

GIDA PLUS

GIDA VE BESLENME BULUŞMALARI - 6

ETKİNLİK RAPORU

Gıda, İçecek ve Tarım Politikaları Araştırmaları Derneği (GiFT) ve Beslenme Enstitüsü'nün birlikte düzenlediği "Gıda Plus: Gıda ve Beslenme Buluşmaları" serisinin beşincisi 8 Mayıs 2025 tarihinde Ankara'da gerçekleşti. Bu etkinlikte "Dünya Çölyak Günü" kapsamında bir araya geldik! Toplumda yaklaşık %1 oranında görülen ancak büyük oranda tanı almayan çölyak hastalığına dair bilinmeyenleri, ülke politikalarını, bu alanda faaliyet gösteren derneklerin bakış açılarını ve sektörün desteği ile vizyonunu dinledik.

GiFT 2016 yılından beri sektörde gıda, tarım ve beslenme konularına yönelik politikalar üretmek amacıyla çeşitli organizasyonlar üstlenirken, bünyesinde kurduğu Beslenme Enstitüsü ile gıda ve beslenme okuryazarlığı, bilgi doğrulama ve malnütrisyon konularına odaklanmaktadır.

38

Katılımcı

3

Sunum



8 Mayıs



Ankara

Nasıl geçti?

Bu etkinliğimizde Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Dairesi ve Tada'yı konuk ederek, Çölyak Hastalığı'na ve çölyaklıların sektörden beklentilerini, markanın hedeflerini dinledik.

Davetimizi kırmayıp bizimle olan Sağlık Bakanlığı; Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Dairesi,

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü,

Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü temsilcilerine;

Çölyakla Yaşam Derneği, Türkiye Diyetisyenler Derneği, Türkiye Makarna Sanayicileri Derneği (TMSD), TUGİDER'e ve çeşitli üniversitelerin Beslenme ve Diyetetik & Gıda Mühendisliği bölümlerinden gelen akademisyenlere teşekkürlerimizi sunuyoruz.



Neler Konuştuk?

Çölyak Hastalığı'nı tanımak ve ülkemizde yer alan faaliyetleri öğrenmek amacıyla **Sağlık Bakanlığı Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Dairesi'nden diyetisyen Eylem Zehra Kelat** "Çölyak ve Gıda Alerjilerinde Toplumsal Farkındalık: Kamu Politikaları ve Uygulamaları" başlıklı sunumunu gerçekleştirdi. Bu sunum ile özellikle deprem zamanında çölyaklılar için nasıl bir koordinasyon kurulduğunu da dinledik. Buna ilaveten,



çölyak hastalığında farkındalığı arttırmak amacıyla Sağlık Bakanlığı tarafından eğitim materyalleri hazırlanmıştır. Sağlık kuruluşlarında, okullarda ve eğitim merkezlerinde çocuklara ve topluma yönelik, eğitimlerde kullanılmak üzere, bilgilendirme broşürleri, afiş çalışmaları yapılmıştır. Çölyak hastalığının birinci basamakta aile hekimleri tarafından hastalığın akla gelmesi, tanınması, tanı-tedavi ve izlem sürecin de yol gösterici olarak kaynak olması amacıyla "Çölyak Hastalığında Aile Hekimleri İçin Tanı-Tedavi-İzlem Rehberi" basılıp aile hekimlerine dağıtılmıştır. Okul sağlığı çalışmaları kapsamında hazırlanan 'Çölyak Hastalığı Öğretmenlere Yönelik Bilgilendirme Rehberi' Millî Eğitim Bakanlığına iletilmiştir. Ayrıca Sağlık Bakanlığı internet sitesinde de yayınlanmaktadır. (<https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/saglikli-beslenme-db>)

Ardından, söz çölyaklılardaydı. **Çölyakla Yaşam Derneği'nden Nermin Bilimli** bizlere çölyaklıların ihtiyaçlarını "Çölyak Hastalarını Dinliyoruz: Kamu, Akademi ve Sektör Beklentileri" konulu sunumu ile aktardı.



En sonunda söz, sektördeydi. Tada ile glutensiz ürünleri tanıyıp, tadına bakıp bir yandan da Tada'nın ürün çeşitliliğini, 2025 hedeflerini, glutene bakış açısını dinledik. Ulusal ve uluslararası pazarda, glutene bakış açısına dair birçok öngörü kazandık. Özellikle bu alanda yerel bir üretimin varlığının, Türk tüketici için bir fırsat olduğunu gördük.

UNIFO Gıda ve Savunma Sanayi Ticaret A.Ş. (UNIFO), 1997 yılında tamamı yerli sermaye ile kurulmuş olup, geniş bir ürün yelpazesi ve güçlü bir bilgi birikimi (know-how) ile üretim yapma kapasitesine sahiptir. Türkiye'de ilk kez 1998 yılında, mikrodalgı fırına uygun ambalajda ve ortam koşullarına dayanıklı hazır yemek üretimini gerçekleştiren UNIFO, sektördeki öncülüğünü başarıyla sürdürmektedir.

UNIFO'nun yenilikçi, genç ve dinamik yüzü olarak 2010 yılında tüketiciyle buluşan Tada markası, pratik lezzetleriyle hazır yemek sektöründe önemli bir konum elde etmiştir. Yeme-içme alışkanlıklarındaki trendleri ve değişen sosyal yaşamın getirdiği yeni ihtiyaçları yakından takip eden Tada; hazır yemekler, sandviçler, glutensiz atıştırmalıklar, konserve ve outdoor rasyon seçenekleriyle her yaş ve yaşam tarzına uygun çözümler sunmaktadır.

Tada, her ortamda kolaylıkla tüketilebilecek ürünleriyle, kullanıcı dostu ve pratik alternatifler geliştirerek gıda sektöründe fark yaratmaya devam etmektedir.

Bunları biliyor muydunuz?

1. Glutensiz beslenmek, çölyak hastaları ve gluten intoleransı olan bireyler için gereklidir – ancak herkes için uygun değildir.

Sağlıklı bireylerin gereksiz yere gluteni hayatından çıkarması, lif, vitamin ve mineral eksikliklerine yol açabilir. Glutensiz beslenme bir "diyet trendi" değil, tıbbi gereklilik olduğunda uygulanması gereken bir beslenme şeklidir.

2. Türkiye'de çölyak hastalığına sahip bireylerin tanı oranı düşüktür.

Yaygın olmasına rağmen birçok kişi, belirtileri grip, irritabl bağırsak sendromu (IBS) ya da stresle karıştırarak tanı almadan yaşamını sürdürüyor.

3. Glutensiz besinler her zaman sağlıklı değildir.

Etkinlik Çıktıları

3 Politika Önerisi

Gıda ve Beslenme Buluşmaları toplantısının sonunda katılımcıların katkılarıyla Türkiye'de "Çölyak Hastalığında Okuryazarlığı" artırmak için üç politika önerisi belirledik:

1. Çölyaklı olmayan bireylere yönelik olarak glutensiz beslenme trendine dair kamuoyu çalışması
2. Sağlık Bakanlığı'nın "Sağlıklı Hayat Akademisi"nde sivil toplum kuruluşları iş birliğinde çölyak eğitimleri verilmesi
3. Yerel marketlerde glutensiz ürünlere ulaşılabilirliği artırmak amacıyla regülasyonların güçlendirilmesi