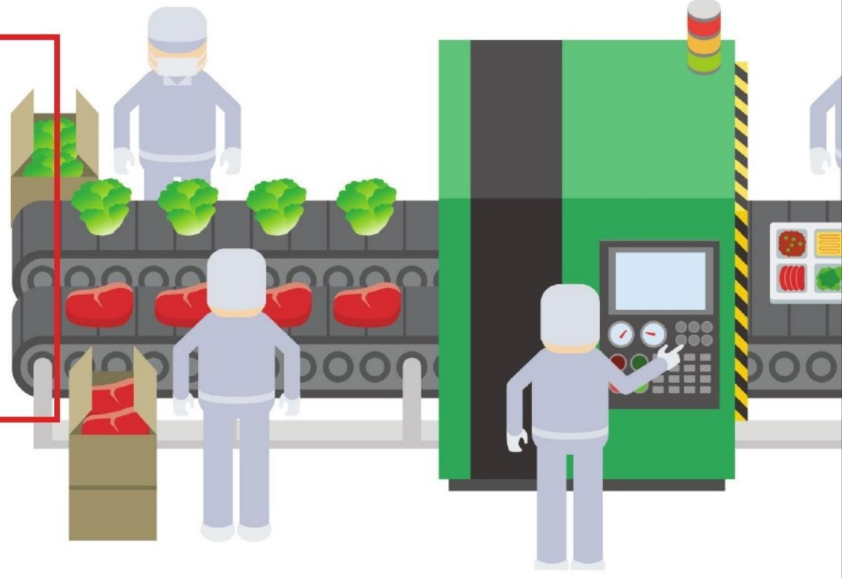


Gıda güvenliğinde dijital açılım



Gıda güvenliğinin sağlanması adına dijitalleşme yönünde atılan adımlar bu aralar gıda endüstrisinin gündeminde üst sıralarda. Bir yanda üretimden depolamaya ve pazarlamadan dağıtıma kadar zincirin tüm halkalarında yaşanan değişim, diğer yanda tedarik zincirinin iyileştirilmesi adına blockchain teknolojisinin gıda sektöründe kullanılmaya başlanması. Peki, blockchain teknolojisi gıda tedarik zincirinde neleri değiştirecek? Öte yandan gıda şirketleri, tüketicinin gıda güvenliği konusundaki endişelerini gidermek için neler yapıyor?

✍ SULTAN ÖNCÜ ARSLANOĞLU

Güvenilir gıda, hayatın devamlılığı için temel bir ihtiyaç. Bu nedenle gıda güvenliği yasal mevzuat ile güvence altına alınmış ve uygun-suz gıdaların yol açacağı tehlikelerin herhangi bir zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için bir denetim sistemine tabi tutulmuştur. Baktığımızda gıda tedarik zincirinin önemli kollarından biri olan izlenebilirlik gıda güvenliğinin garanti altına alınabilmesini sağlarken taklit ve tağşişin de önüne

geçilebilmesini mümkün kılıyor. İzlenebilirlik ihtiyacının zorunlu hale getirdiği elektronik tabanlı bilgi sistemleri ve teknolojilerinin kullanılması ise güvenli gıdaya giden yol olan gıda tedarik zincirinin iyileştirilmesinde önemli rol oynuyor.

VERİ TAKİBİ

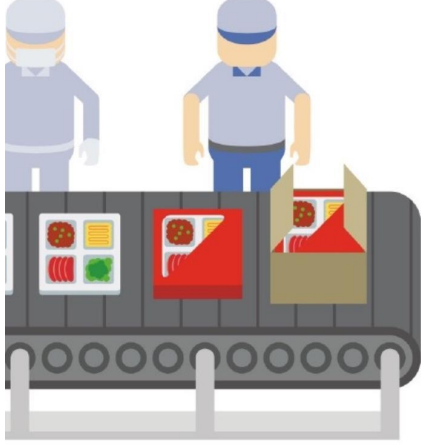
Gıda tedarik zinciri veri açısından oldukça zengin ve bu verilerin tamamına sistematik, bütünsel ve güvenilir bir şekilde erişim sağlanabilirse veri analizleriyle faydalı bilgilere ulaşmak mümkün. Dolayısıyla gıda güvenliği konusuna duyarlı kalamayan şirketler için veri işlemenin önemi günümüzde katbekat artmış durumda. Gıda endüstrisinin de gıda güvenliğini pekiştirmek ve gıda ürünlerini tarladan sofraya takip etmek suretiyle stok yönetimini etkinleştirmek için blockchain teknolojisini iş süreçlerine entegre etmeye başladığını görüyoruz.

Geçtiğimiz aylarda IBM, gıda endüstrisinin teknolojiyi kullanarak uygulamalar üretmesini kolaylaştıracak bir blockchain platformunu piyasaya süreceğini açıkladı. Blockchain teknolojisi belirli bir ürün için özel olarak üretilmiş olan kodu karşı tarafla paylaşmaya imkân sağlayan bir dijital

sistem olarak tanımlanıyor. IBM'in sunduğu blockchain platformu ise gıda tedarik zincirlerini denetleyebilir ve bozulmuş ürünlerin kaynağını hızlı bir şekilde tespit ederek, hastalıkların yayılmasını önleyebilme imkânı sunuyor. Bunu da gıda tedarik zincirinin bir parçası olan herkesin gıdanın kaynağının, o anki durumunun ve taşıma bilgisinin de bulunduğu güvenilir bilgiye ulaşmasını sağlayarak yapıyor.

BİLGİYE TEK KAYNAKTAN ERİŞİM

Ürünlerinin satış noktasına kadar olan hareketini etkili bir şekilde izleyebilmek için blockchain teknolojisini kullanmaya başlayanlar arasında Tyson Foods, Dole, Nestlé, Kroger, McCormick & Company, Driscoll's, Unilever, Walmart ve McLane Company gibi büyük gıda şirketleri ve perakende satış şirketleri bulunuyor. IBM Blockchain Genel Müdürü Marie Wieck, blockchain teknolojisi için kendini önceleyen teknolojilerin aksine gıda şirketlerinin bir araya gelme biçimini değiştirdiğini ve bilgiye doğrudan tek bir kaynaktan erişilebildiği yeni bir güven aşamasına olanak tanıdığını söylüyor ve ekliyor: "Gıda ekosistemindeki şirketlerle yapılan



çalışmaların yanı sıra IBM'in yeni platformu teknolojinin heyecan verici potansiyelini daha da açığa çıkaracak ve her ölçek ve sektördeki organizasyonun iş süreçlerini iyileştirmek için bulduğu fikrin üretime geçme sürecini hızlandıracak." Bu teknolojiyi seri numarası, üretim yeri, işleme bilgileri ve son kullanma tarihlerinin yer aldığı ürün verilerini kullanarak ABD'de mango, Çin'de ise et ürünleri üzerinde test etmeye başlayan Walmart'ın Gıda Güvenliği Başkan Yardımcısı Frank Yiannas ise blockchain teknolojisinin dijital ve şeffaf bir gıda sisteminin oluşturulması konusunda önemli bir potansiyele işaret ettiğini vurguluyor.

Blockchain teknolojisi bir problemin daha çözümü için etkin bir yöntem olarak öne çıkıyor. Tedarik sürecinde herhangi bir problem oluşması halinde firmalar, bu teknolojiyle problemin kaynağını daha hızlı bir şekilde tespit edebilme fırsatı buluyor. Frank Yiannas, bu noktada 2006 yılında yaşanan bir olaya dikkat çekiyor. Kağıt temelli bir sistem altında ıspanaktan kaynaklanan bir olayın kaynağını tespit etmek için 100'den fazla araştırmacının iki hafta boyunca teftiş yaptığını hatırlatan Yiannas,

"blockchain teknolojisinin teftiş süresini günlerden saniyelere çektiğinin" altını çiziyor. Teknoloji, gıdanın daha sistematik ve kayıt altına alınarak takip edilmesine imkân tanıyor.

ŞEFFAFLIK TALEBİ

Blockchain teknolojisi sayesinde ürün künyesinin anlık olarak güncellendiğini dolayısıyla bilgilerin oldukça güvenilir olduğunu söyleyen pazar araştırması firması IDC'de uzman olarak görev yapan William Fearnley, blockchain teknolojisinde merkezi bir otoritenin olmadığına dikkat çekerek kullanıcıların ürüne dair en güncel bilgiye erişebildiğine dikkat çekiyor. Şeffaflığın her daim önemini kanıtlandığı gıda endüstrisinde markalar da bu hassasiyetle tüketicisinin karşısına gıda güvenliğine dair şüpheleri yok edecek projelerle çıkmaya özen gösteriyor. Türkiye'de buna yönelik hayata geçirilen projelere baktığımızdaysa tüketicinin güvenini kazanmanın birincil hedef olduğunu görüyoruz.

Bal tedarik sürecinin denetlenebilirliğini ve kontrol edilebilirliğini sağlamak amacıyla 2015 yılında hayata geçirdiği Arırcım projesiyle sürdürüle-



Gıda endüstrisinin, gıda güvenliğini pekiştirmek ve gıda ürünlerini tarladan sofraya takip etmek suretiyle, stok yönetimini etkinleştirmek için blockchain teknolojisini iş süreçlerine entegre etmeye başladığını görüyoruz.

bilir bir iş modeline imza atan Balparmak, tüketicinin güvenini kazanmak için balın analiz raporuna ve bitki/çiçek kaynağına ulaşmayı sağlayan Balparmakizi uygulamasını başlattı. McDonald's'ın müşterilerinin istedikleri zaman restoranlarının mutfaklarını gezmesini sağlayan Açık Mutfak projesinin ardından TAB Gıda'nın tüketicilerinin kafasındaki soru işaretlerini gidermek ve ürünlerinin gıda güvenliği, hijyen ve ürün kalitesiyle ilgili süreçleri üretimden tüketime uzanan hikâyesi ile birlikte anlatabilmek için hayata geçirdiği Ne Yedigini Bil projesi tüketicilere yönelik başlatılan uygulamalar arasında en dikkat çekenleri. Unilever Food Solutions ise gıda güvenliğine tedarik zinciri ve tüketiciden ziyade şeflerin penceresinden yaklaşarak küresel gıda endüstrisinde ilk olma özelliği taşıyan Güvenilir Eller projesini hayata geçirdi. Gıda Güvenliği Derneği ve Unilever Food Solutions işbirliğinde hazırlanan Güvenilir Eller projesi şeflerin gıda güvenliği konusundaki eğitim ihtiyacını karşılamayı hedefliyor.





SAMİM SANER

-
Gıda Güvenliği Derneği
Başkan

'SANAL BİR KAYIT DEFTERİ HİZMETİ'

Başta büyük veri analitiği ve dijitalleşme olmak üzere gelişen teknoloji, gıda güvenliğinin sağlanmasında her geçen gün çok farklı enstrümanları kullanıma sunuyor. Bunlardan biri de kuşkusuz blockchain teknolojisi. Blockchain teknolojisi, gıda tedarik zincirinin farklı yerlerinde, farklı zamanlarda ve formatlarda edinilen binlerce veriden oluşan big data veya mega data denilen devasa veri havuzunu yüksek bir güvenilirlik seviyesinde ve merkezi olmayan dijital bir yapı üzerinden tüm ilgili tarafların kullanımına sunan sanal bir kayıt defteri hizmeti görüyor. Ancak bu defter sadece kayıt tutmuyor aynı zamanda veriler arasında ilişki kurabiliyor, sorunları öngörebiliyor ya da sorunların nedenlerini analiz edebiliyor. Yani arka planda matematiksel algoritmalara dayanan ciddi bir veri analiz ve öğrenen makine teknolojisi yer alıyor.

Bu teknolojinin gelişmesi ve yaygınlaşmasına paralel olarak birçok sorun kolaylıkla çözümlenebilir, gıda kontrol faaliyetleri tamamen şekil değiştirebilir ve gıda güvenliği çok daha etkin bir şekilde yönetilebilir. Teknoloji bu potansiyele sahip ama nereye gideceğini zaman içinde göreceğiz. Umarım sadece görmek değil aynı zamanda ülke olarak bu teknolojiye şekil de verebilme fırsatını yakalarız.



TÜLAY ÖZEL

-
Metro Toptancı Market
Kalite Güvence Grup Müdürü

'EN ÖNEMLİ ŞARTLARDAN BİRİ ÜRÜN İZLENEBİLİRLİĞİ'

Metro, gıda güvenliğinin en önemli şartlarından biri olan ürün izlenebilirliğini kurduğu sistem aracılığıyla sağlıyor. Gıda kaynaklı herhangi bir problem söz konusu olduğunda bir adım geri giderek ürünü kimden tedarik ettiği ve bir adım ileri giderek bu ürünleri kimlerin satın aldığına Metro müşteri kartları vasıtasıyla ulaşabiliyor. Böylelikle ürün ile ilgili bir problem yaşandığında sorunun kaynağına inilip gerekli düzeltmeler yapılabilir.

Metro olarak tüketicilerin sağlığını korumak, haksız ticareti önlemek ve sürdürülebilir gıda çalışmalarını desteklemek amacıyla; gıda kalitesi ve ürün güvenliği çalışmalarını bir üst seviyeye çıkararak 2017 yılında gıdalarda taklit ve tağşiş ile ilgili çalışmalarımızı başlattık. Bu kapsamda tüm tedarikçilerimize gıda tağşiş ve taklidi konusunda ücretsiz eğitimler vererek bu konuda tedarikçilerimizin bilinç seviyesini artırmayı hedefliyoruz. Bunların yanı sıra Türkiye'de ilk kez hayata geçirilen bir uygulamaya imza atarak gıda ürünlerinin taklit ve tağşiş haritasını çıkarttık.



NİHAN KAYI

-
Unilever Food Solutions
Pazarlama Direktörü

'ÖNCELİKLİ PAYDAŞIMIZ ŞEFLER'

Unilever Food Solutions olarak bizim öncelikli paydaşımız şefler. Türkiye genelini temsil eden bir şef grubuna yönelik 2016 yılında bağımsız bir araştırma şirketi ile Türkiye Şef Araştırması'nı gerçekleştirdik. Bu araştırmaya katılan şeflerimizin yüzde 80'i gıda güvenliği alanında eğitim almayı en önemli ihtiyaçları olarak işaret etti. Beklenti bu kadar büyük olunca bizim de ev dışı tüketim sektörünün referans noktası olarak harekete geçmemiz kaçınılmaz oldu. Bu nedenle Gıda Güvenliği Derneği işbirliğiyle Türkiye'nin ilk ve tek online gıda güvenliği eğitim-sertifika programı Güvenilir Eller projesini 2016 yılında oluşturduk. Projede ilk yılın sonunda 5 bin hedefini ikiye katlayarak 10 binden fazla şef ve mutfak personeli gıda güvenliği eğitim sertifikası almaya hak kazandı. Türkiye genelinde 78 şehirden 15 bini aşkın şef Guvenilireller.com'a kayıt olarak gıda güvenliği eğitimi almaya başladı. Hem Gıda Güvenliği Derneği onaylı özel sertifika almaları hem de projenin gıda güvenliği konusunda çok daha kolay bir şekilde eğitim alabilmelerini sağlayacak şekilde kurgulanması projeye katılımı ve başarıyı artırdı. ■