

29 EYLÜL (2025)

GIDA KAYBI VE ATIK AZALTMA FARKINDALIĞI ULUSLARARASI GÜNÜ

Gıda kaybı nedir?

Gıda tedarik zincirinde çalışanların ya da tüketicilerin karar ve eylemlerinden kaynaklanan gıdaların miktarında ya da kalitesinde azalmadır.¹

Gıda kaybı ve atık azaltma neden önemlidir?

Gıda kaybı ve atık azaltma, mevcut gıda sistemlerinin sürdürülebilirliğini tehdit eden temel sorunlardan biridir. Üretim sürecinde kullanılan toprak, su, enerji, emek ve sermaye gibi kaynaklar, gıdanın kaybolması veya israf edilmesiyle birlikte boşa harcanmaktadır. Ayrıca, söz konusu kayıp ve atıkların düzenli depolama alanlarında bertaraf edilmesi sera gazı salımlarını artırarak iklim değişikliğini hızlandırmaktadır. Bu durum yalnızca çevresel etkilerle sınırlı kalmamakta; gıda güvencesi, erişim imkanları ve maliyetler üzerinde de olumsuz etkileri vardır.²

Dünya genelinde gıda kaybı ve gıda atıklarının boyutu ne düzeydedir?

Birleşmiş Milletler Çevre Programı'nın 2024 yılı verilerine göre, Dünya genelinde gıdanın %13,2'si hasattan sonra çiftliklerde ve perakende aşamalarına kadar tedarik zincirinde kaybolmaktadır. Perakende, gıda hizmeti ve hane halkı düzeylerinde ise %19 daha fazla israf yaşanmaktadır.³ Gıda üretimi için gereken geniş kaynaklar dikkate alındığında atılan gıdalar aynı zamanda israf edilen arazi, su, enerji ve iş gücü anlamına gelmekte ve ciddi ekonomik sonuçlar doğurmaktadır. Gıda kaybı ve atıklarının küresel ekonomi üzerindeki toplam yükünün yılda yaklaşık 1 trilyon ABD doları olduğu tahmin edilmektedir.⁴

Gıda kaybı ve atıklarının azaltılması neden gereklidir?

Gıda kaybı ve atıklarının azaltılması, tarım-gıda sistemlerinin daha verimli ve dayanıklı hale gelmesi için en düşük maliyetli yaklaşımlardan biridir. Bu kapsamda, gıda işleme süreçlerinde ortaya çıkan yan ürünlerin yeniden değerlendirilmesi ekonomik, sosyal ve çevresel faydalar sağlamakta, aynı zamanda farklı coğrafi bölgelerden elde edilen gıdaların daha adil biçimde dağıtılmasına katkıda bulunarak küresel gıda güvenliğini güçlendirmektedir. Gıda atıklarının önlenmesi ve azaltılması, metan salımını düşürmenin yanı sıra toprak, su ve enerji gibi gıda üretimi için önemli kaynakların daha etkin kullanılmasını sağlamaktadır.⁵

¹ [Internet] <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-loss/introduction/en> Erişim Tarihi: 15.09.2025

² [Internet] <https://www.un.org/en/observances/end-food-waste-day> Erişim Tarihi: 15.09.2025

³ [Internet] <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-and-food-waste/en> Erişim Tarihi: 15.09.2025

⁴ [Internet] <https://unfccc.int/news/food-loss-and-waste-account-for-8-10-of-annual-global-greenhouse-gas-emissions-cost-usd-1-trillion> Erişim Tarihi: 15.09.2025

⁵ [Internet] <https://www.stopfoodlosswaste.org/advocacy/international-day/theme> Erişim Tarihi: 15.09.2025

Gıda kaybı ve atık azaltılmasına yönelik Bileşmiş Milletler (BM) Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nın önceliği nedir?

Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nın 12'ncisi üretim ve tüketim süreçlerinin daha sürdürülebilir hale getirilmesini hedeflemektedir. İlgili amacın hedefleri arasında **"2030 yılına kadar kişi başına düşen küresel gıda israfını perakende satış ve tüketici seviyesinde yarıya düşürmek ve hasat sonrası kayıplar da dâhil olmak üzere, üretim ve tedarik zincirinde gıda kayıplarını azaltmak"** olmuştur.⁶

Gıda Kaybı ve Atık Azaltma Farkındalığı Uluslararası Günü nedir ve 2025 yılının teması ne olmuştur?

Birleşmiş Milletler, 2019 yılında gıda kaybı ve atık azaltımına dikkat çekmek amacıyla Gıda Kaybı ve Atık Azaltma Farkındalık Günü'nü ilan etmiştir. Bu yılın teması ise **"Gıda Kaybını ve Atık Azaltımını Durdurun! İnsanlar ve Gezegen İçin!"** olmuştur.⁷

Gıda kaybı ve atık gıdaların azaltılması için bireysel öneriler nelerdir?⁸

Bu konuda aşağıda yer alan önerileri dikkate almak gerekir:

- ✓ Gıda alışverişini ve yemek hazırlığını planlamak, bilinçli alışveriş yapmak ve gıdaların kalitesini ve raf ömrünü koruyacak şekilde saklamak
- ✓ Özellikle çabuk bozulan gıdaları alırken etiketlerdeki son kullanma tarihine dikkat etmek
- ✓ Yemek hazırlarken porsiyonları ölçmek; artan yiyecekleri saklamak, paylaşmak
- ✓ Fazla gıdanın değerlendirilmesi ve yeniden dağıtımı için toplumsal girişimlere katılmak
- ✓ Gıda atıklarını kompost yapmak veya yerel gıda atığı toplama seçeneklerini değerlendirmek



Şekil 1. 2025 yılı temasına ait orijinal görsel⁷

⁶ [Internet] <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3c0820bd-1390-4a49-8205-1fd9499f4793/content>

Erişim Tarihi: 15.09.2025

⁷ [Internet] <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/flw-events/international-day-food-loss-and-waste/en> Erişim Tarihi: 15.09.2025

⁸ [Internet] <https://www.stopfoodlosswaste.org/act-now/what-can-you-do#Consumers> Erişim Tarihi: 17.09.2025