Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi

ISSN: 2651-2742
2026 - Cilt: 9 Sayı: 1
Sayfa: 1-10.

Dergi Web Sitesi: http://sitadergisi.cumhuriyet.edu.tr/tr/

Gönderilme Tarihi: 16.01.2025 | **Kabul Tarihi: 07.08.2026**

Derleme Makalesi (Review Article)

SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ AÇISINDAN ETİK

Ethics from the Perspective of Sustainable Gastronomy

1.Feyza BAYSAL* İD
Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

2.Hakan BAYSAL İD
Pamukkale Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

3.Nurten ÇEKAL İD
Pamukkale Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Özet

Sürdürülebilirlik, kaynakların bilinçli kullanımını, çevrenin ve canlıların sağlığını korumayı böylece kaynakların eşit dağılımını ve adaleti de destekleyen bir kavramdır. Sürdürülebilir gastronomi ise besinlerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçte çevrenin ve sağlığın korunmasını, üreticilere emeğinin karşılığının verilmesini, tüketici ve üreticinin korunmasını kapsamaktadır. Bu noktada üretimden tüketime kadar etik kurallara uyulması sürdürülebilirliğin en önemli bileşenlerindendir. Gastronomide etik ilkeler çevre temizliği, sağlıklı, hijyenik, güvenli gıda üretimi ve tüketimi aşamalarını kapsamaktadır. Bu çalışmada gastronominin sürdürülebilirliğinde etiğin önemi üzerinde durulmuştur. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden arşiv doküman tarama tekniği kullanılmış konu ile ilgili kaynaklar bilimsel kitap, bilimsel dergiler ve web siteleri taranarak elde edilen veriler ışığında alan yazın oluşturulmuştur. Çalışmada etik ilkelere uymanın çevre, üretici ve tüketiciyi korumasının öneminden söz edilmiş, bu konuda üretici ve tüketicilerin eğitilmesinin gerekliliği ve hukuki yaptırımların artırılması önerilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sürdürülebilirlik, Gastronomi, Etik, Sürdürülebilir Gastronomi.

* **Sorumlu Yazar:** feyzabaysal33@gmail.com

Önerilen Atıf: Baysal, F., Çekal, N. ve Baysal, H. (2026). Sürdürülebilir gastronomi açısından etik, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, *9*(1), 1-10.

Abstract

Sustainability is a concept that supports the conscious use of resources, protecting the health of the environment and living things, thus supporting equal distribution of resources and justice. Sustainable gastronomy includes protecting the environment and health in the process from food production to consumption, remunerating producers for their efforts, and protecting consumers and producers. At this point, complying with ethical rules from production to consumption is one of the most important components of sustainability. Ethical principles in gastronomy cover the stages of environmental cleanliness, healthy, hygienic and safe food production and consumption. This study focuses on the importance of ethics in the sustainability of gastronomy. In the study, archival document scanning technique, one of the qualitative research methods, was used and the literature was created in the light of the data obtained by scanning the sources related to the subject, scientific books, scientific journals and websites.

Keywords: Sustainability, Gastronomy, Ethics, Sustainable Gastronomy.

1. Giriş

İnsanlığın var oluşundan itibaren yaşamın sürdürülmesi çabası başlamıştır. Beslenme, insanlar için daima elzem bir gereksinim olmuştur. Yiyecek içecek bulmak için eski çağlarda avcılık söz konusuyken daha sonraları verimli topraklar ve hayvanlara otlaklar bulmak için göçler olmuş hatta savaşlar yapılmıştır. İnsanlar önceleri yaşamlarını sürdürmek, karın doyurmak için yemek yerken günümüzde sağlıklarını da korumak amacıyla besin seçimine özen göstermektedirler. Yeme içme günümüzde ihtiyaç olmanın ötesinde bir sosyalleşme, iletişim aracı ve insanları birleştirici bir unsur haline gelmiştir.

Sürdürülebilirlik sanayi devriminden sonra ortaya çıkan bir kavramdır. Sanayi devriminden sonra tüm dünyada tüketim alışkanlıkları değişmiş, israf artmış ve dolayısıyla doğal çevre, toplum ve kültürel değerler bundan zarar görmüştür. Bu durum da sürdürülebilirliğin gündeme gelmesine yol açmıştır. Üretimde su kaynaklarının ve kimyasal maddelerin bilinçsiz bir şekilde kullanımı ve üretim faaliyetleri sonucunda oluşan zararlı maddelerin çevreye ve canlılara zarar vermesiyle dünyanın sürdürülebilirliği olumsuz etkilenmiş ve etkilenmektedir (Can ve Ayvaz, 2017; Duran, 2011; Demir ve Çevirgen, 2006). Sürdürülebilirlik, toplumda mevcut olan kaynakların doğru, uygun ve verimli kullanılmasını ve geleceğe aktarılmasını ifade etmektedir (Paker, 2018). Bir olay ve durumun sürdürülebilmesi için süreklilik arz etmesi gerekmektedir. Sürdürülebilirlik, herhangi bir sisteme zarar vermeden devamlılığının sağlanabilmesi olarak tanımlanmaktadır (Kaypak, 2010).

Doğal yaşam ve insan yaşamı bir denge üzerinde seyretmektedir. Doğal sisteme yapılacak olan olumsuz işlemler ekolojik dengeyi bozarak doğayı olumsuz etkilemektedir. İklim değişikliği, toprak ve suyun azalması gibi etkiler ürünlerin verimliliği dolayısıyla beslenme üzerinde olumsuz etkiye sahiptir.

Gastronomi, genel anlamda iyi bir yemek çalışmasıdır (Scarpato, 2002). Gastronomi, yalnızca lezzetli yemek üretmek değil aynı zamanda sebze ve meyvelerin hazırlanma ve pişirilme yöntemlerini, sunuluş biçimlerini, coğrafi işaretlemeyi de kapsayan tarım ekonomi ve sanayi ile ilgili disiplinler arası bir alandır (Yılmaz ve Akman 2018).

Günümüzde nüfus artışı ve teknolojik gelişmeler sonucunda besin gereksinimi de artmaktadır. Bu durum üretimin de artışına bağlı olarak çevre kirliliğine neden olmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi ekonomik, ekolojik, sosyal ve kültürel faktörlerin etkisiyle şekillenmektedir (Çekal ve Doğan 2022).

Sürdürülebilir gastronomi, besinlerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreci kapsamaktadır (Egeli vd.2022).

Etik; doğru olan eylemi yanlış eylemlerden ayırmak amacıyla ahlakı anlamaya çalışmaktadır. Etik ilkeler evrensel olsa da ahlakla birebir aynı anlama gelmemektedir. Gıda üretimi insan sağlığını direkt ya da dolaylı olarak etkilemektedir. Son zamanlarda gıda kaynaklı hastalıkların artışı ve yaygınlaşması bu durumun göstergesidir (Taniş, 2022).

Gıda endüstrisinde etik "bir gıda/beslenme uzmanının ve kuruluşunun davranışını yöneten ve etkileyen ve buna ek olarak gıda gelenekleri ve toplumsal geleneklerden etkilenebilen bir dizi standart" şeklinde tanımlanmaktadır (Ağagündüz, 2022).

Gıda etiği (diyetetik); gıdanın ekimi, sulanması, hasat edilmesi, üretimi, paketlenmesi, pazarlanması ve sonucunda tüketimine kadar geçen süreci doğru ya da iyi olarak nitelendirilen kuralların uygulanarak gerçekleşmesidir (Aydın ve Yılmaz)

Gıda etiği bu bağlamda sürdürülebilir gastronomi açısından oldukça önemlidir. Çünkü, gastronomi gıdanın üretiminden sofraya gelene kadar geçen süreyi kapsar. Ancak bu aşamaların her birinde etik ilkelere bağlı kalmak hijyenik, sağlığa yararlı, insan sağlığını tehdit etmeyen güvenli üretimi garanti etmektedir. Etik yalnızca tüketicilerin değil doğanın korunmasında, çevre kirliliğinin önlenmesinde, atıkların değerlendirilmesinde de etkili olmakta ve sürdürülebilirliği sağlamaktadır.

Bu çalışmada gastronominin sürdürülebilirliğinde etiğin önemi üzerine durulmuştur.

2. Yöntem

Bu araştırmanın temel amacı, gastronomi alanında sürdürülebilirliğin sağlanmasında etik ilkelerin rolünü ve önemini incelemektir. Çalışmanın araştırma deseni, nitel araştırma yöntemleri içerisinde yer alan arşiv doküman tarama tekniği üzerine kurgulanmıştır. Literatürde nitel araştırma yaklaşımı; "doğal araştırma", "yorumlayıcı araştırma" ve "alan araştırması" gibi çeşitli isimlendirmelerle de anılmaktadır (Baltacı, 2017).

Araştırmanın veri toplama aşaması, konuyla doğrudan ilişkili yazılı ve dijital kaynakların detaylı bir şekilde taranmasına dayanmaktadır. Araştırma problemi ile ilgili bilgileri barındıran yazılı belgelerin ayrıntılı olarak incelenmesi, yöntemsel olarak doküman ya da metin analizi şeklinde tanımlanmaktadır (Creswell, 2002). Bu süreç kapsamında, gastronomi ve sürdürülebilirlik etiği üzerine yazılmış bilimsel kitaplar, hakemli bilimsel dergiler ve ilgili web siteleri araştırılmıştır. Genel yapısı itibariyle doküman analizi; araştırma konusuna yönelik basılı ve elektronik kaynaklara ulaşma, bu metinleri inceleme ve değerlendirme süreçlerinin bütününü içermektedir (Bowen, 2009; Karasar, 2005). Bu doğrultuda araştırma kapsamında "sürdürülebilir beslenme", "gıda etiği", "gastronomide etik" anahtar kelimeleri Türkçe ve İngilizce olarak TR Dizin, Google Akademik ve DergiPark veri tabalarında detaylı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. İncelmeye gıda güvenliği, etik ilkeler ve sürdürülebilirlik konularını odağına alan ulusal ve uluslararası akademik kitaplar, hakemli dergi makaleleri ile resmi kurum raporları (ör. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı verileri) dahil edilmiştir.

Doküman analizi aşamasında ulaşılan basılı ve dijital kaynaklar dikkatle incelenmiş, üretimden tüketime uzanan süreçteki etik yaklaşımlar değerlendirilmiştir. Taranan kitap, makale ve web sitelerinden elde edilen veriler ışığında bilgiler sentezlenmiş ve çalışmanın teorik altyapısını oluşturan alan yazın kurgulanmıştır.

3. Sürdürülebilir Gastronomi

Sürme kelimesi anlam bakımından bir etki olmadan doğal olarak devam etmesi anlamına gelirken sürdürme ise devamlılığın bilinçli olarak sağlanması anlamına gelmektedir (Kaypak, 2010).

Sürdürülebilirlik kavramı ilk olarak sürdürülebilir kalkınma kavramından ortaya çıkmıştır. 1960'lı yıllarda sürdürülebilir kalkınma konusu, gelişmiş ülkelerle gelişmekte olan ülkeler arasındaki ekonomik farklılıkları kapatmak amacıyla daha çok gelişmekte olan ülkelerde önem kazanmıştır (Rogers vd. 2012). Sürdürülebilirlik, bir durum veya sistemin uzun vadede varlığını devam ettirebilmesi için kaynakların aşırı kullanımdan kaçınılarak ve kaynaklara zarar vermeden gelecek kuşaklara aktarabilme kapasitesidir (Gedik, 2020). Sürdürülebilirlik konusunda farkındalığın artmasına karşın önemi yeterince anlaşılamamıştır. Gerek üretim gerekse tüketim sırasındaki kaynak israfları çevreye zarar vermeye devam etmektedir (Richardson ve Fernqvist, 2021).

Gastronomi kelimesi etimolojik olarak, Yunanca gastros-mide ve gnomos- bilgi, kural veya yasa anlamına gelen sözcüklerden oluşmaktadır. En basit anlamıyla gastronomi, iyi bir yemek çalışması olarak tanımlanmaktadır (Scarpato, 2002). Gastronomi, ayrıca yiyecek ve içeceklerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreci kapsamaktadır. Gastronominin aslında multidisipliner bir alan olmasından dolayı çeşitli tanımları yapılabilmektedir. Gastronomi sosyoloji, ekonomi, tarım, kimya, biyoloji, tıp gibi çeşitli bilim dalları ile iletişim içindedir (Küçükkömürler vd. 2018).

Sürdürülebilir gastronominin mevcudiyeti ancak ekolojik dengenin sağlanması ve doğanın korunmasıyla mümkündür (Yılmaz ve Akman 2018). Sürdürülebilirlik, tarım ve hayvancılıkta israftan ve çevreye zarar vermekten kaçınmak dolayısıyla insan sağlığına zarar vermemektir. Bu anlamda sürdürülebilir gastronomi, besinlerin üretim, pazarlama ve tüketim süreçlerini kapsamaktadır (Platts, 2023). Gastronomi bulunduğu bölgelerin sürdürülebilir kalkınması için en belirleyici unsurlardan birisidir ve gün geçtikçe de giderek önemi artmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinin bulunduğu bölgelerin ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğe katkısının olduğu ve bu bölgelerin çekiciliğinin artmasının yanı sıra rekabet unsurlarını da güçlendirebilmektedir (Rinaldi, 2017).

Sürdürülebilir gastronomi kısaca toplumun sağlığını korunmasını sağlarken sosyal ve ekonomik yönden de olumlu katkılar sağlaması anlamına gelmektedir (Kurnaz, 2017).

Sağlıklı ve sürdürülebilir gastronomi için doğru tarım uygulamalarının kullanılması gerekmektedir. Bireyler, çevre ve gıdayı koruma, yerel ürünlerin üretilmesi ve tüketilmesi konusunda bilinçlendirilmelidir. Böylece gıdaların sürdürülebilirliği sağlanacak sağlıklı, çevre dostu, bugün ve yarın da yeterli miktarda ve kalitede gıdalar var olabilecektir (Pehlivan, 2010).

3.1. Sürdürülebilir Gastronomi ve Etik

Etik, Yunanca ethos sözcüğünden gelmekte olup iki farklı anlamı bulunmaktadır. Etik alışkanlık, töre, görenek anlamlarını taşımakla beraber gerçek anlamı eylemde bulunan ve davranan kişi, aktarılan eylem kurallarını ve değer ölçülerini, kavrayarak ve üzerinde

düşünerek talep edilen iyiyi gerçekleştirmek için onları alışkanlığa dönüştüren kişidir (Pieper, 1999).

Gıda etiği, Gıdanın üretiminden tüketimine kadar uzanan tüm süreçlerde iyi ve kötü, doğru ve yanlış ya da kabul edilebilir ve kabul edilemez uygulamaların etik açıdan değerlendirildiği özel bir uygulama alanı olarak ele alınmaktadır (Çelik ve Yaşar, 2021). Bir meslek alanına yönelik oluşturulan etik kuralların işlevsel ve uygulanabilir olabilmesi, öncelikle bu kurallara meslek alanındaki tüm paydaşların ihtiyaç duyması ve bunları benimsemesiyle ilişkilidir. Etik ilke ve kuralların tarafsız, adil ve kapsamlı bir anlayışla hazırlanması ve tüm paydaşların yararını gözetmesi konusunda ortak bir yaklaşım oluşması önem taşımaktadır. Etik ilkelerin belirlenmesi sürecinde ilgili meslek alanında yer alan paydaşların görüş ve katkılarının alınması ve etkin biçimde uygulanması açısından gerekli görülmektedir (Küçükoğlu, 2012).

Sürdürülebilir gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve sunulması gibi süreçlerin tamamında doğal kaynakların etkin kullanılmasını ve israfın en aza indirilmesini esas alan bir yaklaşım olarak değerlendirilmektedir (Richardson ve Fernqvist, 2024).

Sürdürülebilir gastronomi kapsamında, seyahat motivasyonlarını etkileyen unsurlar arasında yerel ve otantik özellik taşıyan, kültürel ve nostaljik değerleri yansıtan yiyecek ve içecekler önemli bir yere sahiptir. İnsan sağlığı açısından yararlı, besin değeri yüksek ve çevreye duyarlı üretim anlayışıyla, geleneksel ya da yerel yöntemler kullanılarak hazırlanan gastronomik ürünler de sürdürülebilir gastronomi turizminin temel unsurları arasında değerlendirilmektedir (Durlu ve ark., 2013).

Beslenme, insan yaşamının sürdürülebilmesi açısından temel gereksinimlerden biri olmakla birlikte yalnızca biyolojik bir zorunluluk olarak değerlendirilmemelidir. Bireylerin gıda tercihleri; kültürel değerler, toplumsal yapı, etik yaklaşımlar ve politik unsurlarla da şekillenmektedir. Bu nedenle gıdanın üretiminden tüketimine kadar geçen süreç, yalnızca sağlık ve beslenme bilimleri açısından değil aynı zamanda ahlaki ve toplumsal sorumluluklar çerçevesinde de ele alınmalıdır. Etik beslenme yaklaşımı, bireylerin gıda seçimlerinde yalnızca kendi sağlıklarını değil, diğer insanların ve içinde bulundukları doğal ve toplumsal sistemlerin üzerindeki etkileri de dikkate almalarını ifade etmektedir (Uslu, 2026).

Gıda etiği ile ilgili kuruluşlar bulunmasına rağmen gastronomi etik kapsamda incelenen bir alan değildir. Fakat gastronominin temelini gıdalar oluşturduğundan dolayı etik gastronomiyi de ilgilendiren bir konudur. Örneğin sağlığa zararlı gıda katkı maddelerinin kullanılması, yanlış tarım uygulamaları, genetiği değiştirilmiş organizmaların varlığı, gıda israfı, atık yönetimi gibi konular buna örnek verilebilmektedir (Aydın ve Yılmaz 2024).

Bu kapsamda gıda endüstrisinde uygulanacak olan; özerklik, adalet, zarar verme ve fayda sağlama olarak 4 temel etik ilke bulunmaktadır. Özerklik ilkesi ile uyumlu olarak gıda etiketlemesinin yapılması gerekmektedir. Amerika Beslenme ve Diyetetik Akademisi (2009)'ne göre "özerklik, bir bireyin bir uygulamaya özgü bireysel karar verme kapasitesine sahip olmasını sağlar" (Ağagündüz, 2022).

Gıda etiği toplumsal boyutlarda incelenmesi gereken bir konudur. Türkiye'de gıda etiği güncel bir kavramdır. Ankara'da 2016 yılında kurulan Tarım ve Gıda Etiği Derneği

(TARGETDER) gıda ve tarım etiği konusunda kurulan ilk sivil toplum örgütüdür (Aydın ve Yılmaz 2024)

Birleşmiş milletler sağlıklı ve temiz gıdaya olan erişimin her insanın en temel hakkı olduğunu belirtmektedir. Bu da etik değerler ve prensipler çerçevesinde yapılan üretim ve sorumlu tüketim ile mümkün olmaktadır. Gıda üreticilerinin geleneksel tarımda kullandığı bazı sentetik maddeler, pestisitler, böcek ilaçları, hormonlar, antibiyotikler ve bunların yasal limitlerin üzerinde kullanımları gıda etiği açısından kabul edilmeyen uygulamalar arasındadır (Ağagündüz, 2022).

Gıda ürünlerine tüketiciler tarafından güven duyulabilmesi oldukça önemlidir. Tüketicinin sağlıklı olarak gıdaya ulaşma hakkı vardır. Ancak çeşitli nedenlerle insanlar bu haktan mahrum bırakılmaktadır. Etik ihlal nedenleri aşağıda yer almaktadır (Vural, 2015);

- Ürünün, ait olmadığı bir markaymış gibi algı oluşturulması
- Üründe bulunmayan bir özelliğin var gibi gösterilmesine neden olmak
- Ürünün olumsuz bir özelliğini gizlemeye çalışmak
- Ürünlerin kalitesinde oluşan herhangi bir olumsuzluğu kapatmaya çalışmak.

Tüketici güvenini zedeleyen bu tür etik ihlallerin önlenmesinde, belirli inanç sistemlerine ve katı üretim standartlarına dayanan sertifikasyon süreçleri de koruyucu bir bariyer işlevi görmektedir. Örneğin, helal (mahzursuz) gıda, üretimden tüketime kadar islami kurallara uygun olarak hazırlanan gıdayı ifade etmektedir. Helal gıda belgesi (sertifikasyon) üreticiler ve tüketiciler açısından fayda sağlamaktadır. Bu faydalar; tüketici güveni, ihracat ve rekabet, ürünün ve üreticinin küresel İslam içinde tanınmasını ve tanıtılmasını sağlamaktır. Üçüncü başlık ise kalitesidir. Helal gıda sertifikası ürünün helal yasası gerekliliğine uygun olmasının yanı sıra ürünün üretiminde gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarının da sıkı bir şekilde uygulandığının göstergesidir (Batu, 2012).

Günümüzde bazı üreticiler haksız kar, yüksek kazanç elde etmek amacıyla gıdalar üzerinde çeşitli hilelere başvurmaktadır. Gıdalarda hileleri saptamak için eskiden duyusal (tat) ve fiziksel (görüntü) özellikleri incelenirken gelişen teknoloji ile modern ve gelişmiş analiz cihazları ile daha hızlı, detaylı ve kapsamlı analizler yapılarak daha doğru şekilde ürün hileleri rahatlıkla tespit edilmektedir. Laboratuvar analizleri ve tetkik sonuçlarında taklit veya tağşiş yaptıkları saptanan ya da insanların sağlığını tehlikeye sokacak şekilde bozulmuş, değişiklik yapılmış gıdaların üretimlerini yapanlar veya satışını yapan işletmelere yönelik idari yaptırımlar veya para cezaları ile cezalandırılmaktadır. Gıda İfşa Komisyonu tarafından incelenen tespit edilen kusurlu ürünler ve işletmeler Tarım ve Orman Bakanlığı'nca yayınlanmakta ve kamuoyuyla paylaşılmaktadır. Bu durum üretici için caydırıcılık sağlarken tüketici içinse gıda güvenliğini sağlamaktadır. Bakanlık sitesine bakıldığında sağlığı tehlikeye düşürecek gıdalar ve taklit veya tağşiş yapılan gıdalar olarak iki grupta bu verilere ulaşılmaktadır.

2008 yılında Çin'de, bebek mamalarının üretiminde kullanılan süt tozlarına melamin eklenmesi sonucunda ciddi bir gıda güvenliği sorunu yaşanmıştır. Olaydan yaklaşık 300 bin bebeğin etkilendiği ve buna bağlı olarak 6 bebeğin yaşamını kaybettiği bildirilmiştir (Doğan, 2019).

Taklit; Bir gıda maddesinin ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin şekil, bileşim ve nitelikleri itibari ile kendisinde mevcut olmayan özelliklere sahip gösterilmesi şeklinde

tanımlanmaktadır. Tağşiş ise; gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklere uygun olmayan şekilde üretilmesi olarak tanımlanmaktadır (Dıraman, 2022)

5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu yürürlüğe girmeden önce ilgili gıda mevzuatında gıdalarda taklit ve tağşişin önlenmesine ilişkin bir hüküm bulunmadığından dolayı Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından taklit ve tağşiş yaptığı belirlenen firmalar ve bu firmalara ait ürünler kamuoyuna açıklanmamaktaydı (Türkmen, 2020). 5996 sayılı Kanun uyarınca 17 Aralık 2011 tarihli Gıda Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik gereğince "*Laboratuvar sonucuyla taklit veya tağşiş yapıldığı kesinleşen gıdaları üreten/ithal eden; kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve/veya satan firmanın adı, ürün adı, markası, parti ve/veya seri numarasını içeren bilgiler kamuoyunun bilgisine sunabileceği*" hükmü yer almış ve 2012 yılından Tarım ve Orman Bakanlığı'nın resmi internet sitesinden kamuoyuyla paylaşılmaya başlanmıştır (T.C. Resmî Gazete, 2011).

Türkmen'in yaptığı araştırmaya göre, tüketicilerin Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Belediyeler gibi kamu kurumlarından en temel beklentisi, gıda işletmelerinin faaliyete geçmeden önce kişiler tarafından denetlenmesidir (Türkmen, 2024)

Türkiye'de gıda mevzuatına bakıldığında gıda denetimlerinin Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı il ve ilçe müdürlüklerinde görevli gıda mühendisleri, veteriner hekimler, ziraat mühendisleri, kimya mühendisleri, kimyagerler ve su ürünleri mühendisleri tarafından gerçekleştirilmektedir. Bu denetlemeler ilgili meslek grupları ilgili faaliyet gösteren gıda sektörlerine göre denetim yapmaktadır. Unlu mamüller üreticisini gıda mühendisi ve ziraat mühendisi denetleyebilirken, bir kasabı veteriner hekim ile gıda mühendisi denetlemektedir.

Tablo.1. Taklit ve Tağşiş Tespit Edilen Bazı Gıdalar (2024)

ÜRÜN ADI	UYGUNSUZLUK
Dökme Naturel birinci zeytinyağı	Gıdada kullanımına izin verilmeyen boya tespiti
Sumak/ Pul biber	Gıdada kullanımına izin verilmeyen boya tespiti
İzmir köfte/ pide iç harcı	Tek tırnaklı eti tespiti
Köfte / Dana eti döner	Domuz eti tespiti
Tas kebabı	Domuz eti tespiti
Multivitamin ve mineral içeren takviye edici gıda	Beyan edilen etken maddenin tespit edilmemesi
Natürel sızma zeytinyağı	Tohum yağları karıştırılması tespiti
Bal	Taklit ve tağşiş tespiti

Yoğurt	Nişasta tespiti
Salça	Gıda boyası tespiti

Kaynak: T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı (2024).

Tablo 1'de üreticiler tarafından hile yapılan bazı gıdalar yer almaktadır. Etik olmayan bu davranışlar tüketiciye zarar vermekte, ürünün orijinalliğini ve lezzetini olumsuz etkilemekte ve güvenirliliği sarsmaktadır. Ayrıca insan sağlığını tehdit etmekte ve çevre kirliliğine sebep olmaktadır. Bu durum temiz, kaliteli ve güvenli gıdaya erişimi güçleştirmektedir.

4. Sonuç ve Öneriler

Gıda endüstrisindeki etik sorunlar tüm dünyada varlığını sürdürmekte olup bu sorunların çözümü büyük önem arz etmektedir (Ataman ve Evren, 2020). İnsanların yaşamlarını sürdürebilmesi için en temel gereksinimlerinin başında beslenme gelmektedir. Kaliteli, sağlıklı ve faydalı gıdaya ulaşmak insanların temel haklarındandır. Bilinçsiz şekilde kullanılan gıda katkı maddeleri (pestisitler, ağır metaller, hormonlar), yanlış tarım ve hayvancılık uygulamaları, hava, deniz ve toprak kirliliği hem çevreye hem de insan sağlığına zarar vermektedir. Gıda etiğinin sağlanmasında doğru tarım politikalarının geliştirilmesi ve uygulanması da önem arz etmektedir. Ayrıca üreticilerin etik ilkelere bağlı kalması için eğitim çalışmaları yapılması aynı zamanda hukuki yaptırımların artırılması gerekmektedir. Üretici ve satıcılara yönelik denetleme sıklığının arttırılması, üreticilere belirli aralıklarla eğitim verilmesi gerekmektedir. Aynı zamanda tüketicinin de eğitilmesi bu konuda toplumda farkındalık oluşturması açısından önem arz etmektedir.

5. Kaynakça

Ağagündüz, D. 2022. Gıda ve Beslenmede Etik. İçinde M. Mızıkacı (Ed). Dünya Senin Ellerinde. *Sürdürülebilir Geleceği Tasarlamak,* (ss. 25-36). Yeni İnsan Yayınevi.

Evren, M., & Ataman, R. P. (2020). Gıda Güvenliği ve Etik. Türkiye Biyoetik Dergisi, 7(4), 169-177. https://izlik.org/JA43JT73ND

Aydın, B. N., Yılmaz, M. (2024) Etik kavramlar çerçevesinde gastronomi, gıda ve beslenme. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar III,* (Ed.Oğan Yener).Çizgi Yayınevi, İstanbul.

Baltacı, A. (2017). Nitel Veri Analizinde Miles-Huberman Modeli. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3(1), 1-14. https://izlik.org/JA94FU53TP

Batu, A (2012). Türkiye'de helal (mahzursuz) gıda ve helal belgelendirme sistemi. *Electronic Journal of Food Technologies*, 7(1), 51-61.

Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. Qualitative Research Journal,

9(2), 27-40.

Can, Ö., & Ayvaz, K. (2017). Tekstil ve Modada Sürdürülebilirlik. Akademia Doğa ve İnsan Bilimleri Dergisi, 3(1), 110-119. https://izlik.org/JA92YA72ER

Creswell, J. W. (2002). Educational research: Planning, conducting, and evaluating quantitative. Prentice Hall Upper Saddle River, NJ.

Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir Gastronomide Standart Reçete ve Coğrafi İşaretlerin Önemi. Turizm Çalışmaları Dergisi, 4(1), 49-60. https://izlik.org/JA74KM44HT

Çelik, E., Yaşar, A. (2021). Gıda Etiği Üzerine Bir Değerlendirme. Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, 18(2), 129-136. https://doi.org/10.32707/ercivet.965518

Demir, C., Çevirgen, A. (2006). *Turizm ve çevre yönetimi: Sürdürülebilir gelişme yaklaşımı*. Nobel Yayınları. Ankara.

Dıraman, H., & Tugen, A. (2022). Helal Bir Gıda Kaynağı Olarak: Natürel Zeytinyağlarında Taklit ve Tağşiş Tespit Çalışmaları. Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi, 4(2), 43-68. https://doi.org/10.51973/head.1174259

Duran, E. (2011). Turizm, kültür ve kimlik ilişkisi; turizmde toplumsal ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. (10):19. s.291-313

Durlu-Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, *1*(1), 13-20.

Doğan, O. (2019). Gıdada Tağşişin Tarihi ve Politik Ekonomisi Üzerine Bir İnceleme. Toplum ve Hekim, 34(4), 273-288.

Egeli, S., Kızıldemir, Ö., Kaderoğlu, G. H. (2022). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yenilebilir böcekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 2638-2664. https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1109

Gedik, Y. (2020). Sosyal, Ekonomik ve Çevresel Boyutlarla Sürdürülebilirlik Ve Sürdürülebilir Kalkınma. Uluslararası Ekonomi Siyaset İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi, 3(3), 196-215. https://izlik.org/JA94FY76EF

Karasar, N. (2005). Bilimsel araştırma yöntemi. Nobel Yayın Dağıtım.

Kaypak, Ş. (2010). Ekolojik Turizmin Sürdürülebilirliği. Uluslararası A lanya İşletme Fakültesi Dergisi, 2(2), 93-114. https://izlik.org/JA34EJ85YK

Kurnaz, A. (2017). Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil restoranların hizmet kalitesi algısının grserv ile ölçümü: İstanbul örneği. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı. Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., Sezgın, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.

Küçükoğlu, M. T. (2012). Etik Değerler ve Etiğin Kurumsallaşması. Hukuk ve İktisat Araştırmaları Dergisi, 4(1), 177-185. https://izlik.org/JA63KR98JS

Paker, Y. (2018). Çevresel sürdürülebilirlik ve tedarik zincirinde çevresel sürdürülebilirlik performansının ölçülmesi. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Pehlivan, Ö. Ü. T. (2023). Gıdadan toprağa gastronomı. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Temel Alanında Akademik Çalışmalar – I* (Editör: Yener Lütfü Mert).

Pieper, A. (1999). Etiğe Giriş-*Ayrıntı Yayıncılık*-Çevirenler-Veysel Atayman-Gönül Sezer.

Platts, E. (2023). Building Sustainable Futures from Gastronomic Pasts. Food Justice Activism and Pedagogies: *Literacies and Rhetorics for Transforming Food Systems in Local and Transnational Contexts*, 37.

Richardson, L., Fernqvist, F. (2021). Transforming the food system through sustainable gastronomy-how chefs engage with food democracy. *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 1-17.

Richardson, L., ve Fernqvist, F. (2024). Transforming the food system through sustainable gastronomy—How chefs engage with food democracy. Journal of Hunger & Environmental Nutrition, 19(2), 260–276. https://doi.org/10.1080/19320248.2022.2059428

Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(10), 1748. https://doi.org/10.3390/su9101748

Rogers, P. P., Jalal, K. F., Boyd, J. A. (2012). An Introduction to Sustainable Development. *Earthscan*.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and gastronomy*, 11(2), 51-70.

Taniş, M.E. (2022). Gıda Güvenliği ve Etik. Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

T.C. Resmî Gazete. (2011, 17 Aralık). *Gıda Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik* (Sayı: 28145). https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-7.htm

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı. (2024). *Güvenilir Gıda Veritabanı*. Erişim tarihi: 13 Ağustos 2024, https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr/gkd

Türkmen, S., & Ataseven, Y. (2020). Türkiye'de Taklit ve Tağşiş Yapılan Gıdalara İlişkin Yasal Düzenlemelerin ve Uygulamaların Değerlendirilmesi. Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi, 6(1), 65-75. https://izlik.org/JA95DM57SM

Türkmen, S. (2024). Türkiye'de gıdalarda taklit ve Tağşiş Uygulamalarının Değerlendirilmesi: Ankara İli Araştırması, Doktora Tezi.

Bulut Uslu, N. (2026). Boykot Gıda Ürünlerinin Etik Analizi. Rize İlahiyat Dergisi, 31, 83-95. https://doi.org/10.32950/rid.1724821

Vural, H. (2015). Tarım ve Gıda Güvenliğinde Etik İlkelerin Önemi. Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 29(2). https://izlik.org/JA66BD23KS

Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi çerçevesinde Edremit körfezi yöresel mutfakları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(4), 852-872