme okur yazarlığı' konusunda bilinçlenmekte ve gıdanın içeriğine, besin değerine, majör ve minör bileşenlerine dikkat ederek gıdanın yapısını analiz etme, gıda güvenliği ve izlenebilirliğini sorgulamaktadır. Dünya genelinde ticari ve sosyolojik hareketliliklere bağlı olarak tüketicilerin temel hedeflerinin en başında iyi yaşam kalitesini elde etme isteği bulunmaktadır. Bunun için en temel beklenti güvenli ve kaliteli gıdaya sürdürülebilir bir şekilde ulaşma isteği gelmekte, tüketiciler bunu bir yaşam biçimi haline getirmeye çalışmaktadır. Tüketiciler gıdaları beslenme eyleminde gerekli ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kullanmalarının yanı sıra içerdikleri çeşitli

besleyici öğelerin (örn. mikro besleyiciler) sağlıklı ve metabolizmal yararlarını dikkate alarak ortaya çıkan sağlık sorunlarının çözümünde de tüketme yoluna gitmekte bu doğrultuda fonksiyonel gıdalara yönelim göstermektedirler. Bu çalışmada gıdanın önemi, fonksiyonları, toplumsal ve sosyolojik boyutu gibi temel faktörler mühendislik açısından incelenmiş, sağlık için etkileri özetlenerek dünya genelinde tüketicilerin alışkanlıkları ve beklentileri üzerine gıda güvenliğinin önemi vurgulanmıştır.

**Anahtar sözcükler:** Gıda güvenliği, gıda ulaşılabilirliği, yeterli ve dengeli beslenme, fonksiyonel gıda

### Abstract

Nutrition is a process necessary for the fulfillment of the functions of the body. This process is explained by the concepts of adequate and balanced nutrition. Nutritional habits are related to the economic and social development of societies and can vary with time-varying conditions. Ensuring food insufficiency and food safety in societies that have not completed their development causes food-borne health problems. In the globalized world, the development of a common systematic between countries in terms of food production and consumption has become an inevitable necessity. Three basic facts should be taken into consideration in developing this need. These cases are 'availability of food', 'access to food', 'consumption of food'. These cases are also the essence of food safety. These facts are the essence of food safety. Today, with the widespread use of technologies, consumers have increased opportunities to access information. This greatly increased the importance of food safety. Therefore, the consumer profile is changing rapidly and becoming more sensitive. Today's consumers are conscious about 'food and nutrition literacy. And they questions the following: analyzing the structure of food, paying attention to its content, nutritional value, major and minor components, food safety and traceability. Depending on the commercial and sociological movements, consumers' desire to achieve good quality of life is at the top of their main goals. For this, the most basic expectation is the desire to reach safe and quality food in a sustainable way and consumers try to make it a way of life. In addition to using the foods to meet their needs in nutritional action, consumers are oriented towards functional foods in order to consume health problems by considering the healthy and metabolic benefits of the various nutrients they contain (eg micronutrients). In this study, basic factors such as importance of food, functions, social and sociological dimensions are examined in terms of engineering, and the effects for health are summarized and the importance of food safety on the habits and expectations of consumers worldwide is emphasized.

**Keywords:** Food safety, food availability, adequate and balanced nutrition, functional food

## Dünyada ve Türkiye’de İyi Tarım Uygulamaları

### *Good Agricultural Practices in Turkey and Around the World*

**Güneş EREN YALÇIN**

*Tarım ve Orman Bakanlığı, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Şanlıurfa  
guneseren@hotmail.com*

**Ebru YAZICI**

*Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel  
Müdürlüğü, Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü Müdürlüğü, Ankara*

**Gülçin EREN KARAGÖZGİL**

*Milli Eğitim Bakanlığı, Karşıyaka İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, İzmir*

#### Özet

Hızla artan nüfusla beraber, düzensiz kentleşme, sanayileşmenin gösterdiği gelişim sonucu açığa çıkan atıklar, fosil yakıt kullanımı (kömür, petrol, doğalgaz vs.), bilinçsiz yapılan tarımsal ilaçlama, gübreleme, artan kimyasal kullanımı, çevreye bırakılan atıklar ile doğal yaşam bozularak tarımsal ürünlerin verim ve kalitesinde değişiklikler meydana gelmeye başlamıştır. Zaman içerisinde verim artışı için yapılan uygulamalar hızlılık kazanmış ve tarımda sürdürülebilirlik olumsuz yönde etkilenmiştir. Sürdürülebilir tarımın tehdit altına girmesi ve tüketici bilincinin de giderek artmasıyla özellikle son yıllarda güvenilir gıda, gıda güvenliği gibi kavramlar ön plana çıkmıştır. Güvenilir gıda, gıda maddelerinin üretimden son tüketiciye ulaşmaya dek biyolojik, kimyasal, fiziksel yapılarının çok fazla bozulmadığı, sağlıklı bir şekilde sunulan gıdadır. Tüketicinin duyarlılığının artması ile gıda güvenliği konusu tüm dünyanın gündeminde yer almaktadır. Dünya genelinde tüketicilerin güvenilir gıdaya ulaşabilmeleri için karar mekanizmaları tarafından birçok uygulama, yasa, politika geliştirilmektedir.

Bu uygulamalardan bir tanesi de İyi Tarım Uygulamaları (Good Agricultural PractisesGAP)’dır. İTU, Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) tarafından, “tarımsal üretim sisteminin sosyal açıdan yaşanabilir, ekonomik açıdan karlı ve verimli, insan sağlığını koruyan, hayvan sağlık ve refahı ile çevreye önem veren bir hale getirmek için uygulanması gereken işlemler” olarak tanımlanmaktadır. Gıda pazarında güvenli olduğu garanti edilebilen ürünlerin daha çok tercih edilmeye başlanmasıyla perakendeciler müşterilerine sundukları ürünün güvenli olduğunu ve sürdürülebilirlik prensibine bağlı kalınarak üretildiğini garanti etmek amacıyla bir araya gelerek GAP (Good Agricultural Practices - İyi Tarım Uygulamaları) kavramını ortaya sürmüşler ve bugünkü adı Globalgap olan



Eurepgap protokolünü oluşturmuşlardır. GlobalGAP, bugün dünyada İTU açısından en yaygın uygulanan yetiştiricilik sertifikasyon programıdır.

Bu çalışmada, konu ile ilgili daha önce yapılmış araştırmalardan yararlanılarak, iyi tarım uygulamalarının Dünya da ve Türkiye de ki durumu değerlendirilmeye çalışılmıştır. Çalışma, konu ile ilgili daha önce yapılmış bilimsel araştırmalar, çeşitli kurum ve kuruluşların yapmış olduğu çalışmalar ve istatistiklerden yararlanılarak derleme niteliğinde hazırlanmıştır.

**Anahtar sözcükler:** İyi tarım uygulamaları, sürdürülebilirlik, güvenilir gıda

### Abstract

Natural life has started to deteriorate and changes in quality and yield of products with the rapidly increasing population, irregular urbanization, wastes released as a result of the development of industrialization, fossil fuel use (coal, oil, natural gas, etc.), unconscious agricultural spraying, fertilization, increasing chemical use, wastes left to the environment. The applications made to increase productivity over time gained momentum and sustainability in agriculture was negatively affected. As sustainable agriculture is under threat and consumer awareness is increasing, concepts such as reliable food and food security have come to the fore especially in recent years. Reliable food is a healthy food in which the biological, chemical and physical structures of foodstuffs do not deteriorate much from production until they reach the final consumer. With the increasing sensitivity of consumers, food safety is on the agenda of the whole world. Many practices, laws and policies are being developed by decision-makers in order to ensure that consumers can reach reliable food all over the world.

One of these practices is Good Agricultural Practices-GAP. Good agricultural practices (ITU), Food and Agriculture Organization (FAO), “agricultural production system socially livable, economically profitable and efficient, protecting human health, animal health and wellbeing and environmental importance to make a The procedures to be applied for are defined as”. With the introduction of products that can be guaranteed to be safe in the food market, retailers have come up with the concept of GAP (Good Agricultural Practices) and today’s Eurepgap protocol called Globalgap to ensure that the product they offer to their customers is safe and produced according to the sustainability principle. GlobalGAP is the most widely used aquaculture certification program in the world today. In this study, utilizing the previously conducted research on the subject, the situation in the world and in Turkey of good agricultural practices have been evaluated. This study has been prepared in the form of a review by making use of the previously conducted scientific researches, studies carried out by various institutions and

organizations and statistics.

**Keywords:** Good agricultural practices, sustainability, reliable food

# Kaz Yetiştiriciliğinin Sürdürülebilirliğini Etkileyen Faktörler: Kars İli Örneği

## *Factors Affecting Sustainability of Goose Breeding: A Case of Kars Province*

**Hakan ADANACIOğLU**

*Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü*

*[hakan.adanacioglu@ege.edu.tr](mailto:hakan.adanacioglu@ege.edu.tr)*

**Gül Sultan GÖKKAYA**

*Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü*

### **Özet**

Kaz yetiştiriciliği dünyada pek çok ülkede yapılan önemli bir ekonomik faaliyettir. Diğer yandan, sahip olduğu üretim potansiyeline rağmen, Türkiye’de kaz yetiştiriciliğinin yeteri kadar gelişmediği görölmektedir. Türkiye’nin hemen hemen her yerinde kaz yetiştirilmesine karşın Kars’ta önemli bir ekonomik faaliyet konumundadır. TÜİK verilerine göre, Kars ilinde 2018 yılında 274.157 adet kaz üretilmiş olup, bu Türkiye toplam kaz varlığının %25.38’ini oluşturmaktadır. Kaz, Kars yöresinde küçük ve orta büyüklükteki şletmelerde üretilmekte ve kadınlar başta olmak üzere birçok kişiye istihdam sağlamaktadır. Bu nedenle hem kaz yetiştiriciliğinde sürdürülebilirliğin sağlanması hem de yeni girişimcilerin yönlendirilmesi açısından üreticilerin kaz yetiştiriciliği yapma kararını verirken göz önüne aldığı faktörlerin belirlenmesi önem taşımaktadır. Bu çalışmada, kaz yetiştiriciliğinin sürdürülebilirliği açısından üretici kararlarını etkileyen temel faktörlerin ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu amaçla, Kars ilinin Merkez, Arpaçay ve Susuz ilçelerinde kaz yetiştiriciliği yapan 90 üretici ile anket çalışması gerçekteştirilmiştir. Bu çalışmada üreticilerin kaz yetiştiriciliği yapma kararını verirken göz önüne aldığı faktörlerin belirlenmesinde En İyi-En Kötü Analizi (Best-Worst) kullanılmıştır.

**Anahtar sözcükler:** Kaz, sürdürülebilirlik, üretici kararları, faktörler, Kars

### **Abstract**

Goose breeding is an important economic activity in many countries around the world. On the other hand, despite its high production potential, sufficient progress has not been achieved in a geese breeding in Turkey. Although goose breeding is carried out virtually anywhere in Turkey, it is a major economic activity in Kars. According to TurkStat

data, 274,157 geese were produced in 2018 in Kars. This amount constitutes 25.38% of the total number of geese in Turkey. Goose is produced in small and medium-sized enterprises in Kars region and provides employment to many people, especially women. For this reason, it is important to determine the factors that the producers take into consideration when deciding to goose breeding both in terms of ensuring sustainability in goose breeding and guiding new entrepreneurs. In this study, it is aimed to reveal the main factors affecting producer decisions in terms of sustainability of goose breeding. For this purpose, a survey was conducted with 90 goose producers in the Merkez, Arpaçay and Susuz districts in the province of Kars. In this study, the Best-Worst Analysis was used to determine the factors that were taken into consideration by the producers in their decision to goose breeding.

**Keywords:** Goose, sustainability, producer decisions, factors, Kars

# Gıda Güvenliği Konusunda Tüketicilerin Satın Alma Davranışlarını Etkileyen Faktörler: İstanbul Örneği

## *Factors Influencing Purchasing Behavior of Consumers in the Subject of Food Safety: A Case of Istanbul*

**Dr. Mehmet UĞURLU**

*Ege Gümrük ve Dış Ticaret Bölge Müdürlüğü-İzmir*

*[mehmet\\_ugurlu69@hotmail.com](mailto:mehmet_ugurlu69@hotmail.com)*

### **Özet**

Günümüzde iletişimin özellikle dijital gelişmelerle ve sosyal medya gibi ortamlar vasıtasıyla üst düzeylere çıkması tüketicilerin hem bilinç düzeylerinin artmasına hem de sağlıklı gıda konusunda şüphe ve korkuların artmasına neden olmuştur. Özellikle bilinçli tüketiciler gıda satın alırken ve tüketirken büyük tedirginlik yaşamaktadırlar. Eğer gıdayı tüketen çocuklar ise ebeveynlerin tedirginlikleri ve korkuları en üst seviyelere çıkmaktadır. Bu tedirginlik, korku ve şüphe durumları da tüketicilerin satın alma davranışlarını daha seçici olma yönünde etkilemektedir. Bu çalışmada, İstanbul'da yaşayan tüketicilerin, gıdalar ve gıda güvenliği hakkındaki bilgi düzeyleri ve bilgi kaynakları, tedirginliklerine sebep olan faktörler ve tedirginlik düzeyleri, gıda tüketim davranışları ve gıda satın alma davranışları gibi gıda tüketimini etkileyen faktörlerin belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu hususların, tüketiciler üzerindeki etkileri, İstanbul'da bulunan 39 ilçede, ilçelerin nüfus sayılarına göre belirlenen toplam 700 hane veya hane adına ilgili kişi ile yapılan ve ilçe bazında A, B, C, ve D gelir gruplarındaki dağılıma göre bu haneler ve/veya kişilerle yapılan yüz yüze anketler yoluyla belirlenmeye çalışılmıştır. Bu kapsamda yapılan çalışmalarda, tüketicilerin, yüzde 91,7'sinin gıda alırken ve/veya tüketirken tedirgin olduğu, acaba sağlıklı mı endişesini taşıdığı, yüzde 36,1'nin gıda güvenliği kavramını duyduğu, yüzde 98,1'nin çocukların beslenmesinde sağlıklı gıda konusuna daha fazla önem verdiği ve hassas olduğu tespit edilmiştir.

**Anahtar sözcükler:** Gıda güvenliği, satın alma davranışı, tüketici, farkındalık, İstanbul

### **Abstract**

Today, communication has increased to a higher level, especially through digital developments and social media, this has caused not only consumers to increase their awareness and doubts but also their fears about healthy food. Especially deliberative consumers are experiencing great anxiety when purchasing and consuming food. If the

children consume food, the anxiety and fears of the parents increase to the highest levels. These uneasiness, fear and suspicion also affect consumers' buying behavior towards being more selective. In the present study, it was aimed to determine the factors affecting food consumption such as the level of knowledge and sources of information about food and food safety, the factors causing uneasiness and the levels of uneasiness, food consumption and food buying behavior of consumers in Istanbul. The impacts of these issues on consumers were determined by the total number of 700 households or people residing in these households in 39 districts in Istanbul based on the population of the districts and the distribution of income groups A, B, C, and D in districts by face-to-face surveys. Research undertaken in the present study revealed that 91.7 percent of consumers were anxious when purchasing and / or consuming food regarding whether foods are healthy, 36.1 percent hear about the concept of food safety, and 98.1 percent were more concerned with healthy food in children's nutrition.

**Keywords:** Awareness, consumer, food safety, Istanbul, purchasing trends

## Gıda Güvenliği ve AB İlerleme Raporları

### *Food Safety and EU Progress Reports*

**Melike COŐKUN**

*Yıldız Teknik Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İktisat Fakültesi*  
[mcoskun229@gmail.com](mailto:mcoskun229@gmail.com)

**Esen ORUÇ**

*Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü*

**Meral UZUNÖZ**

*Yıldız Teknik Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, İktisat Fakültesi*

#### **Özet**

Gıda kalite ve güvenliğinin sağlanması ve böylece tüketici sağlığının korunması ülkeler için önemlidir. Geçmişte, daha çok gıda ticaretini geliőtirmek hedef alınırken; günümüzde gıda sanayinin gelişmesi ve teknolojik yeniliklerin kullanılmaya başlanması, küreselleşme ile ticaretteki serbestleşme politikalarının oluşturulması ve yaşanan gıda kaynaklı tehlikeli krizler gıda güvenliğine yönelik tedbirlerin alınmasını zorunlu kılmaktadır. Gıda güvenliği ve kalite standartları konusunda en yüksek standartlara sahip olan AB'nin bu konuma nasıl geldiğini anlamak için uygulamaya koyduğu ilk çalışmalara bakmakta fayda görölmektedir. AB'nin gıda güvenliği mevzuatı bilimsel, politik, sosyal ve ekonomik tüm boyutlar dikkate alınarak ve bunların bir denge içerisinde olmasını sağlayacak şekilde düzenlemiş ve Ortak Tarım Politikası (OTP) oluşturulmuştur. Bu bağlamda, AB Komisyonu 1998 yılından itibaren, diğer aday ülkelere yaptığı gibi, Türkiye için de ilerleme raporları hazırlamaktadır. Böylece aday ülkenin müktesebata uyum konusunda hangi alanda yeterince ilerlediği, hangilerinde ilerleme sağlayamadığı, sağlayamadıkları konusunda neler yapması gerektiğiyle ilgili yıllık değerlendirmeler yapmaktadır. Bu ilerleme raporlarında birçok fasıl uyum yeteneği ve yeterliliği konusunda değerlendirilmektedir. AB komisyonun Türkiye için hazırlamış olduğu uyum süreci değerlendirmelerindeki fasıllardan biri de "Gıda Güvenliği" faslıdır. Bu çalışmada, ilerleme raporlarında Türkiye'nin gıda güvenliği bağlamında nasıl değerlendirildiğini, gıda güvenliğiyle ilgili gerekliliklerin AB nezdinde ne ölçüde gerçekteştiğini ve 20 yıllık sürede nereden nereye geldiğini özetleyerek ortaya koymak temel amaçtır. Bu noktadan hareketle, AB'nin değerlendirmelerinin Türkiye'de gıda güvenliği ve güvencesine yönelik politikaların uygulanmasında nasıl karşılık bulduğu ortaya konmaya çalışılmıştır.

**Anahtar sözcükler:** AB İlerleme Raporları, gıda güvenliği, uyum süreci

**Abstract**

Ensuring food quality and safety, protecting consumers' health is important for countries. Looking at the first regulations in the past, while aiming to develop more food trade; today, with the development of food industry and technological innovations, the establishment of liberalization policies in globalization and trade and dangerous food-based crises necessitate measures for food safety. It is useful to look at the first studies of the EU, which has the highest standards in food safety and quality standards, in order to understand how it has reached this position. The EU's food safety legislation has been prepared taking into account all the scientific, political, social and economic dimensions and ensuring that these are in balance and a Common Agricultural Policy (CAP) has been established. In this context, the EU Commission since 1998, as did the other candidate countries, is also preparing progress reports for Turkey. Thus, it conducts annual assessments on what areas the candidate country is progressing sufficiently in terms of alignment with the acquires, which ones cannot and do not. These progress reports assess the adaptability and adequacy of many chapters. One of the chapters in the EU integration process of the commission's assessment that Turkey is prepared for "Food Safety" is the chapter (Chapter 12: Food Safety, Veterinary and Phytosanitary policy). In this study, the progress report that Turkey's food security in the context of the EU Commission on how to evaluate, what in the eyes of EU officials on food safety in the harmonization process that substantially realized, and reveals where the 20-year period by summarizing that where it is the main objective. From this point on, it has tried to reveal how he found money in the implementation of EU policies for the evaluation of food safety and security in Turkey.

**Keywords:** EU Progress Reports, food safety, adjustment process



## Gıdalarda Yapılan Taklit ve Tağşişler

### *Adulteration and Imitation in Food*

**Dr. Mustafa EVREN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
[mustafaevren@hotmail.com](mailto:mustafaevren@hotmail.com)*

**Dr. Esra TUTKUN ŞIVGIN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi*

**Mustafa APAN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi Terme Meslek Yüksekokulu*

#### **Özet**

Tağşiş, gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi hali iken taklit, gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin şekil, bileşim ve nitelikler itibarıyla kendisinde olmayan özellikleri sahip gibi gösterilmesi olarak tanımlanmaktadır. Neredeyse her ürün için tüketiciyi kandırmaya yönelik işlemler yapılabilmektedir. Örneğin üzüm kullanılmadan yapılan üzüm pekmezi, tereyağına bitkisel yağ katılarak tamamen tereyağı gibi satılması, peynire nişasta katılması, bala glikoz ve fruktoz şurubu katılması, peynir altı suyu tozuna tebeşir tozu ve kireç ilavesi, pul bibere boya eklenmesi, siyah zeytine ayakkabı boyası ilavesi gibi sayısız tağşiş ve taklit bulunmaktadır. Ülkemizde taklit ve tağşiş yani gıda hileleri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından tespit edilip kamuoyuna duyurulmaktadır. Özellikle kırmızı et ve et ürünlerinde kanatlı etleri veya at, eşek ve domuz eti bulunması kamuoyunda büyük yankı uyandırmaktadır. Ancak yapılan denetimler yetersiz kaldığından tüketiciler hileli gıdaları tüketmeye devam etmektedir. Çünkü pek çok üründe yapılan taklit ve tağşişi tüketicinin fiziksel olarak anlaması mümkün değildir. Örneğin zeytinyağına diğer bitkisel tohum ve meyve yağlarının ilavesi sadece yapılan analizler sonucunda ortaya çıkabilmektedir. Bakanlık tarafından yapılan denetimlerin artırılması büyük önem taşımaktadır. Ayrıca tüketicilerin bilinçlendirilmesi hususunda basın yayın organlarının yayınlar yapması, gıda alanında faaliyet gösteren dernek veya sivil toplum kuruluşlarının çeşitli bilgilendirmeler yapması gerekmektedir. Tüketicinin de kayıt dışı ve izlenebilirliği olmayan ürünlerden uzak durması önemlidir. Bakanlık izin/kayıt onayı almamış merdivenaltı ürünlerin, etiketsiz ambalajlarla doğal adı altında satılan gıdaların çok büyük risk taşıdığını unutmamalı ve piyasanın çok altında fiyatlarla satılan ürünlere şüpheyle yaklaşmalıdır. Bu derlemede, gıdalarda yapılan taklit ve

tağışlara ilişkin bilgiler verilmesi amaçlanmaktadır.

**Anahtar sözcükler:** Gıda, taklit, tağış

### **Abstract**

Adulteration is a definition of producing food and materials contacted food contrary to regulation or permitted properties. Imitated/fake food is the meaning of showing food or substances and materials contacted to food differently than them such as shape, composition or properties. Processes aimed to deceive consumer can be done almost every food. There are numerous adulteration and imitation in food, for instance, grape molasses without including grape, selling butter including vegetable oil, adding starch to cheese, adding glucose or fructose syrup to honey, putting chalk dust or lime to whey, adding dye to chilli powder, put shoe polish in black olive. Food tricks are detected and announce to the public in our country by the Ministry of Agriculture and Forestry. Especially, meat and meat products containing swine, horse meat or poultry is a huge influence in public. Consumers are still eating fake/adulterated food because of inadequate supervision. Consumers cannot determine most of the adulterated food physically. For instance, olive oil, that includes other vegetable oils or fruit oils, can be determined just doing some analysis. It is carried weight with increasing supervision by the ministry. Also, making programs or advertisement by media organs for awareness-raising of people and some notification from civil society organizations or association must be done. However, the consumer must avoid unregistered and no-traceability product. They must remember there is a huge risk in unlabelled and unpermitted by ministry product called natural food and begin to suspect selling product under market price. This article, adulteration and imitation of food will be discussed.

**Keyword:** Food, imitation, adulteration

## Bakteri Kaynaklı Gıda Zehirlenmeleri

### *Bacterial Food Poisoning*

**Dr. Mustafa EVREN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü  
mustafaevren@hotmail.com*

**Dr. Esra TUTKUN ŞIVGIN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi*

**Mustafa APAN**

*Ondokuz Mayıs Üniversitesi Terme Meslek Yüksekokulu*

### Özet

Gıdaların yenilmesinden belirli bir süre sonra bulantı, kusma, karın ağrısı, baş dönmesi, bazen ateş veya görme ve işitme, hareket, sinir sistemi bozukluklarından bir kısmının belirlenmesiyle tanınan sağlık bozuklukları veya hastalıklara gıda kaynaklı hastalıklar adı verilir. Kişinin sağlık durumu, patojenin türü, gıdayı tüketim miktarı, yaşı gibi durumlara bağlı olarak gıda kaynaklı hastalıklar nedeniyle ölüm meydana gelebilmektedir. Mikroorganizmalardan kaynaklanan gıda kaynaklı hastalıklar gıda intoksikasyonları veya gıda enfeksiyonları olarak iki temel bölümde incelenebilmektedir. Patojen bakteri veya küflerin gıdada çoğalarak, ürettikleri toksinin sindirim sistemi yolu ile alınımını takiben şekillenen hastalık tablosu intoksikasyonlar olarak adlandırılmaktadır. Hastalık etmeni olan patojen mikroorganizmalar gıdalar üzerinde çoğalmış olarak vücuda alınması sonucu oluşan gıda zehirlenmelerine ise enfeksiyon denmektedir. Gıda kaynaklı zehirlenmelere neden olan mikroorganizmalara Clostridiumbotulinum, Staphylococcus aureus, Salmonella, C.perfringens, Escherichiacoli, Shigella, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes gibi bakteriler örnek verilebilir. Gelişmekte olan ülkelerde görülen gıda kaynaklı hastalıkların başlıca nedenlerini; zayıf hijyenik koşullar, iyi kalitede olmayan su, eğitimsiz gıda üreticileri ve tüketiciler oluştururken, gelişmiş ülkelerde görülen mikrobiyel gıda kaynaklı hastalıkların başlıca nedenleri; gıda üretiminin büyük çapta yapılması, uluslararası ticaretin gelişmesi, restoran ve kantin gibi yerlerde toplu tüketimin artması, yemek hazırlamak için kısıtlı vakit kalması, yeni ürün ve teknolojiler olarak verilebilir. Günümüzde, özellikle gelişmekte olan ülkelerde olduğu gibi, gelişmiş ülkelerde de gıda kaynaklı hastalık vakalarının çok azında sağlık kuruluşlarına başvurulmakta ve vakaların çok az bir kısmı da tür düzeyinde tespit edilebilmektedir. Kayıtlara giren gıda kaynaklı hastalıkların, gerçek değerlerin %10 ve hatta daha azını yansıttığı tahmin edilmektedir.

Bununla beraber, bu rahatsızlıkların en alt düzeye indirilmesi için verilen uğraşlara karşın enfeksiyon ve intoksikasyonların azalmaması hatta son yıllarda artış kaydetmesi gıda kaynaklı bu patojen ve toksinlerin gıdalarda her geçen gün daha güvenilir yöntemlerle ve doğru olarak belirlenmesini zorunlu hale getirmektedir. Gıda kaynaklı zehirlenmelere neden olan mikroorganizmalara Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Salmonella, C.perfringens, Escherichia coli, Shigella, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes gibi bakteriler örnek verilebilir. Bu makalede bakteri kaynaklı gıda zehirlenmeleri irdelenecektir.

**Anahtar sözcükler:** Bakteri, gıda, hastalık, zehirlenme

### Abstract

Foodborne illness or foodborne poisoning is determined that occur symptoms such as vomiting, diarrhea, dizziness, stomach ache, sometimes fever, vision, hearing or movement lose, nervous system defection after eating food. Foodborne illness can cause death depend on individuals' health condition, age, pathogen type, the amount of food consumed, etc. Microbial food poisoning describe in two groups; food intoxications and food infections. Foodborne intoxication is caused by ingesting food containing toxins formed by bacteria. Consuming food contaminated by living pathogens cause food infections. Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Salmonella, C.perfringens, E.coli, Shigella, Bacillus cereus, and Listeria monocytogenes, etc. are bacteria primarily caused food poisoning. Main reasons of foodborne illness in developing countries are inadequate hygienic conditions, poor quality water, uneducated food producers and consumers. Also, it induced in developed countries by huge quantity of food production, improvement of international trade, increasing mass consumption such as restaurants and canteen, limited time for food preparation, new products and technologies. Nowadays, fewer foodborne illness cases seek medical advice from health center especially in developing countries and in developed countries. Species detection is less than those cases. It is presumed that registered foodborne illness numbers are reflected 10% of real rate or even less than. It is necessary using accurately and trustworthy methods for detection of these pathogens and toxins each passing day because food intoxications and infections are increasing of late years despite studies about decreasing this illness. In this article, bacterial foodborne poisoning discussed.

**Keyword:** Bacterial, food, disease, poisoning

## Gıdada Bilgi Kirliliği ve Medyanın Rolü

### *Information Pollution in Food and the Role of the Media*

**Özüm ÖZOĞLU**

*Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü*  
[ozoglu@uludag.edu.tr](mailto:ozoglu@uludag.edu.tr)

**Prof. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU**

*Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü*

#### **Özet**

Gıda; canlılar için temel besin kaynağı olması, geleneksel değerlerle bağdaşması ve gelişen teknolojiyle yenilenmesiyle her zaman tartışmalı bir konu olmuştur. Özellikle bilim ve teknolojinin ilerlemesiyle gıda alanında yapılan yenilikler her zaman daha zor kabul edilmiştir. Örneğin; çiğ sütlere, halk sağlığı için tehdit oluşturan mikroorganizma yükünü azaltmak ve/veya sıfırlamak için uzun zamandır ısı işlemler (pastörizasyon, UHT vb.) uygulanmaktadır. Bu işlemlerin sütü sağlık açısından uygun duruma getirdiği pek çok çalışmayla gösterilmesi ve defalarca uzmanlar tarafından anlatılmasına rağmen doğal tüketimin popüler hale gelmesiyle tüketicilerde çiğ süte yönelim artmıştır. Bunda en büyük etmen medyadır. Daha doğru bir ifadeyle etik sınırların dışında kalabilen medyadır. Alanında uzman olmayan kişilerin medya organlarında yapmış oldukları yanlış bilgilendirmeler oldukça hızlı bir şekilde yayılarak doğru bilgilerin yerini almaktadır.

Medya; görsel, yazılı ve sesli kitle iletişim araçlarının tümü olarak tanımlanmaktadır. Son yıllarda teknolojinin gelişmesiyle sosyal medya kavramı ortaya çıkmış ve günümüzde en yaygın kullanılan medya aracı olmuştur. Kolay ulaşılabilir ve hızlı olması kontrol edilebilir olmasını da zorlaştırmıştır. Bunun sonucunda da her alanda olduğu gibi gıda ve beslenme konusunda da bilgi kirliliği artış göstermiştir. Sosyal medyanın resmi bir kurum olmaması ve kişilerin bu mecralarda istedikleri kimliğe bürünebilmeleri, yani alanında uzman olmayan kişilerin kendilerini beslenme uzmanı vb. gibi ifade ederek doğru olmayan bilgilendirmelerde bulunmaları ile yanlış bilginin yayılmasına olanak sağlamıştır. Özellikle görsel medyada (televizyon, sosyal medya vb.) oldukça yoğun bulunan yanlış ya da eksik bilgiler toplum tarafından çok hızlı bir şekilde benimsenmektedir. Bunda öğrenilenlerin %75'ini görselin oluşturması en önemli etkidir. Son günlerde popüler olan ketojenik diyet (beslenme) örnek olarak verilebilir. Ketojenik diyet; karbondidrat alımının <20g/gün'e düşürüldüğü, yeterli protein ve yüksek yağ içeriği olan ve başlangıçta epilepsi hastaları için uygulanan bir diyettir. Sosyal

medyada insanların ketojenik beslenme ile zayıflamalarını görsel olarak belirtmeleri, çoğu kişinin zayıflama amacıyla uzmana danışmadan bu diyeti uygulamasına neden olmaktadır. Ancak; ketojenik diyetin özellikle uzun süre uygulandığında ciddi sağlık sorunları oluşturduğu uzmanlar tarafından belirtilmektedir.

Bu bilgi kirliliğinin önüne geçmek için öncelikle medya araçlarının resmi kurumlarca kontrol edilmesi ve etik medya anlayışının benimsenmesi gerekmektedir. Bunun beraber gıda alanında çalışan akademik ve resmi kurumların; makale, kitap vb. yanında toplumun büyük çoğunluğuna ulaşabilecek şekilde görsel (kamu spotları vb.) ve özellikle sosyal medyada sık sık yer almaları gerekmektedir.

**Anahtar sözcükler:** Gıda, medya, bilgi kirliliği

### Abstract

Food has always been a controversial issue as it is the main source of food for living creatures, compatible with traditional values and renewed with developing technology. Especially with the advancement of science and technology, food innovations have always been accepted more hardly. For example; raw milk has applied heat treatments (pasteurization, UHT, etc.) for a long time to reduce and / or zeroize the microorganism load that poses a threat to public health. Although these processes have been shown in many studies that make milk suitable for health and have been repeatedly explained by experts, the trend towards raw milk has increased in consumers with natural consumption becoming popular. The media is the biggest factor in that. Rather, the media that can fall outside the ethical limits. Misinformation made by non-experts in the media organs is spreading rapidly and replaces the correct information.

Media is defined as all of the mass connection tools which are visual, written and audio. Recently with the development of technology, the concept of social media has emerged and has become the most widely used media tool today. It becomes difficult to control, due to the fact that it is easily accessible and fast. As a result, information pollution in food and nutrition has increased as in all other areas. The fact that social media is not an official institution and that people can be the identity which they want in these channels; in other words, non-experts in the field introduce themselves like nutrition experts etc. and give inaccurate information; it allowed the spread of false information. Especially in the visual media (television, social media, etc.) are found so intense false or incomplete information is adopted by the society very quickly. The most important factor in this is that 75% of is a visual what is learned. That could be given as an example is the recently popular ketogenic diet (nutrition). Ketogenic diet is a type of diet that carbohydrate intake is reduced to <20g/day, with adequate protein and high fat content and initially administered to epilepsy patients. The fact that people on the social media visually

indicate their losing weights with ketogenic nutrition causes many people to apply this diet without consulting a specialist for slimming. However, it is stated by experts that ketogenic diet causes serious health problems especially when applied for a long time.

In order to prevent this information pollution, first of all, media should be controlled by official institutions and ethical media should be adopted. Besides, academic and official institutions working in the field of food; they should be frequently featured on visual (like public service announcement) and especially social media additionally on articles, books, etc. in order to reach the majority of the society.

**Keywords:** Food, media, information pollution