

Gıda Dolandırıcılığı

Gamze TURKAL ¹
Yusuf DOĞRUER ²

GİRİŞ

Gıda dolandırıcılığı (*food fraud*), ekonomik çıkar elde etme amacıyla bir gıdanın kasıtlı ve yanıltıcı biçimde değiştirilmesi, sunulması veya tanıtılması eylemidir. Bu dolandırıcılık, ürünün içeriğinde, etiketinde, ambalajında, menşesinde ya da işleme sürecinde bilinçli olarak yapılan sahtekarlıklarla gerçekleştirilmektedir. Temel amacı ekonomik kazançtır; ancak bu süreçte tüketici güveni ihlal edilmekte, halk sağlığı riske atılmakta ve gıda sektörünün bütünlüğü zedelenmektedir.

Uluslararası Tanımlar ve Kurumsal Yaklaşımlar

- **FDA (Food and Drug Administration)**
 - *Gıda dolandırıcılığı, “kasıtlı bir şekilde tüketiciyi yanıltmaya yönelik gıda sahtekârlığı” olarak tanımlar ve halk sağlığına zarar verme potansiyelini vurgular.*
- **Codex Alimentarius (FAO/WHO):**
 - *Gıda dolandırıcılığı, “tüketiciyi yanıltmaya yönelik kasıtlı ve hileli uygulamalar” olarak tanımlanmakta, etik dışı ticaret uygulamaları ile doğrudan bağlantılı olduğu belirtilmektedir.*
- **European Commission**
 - *Gıda dolandırıcılığı, “gıdanın doğası, içeriği veya üretim süreci hakkında tüketiciyi yanıltmak için kasıtlı olarak yapılan eylemler” olarak açıklanır.*

Gıda sistemlerinde gıda dolandırıcılığı ve gıda güvenliği kavramları zaman zaman birbirine karıştırılmaktadır. Her iki kavram da tüketici sağlığı üzerinde ciddi etkiler yaratabilmekte ve gıda arz zincirinin bütünlüğünü tehdit etmektedir. Ancak bu benzer görünümüne rağmen, iki olgu arasında *amaç, ortaya çıkış biçimi, riskin niteliği, tespit mekanizmaları ve müdahale yöntemleri* açısından yapısal ve işlevsel düzeyde önemli farklılıklar bulunmaktadır.

Gıda güvenliği, insan sağlığını tehdit edebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri önlemeye yönelik sistematik uygulamalardır. Bu riskler genellikle üretim hataları, hijyen eksiklikleri veya kontaminasyondan kaynaklanır ve çoğu zaman kasıtsızdır. Gıda güvenliği, HACCP, GMP ve GHP gibi bilim temelli önleyici sistemler ve düzenli denetimlerle kontrol edilir.

Buna karşın gıda dolandırıcılığı, ekonomik kazanç amacıyla kasıtlı olarak gerçekleştirilen eylemleri ifade eder. Burada temel unsur, aldatma niyetidir. Bu tür uygulamalarda ürünün bileşimi, menşei, etiket bilgisi ya da içeriği tüketiciyi yanıltacak şekilde değiştirilir. Gıda dolandırıcılığı *planlı, sistematik ve ekonomik çıkar elde etmeye yönelik aldatma* olarak tanımlanır. Dolandırıcılık faaliyetleri her zaman doğrudan sağlık riski yaratmayabilir; ancak içeriği gizlenen alerjenler, sahte katkı maddeleri ya da toksik bileşikler dolaylı olarak ciddi halk sağlığı tehditlerine yol açabilir.

¹ Arş. Gör. Dr., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., gamze.kabak@selcuk.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-4796-5961

² Prof. Dr., Selçuk Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., ydogruer@selcuk.edu.tr, ORCID iD: 0000-0002-3712-5021

- **Bilgi Kirliliği:** Yanıltıcı reklamlar ve güvenilir olmayan bilgi kaynakları tüketiciyi yanlış yönlendirebilir.
- **Erişim Sorunları:** Tüm tüketiciler şikâyet mekanizmalarına veya güvenilir bilgilere kolayca ulaşamayabilir.
- **Kültürel ve Ekonomik Engeller:** Gelir ve eğitim düzeyi düşük gruplar bu süreçlere daha az katılım gösterebilir.
- **Kısa Vadeli Fiyat Odaklı Tercihler:** Bazı tüketiciler fiyatı kaliteye tercih ederek riskli ürünleri satın alabilir.

■ Stratejik Öneriler

Gıda sisteminde tüketiciyi pasif bir alıcıdan aktif bir “denetim ortağı”na dönüştürmek için çok katmanlı, sürekli ve hedef odaklı stratejilere ihtiyaç vardır. Eğitim, iletişim, teknoloji ve kamu katılımı araçlarının birlikte çalıştığı sürdürülebilir programlar, farkındalık düzeyinin kalıcı biçimde yükselmesini sağlayabilir.

SONUÇ

Gıda dolandırıcılığı, yalnızca tüketiciyi ekonomik olarak zarara uğratmakla kalmaz; halk sağlığını tehdit eder, gıda güvenliğini zayıflatır ve adil piyasa koşullarını bozar. Sistematik ve kasıtlı yapısı nedeniyle geleneksel denetimlerle tam olarak önlenemez; çok aktörlü, disiplinler arası ve teknoloji temelli bir yaklaşım gerektirir. Risk bazlı denetimler, analitik tespitler, yasal düzenlemeler ve tüketici farkındalığı eşgüdüm içinde uygulanmalıdır. Bu mücadele, kamu otoriteleri, üreticiler, bilim insanları, tüketiciler ve sivil toplumun ortak sorumluluğunda yürütülmelidir. Gıda dolandırıcılığına karşı geliştirilecek bütüncül ve sürdürülebilir politikalar hem sahte ürünleri önleyecek hem de güvenilir ve adil bir gıda sistemini destekleyecektir.

KAYNAKLAR

AOAC International. (2013). *Official methods of analysis* (20th ed.). Rockville, MD.

Avrupa Parlamentosu ve Konseyi. (2011). Regulation (EU) No 1169/2011.

Beauchamp, T. L., & Childress, J. F. (2013). *Principles of Bio-medical Ethics* (7th ed.). Oxford University Press.

Bouzembrak, Y., & Marvin, H. J. P. (2016). Prediction of food fraud type using data from Rapid Alert System

for Food and Feed (RASFF) and Bayesian network modelling. *Food Control*, 61, 180–187. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.09.026>

Bouzembrak, Y., Marvin, H. J. P., Boin, A., Lansink, A. O., & Koopmanschap, E. M. J. (2018). Risk factors and indicators of food fraud across food supply chains: A review of recent literature. *Food Control*, 90, 373–382. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.03.027>

Bouzembrak, Y., Marvin, H. J., van der Fels-Klerx, H. J., & van Asselt, E. D. (2018). Food fraud scenarios: Impact on food chain and consumers. *Food Control*, 91, 148–156. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.03.031>

Carmona, M. M. S. (2003). *The nature of the obligations under the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights* (Vol. 18). Intersentia.

Charlebois, S., Sterling, B., Haratifar, S., & Naing, S. K. (2014). Comparison of global food traceability regulations and requirements. *Comprehensive reviews in food science and food safety*, 13(5), 1104–1123.

Charlebois, S., Schwab, A., Henn, R., & Huck, C. W. (2016). Food fraud: An exploratory study for measuring consumer perception towards mislabeled food products and influence on self-authentication intentions. *Trends in food science & technology*, 50, 211–218.

Clapp, J. (2016). *Food* (2nd ed.). Polity Press.

Codex Alimentarius Commission. (2006). *Principles for traceability/product tracing as a tool within a food inspection and certification system*. CAC/GL 60-2006.

Codex Alimentarius Commission. (2021). *General standard for the labeling of prepackaged foods* (CXS 1-1985).

Codex Alimentarius Commission. (2022). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*.

Codex Alimentarius Commission. (2023). *General Standard for Food Additives (GSFA)*.

Dabbene, F., & Gay, P. (2011). Food traceability systems: Performance evaluation and optimization. *Computers and Electronics in Agriculture*, 79(1), 39–47.

Ellis, D. I., Muhamadali, H., Haughey, S. A., Elliott, C. T., & Goodacre, R. (2015). Point-and-shoot: rapid quantitative detection methods for on-site food fraud analysis—moving out of the laboratory and into the food supply chain. *Analytical Methods*, 7(22), 9401–9414.

European Commission. (2012). *Controls on organic product certification systems in the EU*.

European Commission. (2014a). *Final report of the EU coordinated control plan on the authenticity of meat products*.

European Commission. (2014b). Report on the horse meat scandal. Brussels.

European Commission. (2020a). *EU Food Fraud Network Annual Report*.

European Commission. (2020b). *Guidance on food fraud vulnerability assessment and mitigation*.

European Consumer Organisation (BEUC). (2021). *Shrinkflation: less product, same price*. Brussels.

European Food Safety Authority (EFSA). (2005). *Opinion on Sudan dyes in food*.

European Parliament and Council. (2011). *Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers*.

- Everstine, K., Spink, J., & Kennedy, S. (2013). Economically motivated adulteration (EMA) of food: Common characteristics of EMA incidents. *Journal of Food Protection*, 76(4), 723–735. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-12-399>
- FAO & WHO. (2019a). *Food fraud – A threat to food safety and consumer trust*. Rome.
- FAO & WHO. (2019b). *Food fraud – Technical background and food safety risks*. Rome: FAO/WHO.
- FAO & WHO. (2019c). *Food fraud and intentional adulteration: A framework for assessing vulnerability*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FAO & WHO. (2019d). *Food fraud: Intention, detection and management*. Rome. <https://www.fao.org/3/ca4526en/ca4526en.pdf>
- FAO. (2005). *Voluntary guidelines to support the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security*. Rome: Food and Agriculture Organization.
- FDA. (2016a). *Food Safety Modernization Act-Intentional Adulteration Rule*.
- FDA. (2016b). *Mitigation Strategies to Protect Food Against Intentional Adulteration*.
- FDA. (2018a). *Food Fraud and Economically Motivated Adulteration*. U.S. Food and Drug.
- FDA. (2018b). *Use of the term “natural” on food labeling: Request for information and comments*. U.S. Food and Drug Administration. <https://www.fda.gov>.
- Forsyth, J. E., Nurunnahar, S., Islam, S. S., Baker, M., Yeasmin, D., Islam, M. S., Rahman, M., Fendorf, S., Ardoon, N. M., Winch, P. J., & Luby, S. P. (2019). Turmeric means “yellow” in Bengali: Lead chromate pigments added to turmeric threaten public health across Bangladesh. *Environmental research*, 179, 108722. <https://doi.org/10.1016/j.envres.2019.108722>
- GFSI. (2020). *Understanding Food Fraud*. Global Food Safety Initiative.
- Gossner, C. M. E., Schlundt, J., Ben Embarek, P., Hird, S., Lo-Fo-Wong, D., Beltran, J. J. O., Teoh, K. N., & Tritscher, A. (2009). The melamine incident: implications for international food and feed safety. *Environmental health perspectives*, 117(12), 1803–1808. <https://doi.org/10.1289/ehp.0900949>
- ISO. (2007). *ISO 22005:2007 – Traceability in the feed and food chain*.
- Johnson, R. (2014). *Food fraud and “economically motivated adulteration” of food and food ingredients* (CRS Report No. R43358). Congressional Research Service.
- Karoui, R., & De Baerdemaeker, J. (2007). A review of the analytical methods coupled with chemometric tools for the determination of the quality and identity of dairy products. *Food chemistry*, 102(3), 621–640.
- Koos, S. (2011). Varieties of environmental labelling, market structures, and sustainable consumption across Europe: A comparative analysis of organizational and market supply determinants of environmental-labelled goods. *Journal of Consumer Policy*, 34, 127–151.
- Manning, L., & Soon, J. M. (2014). Developing systems to control food adulteration. *Food Policy*, 49, 23–32.
- Manning, L., & Soon, J. M. (2016). Food fraud: policy and food chain. *Current Opinion in Food Science*, 10, 16–21.
- Moore, J. C., Spink, J., & Lipp, M. (2012). Development and application of a database of food ingredient fraud and economically motivated adulteration. *Journal of Food Science*, 77(4), R118–R126. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2012.02657.x>
- Moyer, D. C., DeVries, J. W., & Spink, J. (2017). The economics of a food fraud incident—Case studies and examples including Melamine in Wheat Gluten. *Food Control*, 71, 358–364.
- Moyer, D. C., DeVries, J. W., & Spink, J. (2017). The economics of a food fraud incident – Case studies and examples including Melamine in Wheat Gluten. *Food Control*, 71, 358–364. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.07.015>
- OECD. (2022). *Enhancing integrity and transparency in food supply chains*. OECD Publishing.
- Rasmussen, R. S., & Morrissey, M. T. (2008). DNA-based methods for the identification of commercial fish and seafood species. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(3), 280–295.
- Silvis, I. C. J., van Ruth, S. M., van der Fels-Klerx, H. J., & Luning, P. A. (2017). Assessment of food fraud vulnerability in the spices chain: An explorative study. *Food Control*, 81, 80–87.
- Spink, J., & Moyer, D. C. (2011). Defining the public health threat of food fraud. *Journal of Food Science*, 76(9), R157–R163. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2011.02417.x>
- Spink, J., Ortega, D. L., Chen, C., & Wu, F. (2017). Food fraud prevention shifts the food risk focus to vulnerability. *Trends in Food Science & Technology*, 62, 215–220.
- van Ruth, S. M., Huisman, W., & Luning, P. A. (2017). Food fraud vulnerability and its key factors. *Trends in Food Science & Technology*, 67, 70–75.
- Ziegler, J., Golay, C., Mahon, C., & Way, S. A. (2011). *The fight for the right to food: Lessons learned*. Palgrave Macmillan.