



## Türkiye’de Gıdalarda Taklit ve Tağşiş Uygulamalarının Tüketici Boyutunda Değerlendirilmesi: Ankara İli Araştırması

*An Examination of Counterfeiting and Adulteration Practices in Food Products in Türkiye from the Perspective of Consumers: A Study of Ankara Province*

Soner TÜRKMEN

Dr., Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Ankara  
sturkmen2005@hotmail.com  
ORCID: 0000-0003-3214-1644

Yener ATASEVEN

Sorumlu Yazar / *Corresponding Author*  
Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Ankara, Türkiye  
yenerataseven@hotmail.com  
ORCID: 0000-0003-0590-5493

Atıf / *Cite as*: Türkmen S., Ataseven Y. (2026). Türkiye’de Gıdalarda Taklit ve Tağşiş Uygulamalarının Tüketici Boyutunda Değerlendirilmesi: Ankara İli Araştırması, Tarım Ekonomisi Araştırmaları Dergisi (TEAD), 12 (1), 37-55.

JEL sınıflaması kodları / *JEL classification codes*: Q1 - Q18

DOI: 10.61513/tead.1839190

Bu makale, Soner TÜRKMEN tarafından Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı’nda hazırlanan “Türkiye’de Gıdalarda Taklit ve Tağşiş Uygulamalarının Değerlendirilmesi: Ankara İli Araştırması” başlıklı Doktora tezinden üretilmiştir.

Makale Türü / *Article Type*: Araştırma Makalesi / *Research Article*

Geliş tarihi / *Received date*: 09.12.2025

Kabul tarihi / *Accepted date*: 11.03.2026

e-ISSN: 2687 – 2765

Cilt / *Volume*: 12, Sayı / *Issue*: 1, Yıl / *Year*: 2026

CC BY-NC-ND 4.0



## **Türkiye’de Gıdalarda Taklit ve Tağşiş Uygulamalarının Tüketiciler Açısından İncelenmesi: Ankara İli Araştırması**

### **Öz**

Dünyanın sınırlı kaynaklarının olması ve insan ihtiyaçlarının sınırsız olması, dünyada her geçen gün insan nüfusunun artması sağlıklı ve güvenli gıdanın önemini gittikçe arttırmaktadır. Günümüzde teknolojinin gelişmesi, gıda maliyetlerinin artması, gıda firmaları arasındaki rekabetin artması ve ekonomik nedenlerle gıdalarda taklit ve tağşiş oldukça artış göstermiştir. Bu çalışma, Türkiye’de gıdalarda görülen taklit ve tağşiş uygulamalarını mevzuat ve uygulama boyutlarıyla inceleyerek tüketicilerin konuya ilişkin farkındalık, tutum ve davranışlarını incelemek amacıyla yürütülmüştür. Araştırma kapsamında yasal düzenlemeler, mevcut durum ve denetim faaliyetleri ile kamuoyu bilgilendirme süreçleri analiz edilmiştir. Çalışmanın temel materyalini Ankara ilinde yaşayan tüketicilerin taklit ve tağşiş yapılmış olan gıdalar ve mevzuat konusunda bilinç düzeylerini ve tutumlarını belirlemek amacıyla uygulanan anket verileri oluşturmuştur. Yöntem olarak Basit Tesadüfi Örnekleme Yöntemi kullanılarak Ankara ili Çankaya ve Keçiören ilçelerinde yaşayan toplam 150 tüketiciyle görüşülmüştür. Araştırma bulguları anket verilerinden elde edilen frekans ve yüzde dağılımları temel alınarak değerlendirilmiştir. Verilerin analizi aşamasında ayrıca 5’li Likert Ölçeği kullanılmış; değişkenler arasındaki ilişkiler ise Ki-kare bağımsızlık testi ile değerlendirilmiştir. Araştırma bulgularına göre tüketicilerin %55,4’ü taklit ve tağşiş yapanlara verilen cezaların yetersiz olduğunu düşünmektedir. Tüketicilerin %70’i 7255 sayılı Kanun kapsamındaki “5-10 yıl faaliyetten men” cezasının caydırıcı olacağı görüşündedir. Araştırma, gıda güvenliğinin güçlendirilmesinde tüketici eğitimi ve farkındalık çalışmalarının kritik rol oynadığını ortaya koymaktadır. Bulgular, şeffaf denetim uygulamaları ve mevzuatın etkin biçimde uygulanması ile birlikte tüketici katılımının gıda sektörüne duyulan güvenin artırılmasında temel stratejiler olduğunu vurgulamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gıdalarda taklit ve tağşiş, Gıda güvenliği, Tüketici, Ankara

## **An Examination of Counterfeiting and Adulteration Practices in Food Products in Türkiye from the Perspective of Consumers: A Study of Ankara Province**

### **Abstract**

The limited nature of the world’s resources and the unlimited nature of human needs, coupled with the ever-increasing global population are making healthy and safe food increasingly important. Today advances in technology, rising food costs, increased competition among food companies and economic reasons have led to a significant increase in adulteration and counterfeiting of food. This study was conducted to examine adulteration and counterfeiting practices observed in the food products in Türkiye in terms of legislation and implementation and to investigate consumers’ awareness, attitudes and behaviors regarding the issue. The research analyzed legal regulations, the current situation, inspection activities, and public awareness processes. The main material of the study consists of the data of a survey conducted to determine the awareness levels and attitudes of consumers living in Ankara regarding adulteration and counterfeiting food products and legislation. As a method, a Simple Random Sampling Method was used to interview a total of 150 consumers living in the Çankaya and Keçiören districts of Ankara. The research findings were evaluated based on the frequency and percentage distributions obtained from the survey data. During the data analysis phase, a 5-point Likert scale was also used; the relationships between variables were assessed using the chi-square independence test. According to research findings, 55.4% of consumers believe that the penalties imposed on those who engage in counterfeiting and adulteration are insufficient. The findings emphasise that transparent auditing practices and effective enforcement of regulations, together with consumer participation, are fundamental strategies for increasing confidence in the food sector.

Keywords: Food adulteration and counterfeiting, Food safety, Consumer, Ankara

## 1. GİRİŞ

Gıda, insan yaşamının devamı için zorunlu bir ihtiyaç olup güvenilir şekilde üretilmesi, işlenmesi ve tüketiciye ulaştırılması sağlıklı bir yaşam için kritik öneme sahiptir. Artan nüfus, sınırlı kaynaklar ve değişen tüketim alışkanlıkları ise güvenilir gıdaya erişimin önemini her geçen gün artırmaktadır (Özen, 2016).

Gıda güvenliği, günümüzde küresel ölçekte temel bir halk sağlığı konusu haline gelmiştir. Artan tüketici bilinciyle birlikte birçok ülkede bu alanda yasal ve kurumsal düzenlemeler yapılmıştır. Sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişim tarladan çatala uzanan zincirin her aşamasında güvenilirliğin sağlanmasına bağlı olup herhangi bir aşamadaki aksaklık tüketici sağlığını doğrudan riske atmaktadır (Kantaroglu & Demirbaş, 2019).

Genel olarak hem Türkiye’de hem de diğer ülkelerde meydana gelen ekonomik krizler nedeniyle gıdalarda fiyatlarının yükselişi ve bu ürünlerin ticaretini yapan şirketler arasında daha fazla para kazanma isteğinin oluşması gıdalarda taklit ve tağşişin artmasına sebep olmuştur. Küresel ticaretin artması hammadde talebini yükseltmiş ve daha düşük maliyetle üretim yapma baskısı firmalar arasındaki rekabeti yoğunlaştırmıştır. Bu durum, birçok ülkede olduğu gibi Türkiye’de de gıdalarda hile uygulamalarının artmasına yol açarak önemli bir gıda güvenliği sorunu haline gelmiştir.

Ekonomik baskılar ve yoğun rekabet özellikle gelişmekte olan ülkelerde gıdalarda taklit ve tağşişin artmasına neden olmaktadır. Bu durum kısa vadede üreticiye avantaj sağlasa da uzun vadede halk sağlığını, tüketici güvenini ve sektör itibarını zedelemektedir. Dolayısıyla gıdalarda sahtecilik ekonomik, sağlık ve etik boyutları olan çok yönlü bir sorundur.

Gıdalarda sahteciliği önlemeye yönelik olarak birçok ülke, yasal düzenlemeler ve stratejiler uygulamaktadır (Sammut, 2022). Avrupa Birliği (AB), gıda güvenliği alanında erken dönemde kapsamlı bir yasal çerçeve oluşturmuştur. AB’nin 178/2002 sayılı Genel Gıda Tüzüğü, tüketicinin korunması amacıyla gıdaların insan tüketimine uygun ve taklit-tağşişten arındırılmış olması

gerektiğini belirtmektedir (Çığ, 2008). AB uygulamalarında “gıda sahteciliği” (food fraud) ekonomik çıkar sağlamak amacıyla kasıtlı olarak gerçekleştirilen mevzuata aykırı eylemler olarak tanımlanmakta olup bu eylemler içerik değişikliklerinin yanı sıra yanlış etiketleme, menşe yanıltması ve hatalı beyan gibi uygulamaları da kapsamaktadır (Manning & Soon, 2016; Hong & Lee, 2017).

Türkiye’de gıda güvenliği sistemi AB mevzuatıyla uyumlu olarak hazırlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (VHBSGYK) çerçevesinde düzenlenmiştir. Kanunda “taklit”, bir ürünün başka bir ürün gibi gösterilmesi; “tağşiş” ise değerli bir bileşenin çıkarılması veya yerine daha düşük kaliteli bir bileşenin konulması olarak tanımlanmaktadır. Örneğin, tereyağında süt yağı yerine bitkisel yağ kullanılması veya kırmızı ete kanatlı et karıştırılması tağşiş kapsamında değerlendirilmektedir (Anonim, 2010).

Gıdalarda yapılan taklit ve tağşişin tespit edilip önlenmesi tüketici sağlığının ve menfaatinin korunması (alerjik, kanserojen, gıda kaynaklı hastalıklar), gıda sektöründe verimlilik, sektörde haksız rekabetin önlenmesi, ürün kalitesi, ülke imajı ve ülke ekonomisini korumak açısından oldukça önemlidir (Kaya ve Yayla 2020). Bu bağlamda, Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB) gıda güvenilirliğini temin etmek ve kamuoyunu bilgilendirmek amacıyla taklit ve tağşiş yaptığı tespit edilen firmaların adlarını ilk kez 2012 yılında kamuoyuyla paylaşmaya başlamıştır. 2 Ekim 2024 tarihi itibarıyla ise yeni bir uygulama ile bu bilgiler “guvenilirgida.tarimorman.gov.tr” internet adresi üzerinden anlık olarak yayımlanmaya başlanmıştır (Anonim, 2025a). Ancak önceki yıllarda düzenli aralıklarla yapılan toplu açıklamaların son dönemlerde sürdürülebilirliğini yitirdiği görülmektedir.

Literatürde Türkiye’de gıda sahteciliği konusunu inceleyen çeşitli araştırmalar bulunmaktadır (Artık, 2000; Sırıken vd., 2021; Artık, 2021; Demirbaş, 2020). Bu çalışmalar özellikle süt, et, bal ve zeytinyağı gibi yüksek ekonomik değere sahip ürünlerde taklit ve tağşişin sıklıkla görüldüğünü ortaya koymuştur. Bununla birlikte,

mevcut araştırmaların büyük bölümü laboratuvar analizleri veya vaka incelemeleriyle sınırlı kalmakta; tüketicilerin konuya ilişkin bilgi, tutum ve davranışlarını kapsamlı biçimde ele almamaktadır. Bu çalışma, önceki araştırmalardan farklı olarak sadece taklit ve tağşiş yapılmış gıdaların tespitine odaklanmakla sınırlı kalmayıp aynı zamanda Türkiye’de gıda hilelerinin önlenmesine yönelik mevzuatın incelenmesini ve tüketicilerin konuya ilişkin bilgi düzeyleri ile görüşlerinin araştırılmasını kapsayan ilk saha araştırması özelliğindedir. Bu yaklaşım, taklit ve tağşiş olgusunu hem yasal düzenlemeler hem de tüketici davranışları bağlamında çok boyutlu ve bütüncül bir perspektifle ele alarak literatüre kapsamlı bir katkı sağlamaktadır.

Bu durum, Türkiye’de yürütülen yasal düzenlemelerin ve kamu bilgilendirme faaliyetlerinin etkinliğini değerlendirme gerekliliğini gündeme getirmektedir. Çünkü gıda güvenliği zincirinin sürdürülebilirliği yalnızca denetim faaliyetleriyle değil aynı zamanda toplumsal farkındalık ve kurumsal sorumluluk bilinciyle mümkündür. Bu nedenle, mevzuatın etkin uygulanabilmesi için tüketicilerin bilinç düzeyinin artırılması büyük önem taşımaktadır.

Bu çalışmanın temel amacı Türkiye’de gıdalarda taklit ve tağşiş uygulamalarına ilişkin mevzuatın incelenmesi, mevcut uygulamaların değerlendirilmesi ve bu çerçevede tüketicilerin konuya yönelik bilinç, tutum ve davranışlarının belirlenmesidir. Araştırmada ayrıca eğitim düzeyi, bilgi eksikliği, yasal farkındalık, ekonomik koşullar ve medya etkisi gibi faktörlerin tüketici tutumu ve farkındalığı üzerindeki etkileri incelenmiş; mevcut sorunlar belirlenerek çözüm önerileri geliştirilmiştir.

Bu çalışma, Türkiye’de gıdalarda taklit ve tağşiş uygulamalarını tüketici perspektifinden inceleyen ilk saha araştırmalarından biri olmasıyla literatüre özgün katkı sunmaktadır. Araştırmanın ayrıca, denetim mekanizmalarının etkinliği ile tüketici algısını ve davranışlarını aynı çerçevede değerlendirmesi bakımından literatürdeki diğer çalışmalara göre bütüncül bir yaklaşım sunmaktadır. Elde edilen saha verileri literatürdeki teorik tartışmaları somut ve güncel bulgularla

desteklerken bulguların tüketici farkındalığı ve davranışlarıyla ilişkilendirilmesi gıda güvenliği politikalarının iyileştirilmesine yönelik uygulamaya dönük öneriler için yol gösterici nitelik taşımaktadır. Bu yönleriyle çalışma hem akademik literatüre hem de politika yapımcılar ve uygulayıcılar için değerli bir kaynak oluşturabilir. Araştırma planı kapsamında Ankara ili Çankaya ve Keçiören ilçelerinde yaşayan 150 tüketici ile anket yolu ile birebir görüşülmüştür. Verilerin analizinde 5’li Likert Ölçeği kullanılmış ve frekans, yüzde ile bağımsız değişkenler arasındaki farkın istatistiksel olarak önemli olup olmadığını tespit etmek için ise ki-kare analizleri gerçekleştirilmiştir. Bu çerçevede çalışmanın hem mevcut durumun anlaşılabilmesi açısından örnek bir harita çıkarması hem de tüketici davranışları ve mevzuat uygulamalarının etkileşimini ortaya koyması bakımından literatüre önemli katkılar sunduğu ifade edilebilir.

## 2. MATERYAL VE YÖNTEM

### 2.1. Materyal

Bu araştırmada iki temel materyal kullanılmıştır. Çalışmanın birinci materyali kapsamında çalışmanın kuramsal çerçevesini oluşturmak amacıyla gıdalarda taklit ve tağşiş konusuna ilişkin yurt içinde ve dışında yapılmış tezler, bilimsel makaleler, raporlar, kitaplar, resmi yayınlar ve güvenilir internet kaynaklarından oluşan kapsamlı bir literatür taraması yapılmıştır. Literatürden elde edilen bilgiler sistematik biçimde derlenmiş ve analiz edilmiştir. Ayrıca, Türkiye ve AB’de taklit ve tağşişe ilişkin kavramlar, yasal düzenlemeler ve uygulamaları incelemek üzere konuya dair bilimsel kitaplar, makaleler, raporlar ve diğer resmi yayınlar da taranmıştır.

Çalışmanın ikinci materyalini ise Ankara ili Çankaya ve Keçiören ilçelerinde yaşayan tüketicilerden anket yoluyla elde edilen birincil veriler oluşturmaktadır. Bu veriler, taklit ve tağşiş yapılmış gıdalar ve ilgili mevzuata yönelik tüketicilerin bilinç ve tutum düzeylerini belirlemek amacıyla toplanmıştır. Anket bulguları literatür bilgileriyle birlikte değerlendirilerek yerel düzeyde gıda güvenliği farkındalığı ve

mevzuat uygulamalarının daha bütüncül biçimde analiz edilmesine olanak sağlamıştır.

Araştırmanın materyalini toplamak için Ankara Üniversitesi Etik Kurulu Başkanlığı'nın 22.04.2024 tarihli toplantısında alınan 02/02 sayılı karar göre etik kurul uygunluk kararı alınmıştır.

## 2.2. Yöntem

### 2.2.1. Verilerin Toplanmasında ve Örneklemede Kullanılan Yöntem

Araştırmanın uygulama bölümünde, Ankara ilindeki tüketicilerin taklit ve tağşiş konusundaki farkındalık ve tutumlarını belirlemek amacıyla anket formu kullanılmıştır. Uygulama bölgesi olarak nüfus yoğunluğu ve sosyoekonomik çeşitliliği dikkate alınarak Çankaya ve Keçiören ilçeleri Gayeli Örnekleme Yöntemi ile seçilmiştir.

Araştırma alanını temsil eden tüketici sayısının belirlenmesi amacıyla yaş, cinsiyet, eğitim durumu, meslek ve gelir seviyesi gibi demografik özellikler göz önünde bulundurularak "Basit Tesadüfi Örnekleme Yöntemi"ne başvurulmuş (Arıkan, 2007).

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N-1) \cdot D + p \cdot q}$$

N = Ana Kitle (Ankara Çankaya nüfus (930.046) ve Keçiören nüfus (968.568), Toplam Çankaya ve Keçiören İlçe Nüfusu = 1.898.614) (Anonim 2021)

n = Anket yapılacak toplam tüketici sayısı = 150

p= 0,50 ana örneklem içinde incelenen birimin gerçekleşme olasılığı

q= 0,50 ana örneklem içinde incelenen birimin gerçekleşmeme olasılığı

D= Hata oranı

D=(E/z) <sup>2</sup>=0,0017

E = 0,08 (hata payı)

z = 1,96 (güven aralığı) %95 güven aralığı

%95 güven aralığı ve %0,08 hata payı dikkate alındığında tüketicilere yapılacak anket sayısı 150 olarak hesaplanmıştır. Bu sayı Çankaya ve Keçiören ilçelerinin nüfusları dikkate alınarak eşit şekilde (75'er kişi) dağıtılmıştır.

### 2.2.2. Verilerin Analizi Aşamasında İzlenen Yöntem

Bu çalışmada Ankara ili Çankaya ve Keçiören ilçelerindeki tüketicilerin gıda güvenliği bilgisi, taklit ve tağşiş yapılan gıdalar konusundaki bilgi, tutum ve davranış düzeylerinin saptanması hakkındaki görüşlerini belirlemek üzere 5'li Likert Ölçeği'nden yararlanılmıştır.

Likert Ölçeği katılımcıların belirli bir konu, düşünce veya ifadeye ilişkin tutumlarını değerlendirebilmek için kullanılan bir derecelendirme sistemidir. Bu ölçek, genellikle beş seçenekten oluşur ve her bir seçenek belirli bir sayısal değeri temsil etmektedir (Özkan ve Bindak 2021).

5'li Likert Ölçeği katılımcılara bir ifadeye katılma derecelerini belirlemeleri için beş seçenek sunmaktadır. Bu seçenekler sırasıyla "1-Kesinlikle Katılmıyorum", "2-Katılmıyorum", "3-Kararsızım", "4-Katılıyorum" ve "5-Kesinlikle Katılıyorum" şeklinde sıralanabilmektedir. Her bir seçenek sayısal değerlerle ilişkilendirilir. Bu sayısal değerler katılımcıların görüşlerini niceliksel bir biçimde temsil etmeye olanak sağlamaktadır.

Veri analizi sırasında her bir katılımcının belirli bir ifadeye verdiği cevaplar sayısal değerlerle temsil edildikten sonra bu verilerin ortalama puanı hesaplanabilir. Ortalama, her bir soruya verilen cevapların toplamının katılımcı sayısına bölünmesiyle elde edilir. Bu işlem, araştırmacıya katılımcıların genel tutumları hakkında bir özet bilgi vermektedir (Malhotra, 2004).

Tüketici anket formunda, 5'li Likert Ölçeği kullanılarak toplamda 15 soruya yer verilmiştir. Her bir soru katılımcıların belirli bir ifadeye katılım derecelerini değerlendirmelerine olanak tanımak için 1 ile 5 arasında puanlandırılmıştır. Katılımcıların her bir soruya verdikleri cevaplar 5 dereceli Likert Ölçeği kullanılarak sayısal değerlere dönüştürülmüş ve bu cevaplar toplanarak toplam puan elde edilmiştir. Toplam puanın ardından katılımcı başına ortalama puan hesaplanmıştır. Bu işlem toplam puanın katılımcı sayısına bölünmesiyle gerçekleştirilmiştir.

Ayrıca; verilerin analizinde frekans, yüzde, sayı ve bağımsız değişkenler arasındaki farkın istatistiksel olarak önemli olup olmadığını tespit etmek için “ki-kare” analizi kullanılmıştır.

Ki-kare testi ( $\chi^2$  testi), iki kategorik değişken arasındaki ilişkiyi incelemek için kullanılan bir istatistiksel analiz yöntemidir. Ki-kare testi, verilerin gözlemlerinin beklenen değerlerle ne kadar uyumlu olduğunu belirlemek için kullanılmakta ve genellikle *bağımsızlık testi* ve *uyum testi* olarak iki ana türde uygulanmaktadır. Bu analiz özellikle anketler, deneysel çalışmalar ve gözlemsel araştırmalarda yaygın olarak kullanılmaktadır.

Ki-kare testi, gözlenen ve beklenen frekanslar arasındaki farkları değerlendirir. Temel hesaplama formülü şu şekildedir (Güngör, 2008):

$$\chi^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

O: Gözlenen (gerçekleşen) frekans (observed frequency)

E: Beklenen frekans (expected frequency)

$\Sigma$ : Tüm kategoriler için toplam

Tüketicilerin gıda güvenliği bilgisi, taklit ve tağşiş konusundaki bilgi, tutum ve davranış düzeylerinin saptanması hakkındaki görüşlerine ilişkin sorular ve bağımsız değişkenler arasındaki farkın istatistiksel olarak anlamlı olup olmadığı ki-kare analizi kullanılarak test edilmiştir.

Ayrıca bu çalışmada tüketicilerin gıda güvenliği, taklit ve tağşiş konularındaki bilgi, tutum ve davranış düzeylerini değerlendirmek amacıyla SWOT (Strengths-Güçlü Yönler, Weaknesses-Zayıf Yönler, Opportunities-Fırsatlar, Threats"-Tehditler) analizi uygulanmıştır. Veriler anket çalışmaları ve literatür taraması yoluyla toplanmış, ardından içsel (güçlü ve zayıf yönler) ve dışsal (fırsatlar ve tehditler) faktörler çerçevesinde sınıflandırılmıştır. SWOT analizi, bir organizasyonun iç ve dış çevresini değerlendirerek stratejik kararlar almak için kullanılan yaygın bir analiz yöntemidir (Bedir 2023).

### 3. ARAŞTIRMA BULGULARI

Gıda güvenliği gıdaların üretim, işleme, muhafaza, taşıma ve dağıtım süreçlerinde ortaya çıkabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik risklerin önlenmesine yönelik tüm uygulamaları ifade etmektedir (Anonim, 2010). Ancak günümüzde bilimsel ve teknolojik gelişmelere rağmen ekonomik kaygılara bağlı olarak taklit ve tağşiş uygulamalarında ve güvenilir olmayan gıdaların tüketiminde artış gözlenmektedir. Bu durum, tüketicilerin sağlıklı ve güvenilir gıdaya erişimini sağlamak amacıyla gıda kontrolünün önemini daha da artırmıştır (Özen, 2016). Bu bölümde Türkiye’de konu ile ilgili mevzuat, uygulamalar, resmi kontroller ve kamuoyu duyurularına dair değerlendirmeler yapılmıştır.

#### 3.1. Türkiye’de taklit ve tağşişle ilgili mevzuat

TOB’un resmi kontroller sonucunda tespit ettiği olumsuzlukları kamuoyu ile paylaşması, tüketicinin korunması ve haksız rekabetin önlenmesi açısından önemlidir.

28 Haziran 1995 tarihli ve 22327 sayılı RG’de yayımlanan 560 sayılı KHK ile bu KHK’nın yerine 2004 yılında yürürlüğe giren 5179 sayılı Kanun’da gıdalarda taklit ve tağşişin önlenmesine yönelik herhangi bir hüküm bulunmamaktadır (Anonim, 2004).

VHBSGYK 31. maddesinin 6. fıkrası TOB’a gıda ile ilgili resmi kontrol sonuçlarını kamuoyuna açıklama yetkisi vermektedir (Anonim, 2010). Ayrıca, Gıda ve Yemin Resmi Kontrolüne Dair Yönetmeliğin 8. maddesi uyarınca laboratuvar sonucu ile taklit veya tağşiş yaptığı kesinleşen ya da insan sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş veya değiştirilmiş gıda üreten/ithal eden firmaların adı, ürün bilgileri ve parti/seri numaraları TOB’un resmi internet sitesinde kamuoyuna duyurulmaktadır (Anonim, 2011).

5996 sayılı Kanun’da değişiklik yapan 7255 sayılı Gıda, Tarım ve Orman Alanında Bazı Düzenlemeler Yapılması Hakkında Kanun’un (GTOABDYHK) yürürlüğe girmesiyle birlikte gıda sahteciliğiyle mücadeleye yönelik ceza maddelerinde önemli düzenlemeler yapılmıştır (Anonim, 2020).

2025 yılı itibariyle taklit ve tağşişli ürünü üreten, ithal eden veya piyasaya arz eden gıda işletmecilerine, yıllık gayri safi gelirlerinin %1'i oranında 37.770 TL ile 15.111.620 TL arasında idari para cezası uygulanmaktadır. Fiil üç yıl içinde tekrarlanırsa, ceza tutarları iki katına çıkmakta; ikinci tekrarda ise 1000-3000 gün arasında adli para cezası ve 5-10 yıl arasında faaliyetten men yasağı uygulanmaktadır.

Türk Ceza Kanunu'nun 186. maddesinin birinci fıkrasına göre, insan sağlığına zarar verebilecek şekilde gıdaları taklit eden veya tağşiş eden kişiler hakkında bir yıldan beş yıla kadar hapis cezası ile 1000 güne kadar adli para cezası uygulanmaktadır.

### 3.2. Türkiye'de taklit ve tağşiş uygulamaları

Türkiye'de gıdaların kontrol ve denetimi TOB'a bağlı İl/İlçe Müdürlüklerinde görev yapan veteriner hekim, gıda mühendisi, ziraat mühendisi, su ürünleri mühendisi, balıkçılık teknolojileri mühendisi, kimya mühendisi ve kimyagerlerden oluşan toplam 8.076 (Anonim, 2025c) gıda kontrol görevlisi tarafından yürütülmektedir.

Denetimlerin sıklığı ve kapsamı işletmelerin faaliyet alanı, risk düzeyi ve geçmiş uygunsuzluk kayıtları dikkate alınarak belirlenmekte olup bu özellikler doğrultusunda işletmeler aylık ya da yıllık periyotlarla denetime tabi tutulmaktadır. Bu sistematik denetim yaklaşımı gıda güvenliğinin sağlanması, mevzuata uyumun artırılması ve tüketici sağlığının korunması açısından önemli bir işlev üstlenmektedir.

TOB, laboratuvar analizleri sonucunda taklit/tağşiş yaptığı belirlenen ya da insan sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş veya değiştirilmiş gıda üreten/satan firmalara idari yaptırım uygulamaktadır. Ayrıca, 2024 yılı Ekim ayı itibariyle başlatılan yeni sistemle taklit veya tağşiş tespiti yapılan firma ve ürün bilgileri "[guvenilirgida.tarimorman.gov.tr](http://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr)" adresinde anlık olarak kamuoyuyla paylaşılmaktadır (Anonim, 2025a).

#### Gıda Resmi Kontrolleri

Türkiye'de gıda resmi kontrolleri 2020-2025

yılları arasında değişkenlik göstermiş 2020'de 1.356.643 olan kontrol sayısı 2024'te %2 düşüşle 1.329.758 ve 2025 yılı Kasım ayı itibariyle 1.175.068 olmuştur. Aynı dönemde idari para cezası miktarları ise 126.228.052 TL'den 2024'te %937,60 artışla 1.309.748.855 TL'ye ve 2025 yılı Kasım ayı itibariyle 2.314.511.155 TL'ye yükselmiştir (Anonim, 2025b).

#### Gıda Kamuoyu Duyuruları

Laboratuvar sonucu taklit/tağşiş tespit edilen veya sağlık riski oluşturan gıdaların firma ve ürün bilgileri 2012'den itibaren TOB'un resmi internet sitesi olan [www.tarimorman.gov.tr](http://www.tarimorman.gov.tr)'den kamuoyuna duyurulmaktadır (Anonim, 2025c). TOB'un yeni sistemiyle 02.10.2024'ten itibaren kamuoyu duyuruları tüketicilerin anlık erişimine "[guvenilirgida.tarimorman.gov.tr](http://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr)" üzerinden sunulmaktadır.

2012-2024 yılları arasında toplam 28 kamuoyu duyurusunda 1.887 firmaya ait 5.125 parti ürün tüketicilere duyurulmuştur. Örnek olarak, 2012'de 6 duyuruda 49 firmaya ait 73 ürün, 2013'te 3 duyuruda 97 firmaya ait 177 ürün, 2019'da 1 duyuruda 618 firmaya ait 1.211 ürün ve 2020'de 5 duyuruda 435 firmaya ait 789 ürün paylaşılmıştır (Anonim, 2025c).

Gıdalarda etiket bilgileri tüketicilerin güvenli ve bilinçli tercih yapabilmesi için hayati öneme sahiptir. Gıda etiketinde ürün adı, bileşenler, net miktar, tüketim tarihi, özel saklama koşulları, işletmeci bilgileri, parti numarası, menşe ülke, alkol derecesi (%1,2'den fazla içeceklerde) ve beslenme bildirimi bulunmalıdır. Taklit/tağşiş tespit edilen ürünlerde sadece olumsuzluk saptanan parti numarası dikkate alınmakta diğer partiler bu kapsamda değerlendirilmemekte ve sadece ilgili parti piyasadan toplatılmaktadır.

TOB tarafından yapılan kamuoyu duyurularında en fazla taklit ve tağşiş yapılan ürün grupları sırasıyla 1.436 parti et ve et ürünü, 1.415 parti süt ve süt ürünü, 1.023 parti zeytinyağı ve 420 parti takviye edici gıda olarak belirlenmiştir (Anonim, 2025c). Nitekim Kavruk vd. (2025) tarafından yapılan çalışmada Türkiye'de 2012-2022 arasında ortaya çıkan 4.007 gıda sahteciliği olayı ve 7.180 spesifik tağşiş vakası incelenmiş ve et, süt ve

bitkisel yağ ürünlerinin sahteciliğe en açık gruplar olduğu ortaya konmuştur.

Gıdalarda hile tespitinde ürünün fiziksel, kimyasal ve biyolojik özelliklerini ortaya koyan bilimsel analiz yöntemleri etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Gıdalarda hile tespitinde mikroskopik, spektroskopik, kromatografik, moleküler ve immünolojik yöntemler kullanılmaktadır. Bal ve benzeri ürünlerde tağşiş spektrofotometri, Infrared Spectroscopy/Mass Spectrometry (IR/MS) ve Nuclear Magnetic Resonance (NMR) ile; takviye edici gıdalarda Liquid Chromatography/Mass Spectrometry (LC/MS/MS) ve LC/MS ile mevzuata aykırı bileşenler saptanmaktadır. Alkollü içkilerde metanol, zeytinyağında ucuz yağ ilavesi ve süt ürünlerinde bitkisel yağ kullanımı GC ile tespit edilmektedir. Genetiği Değiştirilmiş Organizma ve tür tayini ise Polymerase Chain Reaction (PCR) ve Enzyme-Linked Immunosorbent Assay (ELISA) ile yapılmakta, kıyma yerine soya veya et ürünlerine kanatlı/tek tırnaklı hayvan eti eklenmesi gibi hileler bu yöntemlerle belirlenmektedir. Şarküteri ürünlerindeki uygunsuz dokular histolojik analizlerle, balların orijini ise mikroskopik polen incelemeleriyle tespit edilmektedir (Şenöz, 2016).

### ***Yeni Kamuoyu Duyuru Sistemi***

TOB, taklit ve tağşiş konusunda tüketicileri daha hızlı bilgilendirmek için web tabanlı yeni bir sistem başlatmıştır. Kamuoyu duyuruları ve ilgili firmalar ile ürünler ilgili internet sitesindeki <https://guvenilirgida.tarimorman.gov.tr> üzerinden anlık olarak paylaşılmaktadır.

Gıda Kamuoyu Duyurusu sekmesinde “Sağlığı Tehlikeye Düşürecek Gıdalar” ve “Taklit ve Tağşiş Yapılan Gıdalar” başlıkları altında duyurular yapılmaktadır. Tüketiciler tarih, firma, marka, ürün adı, uygunsuzluk ve parti/seri numarasına anlık erişebilmektedir. 02.10.2024 tarihinden itibaren uygulamaya alınan yeni gıda kamuoyu duyuru sistemi kapsamında 2025 yılı Kasım ayına kadar 1.116 firmaya ait toplam 2.222 parti ürün kamuoyu ile paylaşılmıştır (Anonim, 2025a).

### **3.3. Saha Araştırması Bulgularının İncelenmesi**

Araştırma kapsamında elde edilen veriler analiz edilmiş ve çalışma amacına uygun olarak yorumlanmıştır. Bulgular, araştırmanın temel sorularına ışık tutacak şekilde düzenlenmiş bununla beraber nicel ve nitel veriler arasındaki ilişkiler ortaya konulmuştur. Ayrıca, elde edilen sonuçlar literatürdeki çalışmalarla karşılaştırılarak mevcut durumun daha kapsamlı bir şekilde değerlendirilmesine çalışılmıştır.

Araştırma alanındaki tüketicilerin profilini ortaya koymak amacıyla hazırlanan anket formunda katılımcıların temel demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorulara yer verilmiştir. Demografik özellikler içerisinde bölge, mahalle adı, cinsiyet, yaş, ikamet yeri, öğrenim durumu, meslek, medeni durumu, ailede yaşayan birey sayısı, ailede çalışan kişi sayısı, ailelerinin aylık toplam geliri, ailede gıda alışverişini yapan kişiler ve ailede gıda konusunda eğitilmiş kişilerin varlığı gibi bölümler bulunmaktadır. Tüketicilerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 1’de toplu olarak sunulmuş; metin içerisinde ise çalışma açısından belirleyici nitelikteki değişkenler ele alınmıştır ve ilişkili olan bulgular yorumlanmıştır.

Cinsiyet değişkeni tüketici davranışlarını ve gıda güvenliğine ilişkin algıları etkileyen temel demografik faktörlerden biri olması nedeniyle araştırmada kadın ve erkek bireylerin dağılımının belirlenmesi önem taşımaktadır. Araştırma kapsamında görüşülen tüketicilerin % 57,3’ü erkeklerden ve % 42,7’si kadınlardan oluşmaktadır. Erkek katılımcıların çoğunlukta olması araştırma bulgularının cinsiyete bağlı algı ve davranış farklılıklarından etkilenmiş olabileceğini göstermekte olup bu durumun sonuçların genellenebilirliği açısından dikkate alınması gerekmektedir.

Tüketicilerin yaşı satın alma kararlarını ve davranışlarını etkileyen demografik özelliklerden biridir. Araştırmada, tüketicilerin Türkiye’de taklit ve tağşiş yapılan gıdalar ile ilgili mevzuat farkındalığı, gıda hileleri ve yapılan işhaların gıdaları satın almalarındaki etkisi göz önünde bulundurularak yaş değişkenine bireysel özellikler

içerisinde yer verilmiştir. Tüketicilerin yaşlarına göre dağılımlarına bakıldığında %16,7'si 25 yaş altı, %47,7'si 25-45 arası ve %35,6'sı 45 yaş üstündedir. Tüketicilerin %64,4'ünün 45 yaşın

altında olduğu görülmektedir. Bu sonuçlar araştırma kapsamındaki tüketicilerin ağırlıklı olarak genç ve orta yaş grubundan oluştuğunu göstermektedir (Tablo 1).

Tablo 1. Tüketicilerin demografik özellikleri

	Sayı	%		Sayı	%
<b>Bölge-Tüketici Sayısı</b>			<b>Eğitim düzeyi</b>		
Çankaya	75	50,0	İlkokul	12	8,0
Keçiören	75	50,0	Ortaöğretim	7	4,7
Toplam	150	100,0	Lise	31	20,7
<b>Cinsiyet</b>			Üniversite	71	47,3
Erkek	86	57,3	Yüksek lisans-Doktora	28	18,7
Kadın	64	42,7	Eğitim almamış	1	0,6
Toplam	150	100,0	Toplam	150	100,0
<b>Yaş</b>			<b>Aileniz siz dahil kaç bireyden oluşmaktadır?</b>		
<25	25	16,7	0-2	49	32,7
25-45	72	47,7	2-4	76	50,7
>45	53	35,6	4 ve üstü	25	16,6
Toplam	150	100,0	Toplam	150	100,0
<b>İkamet Yeri</b>			<b>7 yaşından küçük çocuk durumu</b>		
Kırsal	5	3,3	Evet	28	18,7
Kent	145	96,7	Hayır	122	81,3
Toplam	150	100,0	Toplam	150	100,0
<b>Medeni Durumu</b>			<b>Ailede çalışan kişi sayısı</b>		
Bekar	43	28,7	Emekli	4	2,7
Evli	93	62,0	1	59	39,3
Boşanmış	11	7,3	2	84	56,0
Söylemek İstemiyorum	3	2,0	3	3	2,0
Toplam	150	100,0	Toplam	150	100,0
<b>Meslek</b>			<b>Hane geliriniz ortalama ne kadardır?</b>		
Serbest Meslek	18	12,0	<17.000	7	4,7
Mühendis	34	22,7	17.000-66.000	114	76,0
Sağlık çalışanı	6	4,0	>66.000	29	19,3
Öğretmen	11	7,3	Toplam	150	100,0
Doktor	4	2,7	<b>Ailenizde gıda alışverişini siz mi yapıyorsunuz?</b>		
Akademisyen	6	4,0	Evet	79	52,7
Emekli	17	11,3	Hayır	71	47,3
Ev Hanımı	14	9,3	Toplam	150	100,0
Çiftçi	2	1,3	<b>Siz ya da aile ve yakınlarınızda gıda konusunda eğitilmiş kişiler var mı?</b>		
Öğrenci	26	17,3	Evet	36	24,0
Diğer	12	8,0	Hayır	114	76,0
Toplam	150	100,0	Toplam	150	100,0

Eğitim düzeyi, bireylerin sosyal ve ekonomik olarak durumlarını belirleyen en önemli göstergelerden birisidir. Eğitim düzeyi bireylerin düşünce ve davranışları üzerinde doğrudan etkili olmaktadır (Köksal & Yıldız, 2009). Araştırmada tüketicilerin eğitim düzeylerinin gıdalarda yapılan taklit ve tağşiş konusunda bilgi birikimlerine ilişkin önemli bir değişken olabileceği düşünülerek eğitim düzeyi değişkenine yer verilmiştir. Araştırmadaki tüketicilerin eğitim düzeylerine göre dağılımlarına bakıldığında tüketicilerin %47,3'ü üniversite, %20,7'si lise, %18,7'si yüksek lisans-doktora, %8'i ilköğretim, %4,7'si ortaöğretim ve %0,6'sı herhangi bir okul bitirmemiştir (Tablo 1). Bu dağılım tüketicilerin önemli bir kısmının yüksek eğitim seviyesine sahip olduğunu göstermektedir. Bu durum özellikle gıda güvenliği farkındalığı, mevzuat bilgisi ve etiket okuma alışkanlıkları gibi değişkenlerin değerlendirilmesinde eğitim düzeyinin önemli bir belirleyici olduğunu göstermektedir.

Sırbistan ve Karadağ'da yapılan bir çalışmada tüketicilerin taklit ve tağşiş gibi gıda sahteciliği uygulamalarına ilişkin farkındalıklarının yaş ve eğitim düzeyi gibi demografik faktörlerle ilişkili olduğu bulunmuştur; bu bağlamda daha yaşlı ve yüksek eğitilmiş bireylerin hileli uygulamaları daha iyi tanıdığı saptanmıştır (Djekic ve Smigic 2023).

Bu çalışmada, tüketicilerin taklit ve tağşiş kavramlarına ilişkin bilgi düzeylerini değerlendirmek amacıyla "gıdalarda taklit ve tağşiş ifadesi size göre ne anlama gelmektedir?" sorusu yöneltilmiştir. Tüketicilerin %51,3'ü taklit kavramını "gıdaların bileşim, görünüm veya diğer nitelikleri itibarıyla yapısında olmayan özelliklerin varmış gibi gösterilmesi" şeklinde tanımlamıştır. Tağşiş kavramına ilişkin olarak ise tüketicilerin %41,3'ü "gıdanın içindeki bileşenin daha düşük değerli başka bir madde ile değiştirilmesi" şeklinde görüş bildirmiştir. Bu sonuçlar tüketicilerin gıda hileleri konusunda genel bir farkındalığa sahip olduklarını göstermektedir. Gökküç (2022) tarafından Hatay ilinde yürütülen bir saha araştırmasında taklit ve tağşiş kavramını bilen tüketici oranının %40

civarında olduğunu ortaya konmuştur. Costa vd. (2024) tarafından Portekiz'de yapılan bir çalışmada tüketicilerin taklit ve tağşiş gibi gıda sahteciliği uygulamalarını "aldatma" olarak tanımladığını ve bu kavramın ahlaki bir boyut taşıdığı belirlenmiştir. Toklu (2025) tarafından yapılan bir başka çalışmada gıdalarda tağşişle ilgili değerlendirmeler yapıldığında gıda güvenliği ile ilgili tüketicilerde kafa karışıklığının olduğu ve bu nedenle de bu karışıklığın gıda güvenliğine yönelik olumsuz duyguları etkilediği sonucuna varılmıştır. Bununla birlikte, bu çalışma kapsamındaki tüketicilerin yalnızca yaklaşık yarısının taklit ve tağşiş kavramlarını mevzuatta yer alan teknik tanımlara uygun biçimde ifade edebilmiş olması özellikle bu kavramların içeriğine ilişkin bilgi düzeylerinin sınırlı kaldığını ortaya koymaktadır.

Tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeyi sağlıklı tercih ve bilinçli davranışlarını belirleyen temel faktörlerden biridir. Araştırma bulguları gelir düzeyi arttıkça gıda güvenliği konusundaki farkındalığın da yükseldiğini göstermektedir. Nitekim orta gelir grubunun %87,9'u ve üst gelir grubunun tamamı (%100) gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olduğunu ifade etmiştir. Bu durum, ekonomik imkanların bilgiye erişim ve bilinç düzeyi üzerinde belirleyici bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Bu bulgular gıda güvenliği konusunda toplum genelinde yüksek bir farkındalık düzeyi bulunduğunu göstermektedir. Tüketicilerin %89,3'ünün gıda güvenliği konusunda bilgi sahibi olması konunun tüketiciler tarafından önemsendiğini ve temel düzeyde bilinç oluştuğunu ortaya koymaktadır.

Tüketicilerin alışveriş alışkanlıkları ve tercihleri gıda güvenliği algısı ve taklit/tağşiş riskleri açısından önemli bir göstergedir. Araştırma kapsamında tüketicilerin alışveriş alışkanlıkları ve tercih ettikleri satış noktaları incelenmiştir. Araştırma bulgularına göre tüketicilerin %18'i indirim marketlerini; %14,7'si bakkal, market ve semt pazarını; %12,4'ü hipermarket ve gross marketleri; %11,7'si yalnızca bakkal veya marketi; %10,0'ı yerel market zincirlerini; %7,8'i online alışveriş sitelerini; %7,6'sı nadiren tercih edilen kanalları (toptancı halleri, üreticiden direkt

satın alma, kooperatif satış noktaları vb.); %6,5'i bakkal, market ve manavı; %6,0'sı süpermarketleri ve %5,3'ü bakkal–market, semt pazarı ve toptancıyı tercih etmektedir. Özellikle küçük ve yerel satış noktalarını tercih edenler ile kurumsal satış noktalarını tercih edenler arasındaki farklar tüketici eğitimi ve risk farkındalığı açısından değerlendirilebilir. Araştırma bulguları, kurumsal ve denetime tabi satış noktalarını tercih eden tüketicilerin gıda güvenliği ve taklit/tağşiş riskleri konusunda daha yüksek farkındalığa sahip olduğunu göstermektedir. Buna karşılık küçük ve yerel satış noktalarını tercih eden tüketicilerin daha çok fiyat, erişilebilirlik ve alışkanlık temelli tercihlerde bulunduğu buna karşılık gıda güvenliği kriterlerini ise ikincil planda değerlendirdiği görülmektedir. Bu durum satış noktası tercihlerinin tüketici eğitimi ve risk algısı ile yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Tüketicilerin alışveriş sıklığı taklit ve tağşiş riski ile karşılaşma olasılıkları ve güvenli gıda tercihleri açısından önemli bir değişkendir. Ayrıca, tüketici davranışlarını ve farkındalık düzeylerini değerlendirmek için de kritik bir göstergedir. Tüketicilerin alışveriş sıklığı %40,7 haftada bir, %33,3 haftada iki-üç kez, %22,7 neredeyse her gün ve %3,3 on beş günde bir şeklindedir. Alışverişi etkileyen faktörler ise %34,7 indirim günleri, %18,7 promosyonlar, %13,3 çevre önerileri ve %13,3 internettir.

Tüketicilerin tercihlerini en çok etkileyen faktörler %38,7 düşük fiyat, %19,3 tazelik, %12,7 son tüketim tarihi ve %12,7 marka olarak belirlenmiştir. Bu, tüketicilerin büyük ölçüde fiyat odaklı olduğunu göstermektedir. Enflasyon, alım gücünü azaltarak ucuz ürün tercihini artırmıştır; tazelik, son kullanım tarihi ve marka da önemli kalite unsurlarıdır.

Hindistan'ın Hyderabad kentinde gerçekleştirilen bir çalışmada tüketicilerin gıda sahteciliğini tanıma ve algılama düzeyinin ambalaj ve etiketleme ile güçlü bir ilişki gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır (Abinaya vd. 2025). Özlü vd. (2023) tarafından yapılan bir başka çalışmada ise bazı sucuk, salam ve sosis ürünlerinde tavuk ve hindi DNA'sının tespit edildiğini bunun da bazı

ürünlerin etiket bilgilerinin gerçeği yansıtmadığını ortaya koymaktadır. Bu çalışmada elde edilen bulgulara göre tüketicilerin etikette en çok dikkat ettikleri bilgiler %32,7 içindekiler, %27,3 son tüketim tarihi ve %16 fiyat bilgisi olup tüketicilerin ürünün içeriği ve güvenliğine önem verdiklerini göstermektedir.

Elde edilen bulgular, tüketicilerin önemli bir bölümünün gıda üretim süreçlerinde hijyen uygulamalarını eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirdiğini göstermektedir. Tüketicilerin %60'ının hijyene yalnızca kısmen dikkat edildiğini ifade etmesi ve %24'ünün olumsuz görüş bildirmesi tüketicilerin üretim süreçlerine yönelik belirli bir farkındalık düzeyine sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, tüketicilerin gıda güvenliği konusunda tamamen kayıtsız olmadıklarını aksine hijyen uygulamalarını sorguladıklarını ve iyileştirme beklentisi içinde olduklarını göstermektedir. Dolayısıyla söz konusu bulgular tüketici farkındalığının varlığına işaret etmekle birlikte bu farkındalığın henüz istenen düzeye ulaşmadığını da ortaya koymaktadır.

Tüketici anketlerinin yapıldığı bölgeler ile gıda güvenliği kavramı hakkında bilgi düzeyleri arasındaki ilişki ki-kare bağımsızlık testi ile incelenmiş ve test sonucunda değişkenler arasında anlamlı bir ilişki olduğu saptanmıştır ( $p < 0,05$ ) (Tablo 2).

Tablo 2: Gıda güvenliği kavramından haberdar olma durumu

Bölge / Durum	Keçiören (n=75)	Çankaya (n=75)	Toplam (n=150)
Evet	61 (40,7%)	73 (48,7%)	134 (89,3%)
Hayır	14 (9,3%)	2 (1,3%)	16 (10,7%)
Toplam	75 (50,0%)	75 (50,0%)	150 (100%)

Ki-Kare ( $\chi^2$ ): 10,075 — sd: 1 — p: 0,002\*\*\*  
 $p < 0,05$

Çankaya ve Keçiören ilçelerinden ankete katılan tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilgi düzeylerinin farklı olmasının bölgesel farklılıklardan kaynaklandığı söylenebilir. Bu sonuç, gıda güvenliği bilgisi ve farkındalığının

anketin yapıldığı bölgelere göre değişkenlik gösterdiğini ortaya koymaktadır.

Gıda denetimleri taklit ve tağşiş uygulamalarını önlemede mevzuatın etkinliğini sağlamada ve tüketici güvenini artırmada kritik bir rol oynamaktadır. Araştırmada yer alan ilgili sorular ayrı ayrı değerlendirildiğinde tüketicilerin %39,3'ü piyasada satılan gıdaların resmi otoriteler

tarafından yeterince denetlenmediği yönündeki soruya katıldığını belirtmiştir. Gıda işletmelerine uygulanan ceza miktarlarının yüksek olup olmadığına ilişkin soruya verilen cevaplarda ise katılımcıların %29,3'ü bu görüşe katılmadığını ifade etmiştir. Resmi kontrollerin yeterli, tarafsız ve şeffaf yapıya yapılmadığına yönelik soruya gelindiğinde tüketicilerin %40,7'si bu konuda herhangi bir görüş bildirmemiştir (Tablo 3).

Tablo 3. Tüketicilerin resmi kontrollere ilişkin düşünceleri

Resmi kontrollere ilişkin düşünceler	5		4		3		2		1	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kontrol görevlilerinin yetkinliği	21	14,0	50	33,3	54	36,0	22	14,7	3	2,0
Denetimlerin şeffaflığı	12	8,0	37	24,7	61	40,7	32	21,3	8	5,3
Denetim sayısı	10	6,7	50	33,3	22	14,7	59	39,3	9	6,0
Ceza miktarının yeterliliği	8	5,3	40	26,7	28	18,7	44	29,3	30	20,0
Mevzuata uygun üretim düşüncesi	6	4,0	32	21,3	32	21,3	43	28,7	37	24,7

5- Kesinlikle katılıyorum 4- Katılıyorum 3- Kararsızım 2- Katılmıyorum 1- Kesinlikle katılmıyorum

Gıda işletmeleri 5996 sayılı Kanun'a göre hijyen ve teknik standartlar gibi mevzuata uygun üretim şartlarına uymak zorundadır; ancak tüketicilerin %53,4'ü işletmelerin mevzuata uygun üretim yapmadığını düşünmektedir (Tablo 3). Bu bulgu, yasal zorunluluklara rağmen tüketicilerde gıda işletmelerinin mevzuata tam olarak uymadığı yönünde bir algı bulunduğunu ve uygulamada algılanan eksiklikleri veya denetim yetersizliklerini göstermektedir.

Gıda denetimlerinin etkinliği büyük ölçüde kontrolörlerin bilgi ve yetkinlik düzeyine bağlıdır. Nitelikli ve deneyimli denetçiler mevzuatın uygulanmasında ve gıda güvenliğinin sağlanmasında belirleyici rol oynamaktadır. Gıda kontrolörlerinin yetkinliği konusunda ise tüketicilerin %47,3'ü bu görüşe katıldığını, %36'sı kararsız olduğunu ve %16,7'si katılmadığını belirtmiştir. Bu durum tüketicilerde bilgi eksikliği ve farkındalık ihtiyacını göstermektedir (Tablo 3).

Tüketicilerin gıdalarda "taklit" tanımına ilişkin

verdikleri cevaplarla bu cevapların alındığı bölgeler arasındaki ilişki ki-kare bağımsızlık testi ile incelenmiştir. Bu analiz farklı bölgelerdeki tüketicilerin taklit gıdalara ilişkin mevzuat bilgileri arasındaki potansiyel farklılıkları incelemeyi amaçlamıştır.

Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre tüketicilerin taklit tanımına ilişkin verdiği cevaplar ile anketin uygulandığı bölgeler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmuştur ( $p < 0,05$ ) (Tablo 4). Bu sonuç, Çankaya'daki tüketicilerin taklit gıdalara karşı daha yüksek bir farkındalığa sahip olduklarını göstermektedir. Buna karşılık, Keçiören ilçesinde gözlenen daha düşük farkındalık düzeyi bölgenin sosyo-ekonomik yapısı, eğitim düzeyi ve bilgiye erişim olanakları ile ilişkili olabilir. Bu durum, bölgesel sosyo-ekonomik farklılıkların tüketici algıları üzerinde belirleyici bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Bu doğrultuda araştırmada kapsamındaki tüketicilerin gıdalarda yapılan taklit ve tağşiş konusunda bilgi sahibi olduğu söylenebilir.

Tablo 4. Tüketicilerin taklit tanımına verdikleri cevapların bölgelere göre dağılımı

	Bölge				Toplam	
	Keçiören		Çankaya		Sayı	%
Tüketicilerin gıdalarda taklit tanımına ilişkin cevapları	Sayı	%	Sayı	%		
Gıdaların kalitesini yüksek göstermek için katkı maddesi ilavesi	9	6,0	5	3,3	14	9,3
Gıdaların, bileşim, görünüm ve diğer nitelikleri itibariyle yapısında olmayan özelliklerin varmış gibi gösterilmesi	31	20,7	46	30,7	77	51,3
Gıdaların raf ömrünü uzatmak için madde eklenmesi	4	2,7	8	5,3	12	8,0
Gıdanın içindeki bileşenin daha değersiz başka bir madde ile değiştirilmesi	9	6,0	7	4,7	16	10,7
Gıdaların içindeki bileşenlerde değişiklik yapılarak etiketinde bunların belirtilmemesi	14	9,3	6	4,0	20	13,3
Fikrim yok	8	5,3	3	2,0	11	7,3
Toplam	75	50,0	75	50,0	150	100,0

$$X^2=11,121; p=0,049^{***}; sd:5$$

\*\*\* p<0.05

Ki-kare bağımsızlık testi sonuçlarına göre tüketicilerin tağşiş tanımına ilişkin verdikleri cevaplar ile anketin uygulandığı bölgeler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmamaktadır ( $p>0,05$ ) (Tablo 5). Bu durum, her iki ilçedeki tüketicilerin tağşiş kavramına yönelik algılarının benzer düzeyde olduğunu

göstermektedir. Tağşiş kavramının medyada daha sık yer alması, kamu spotları ve resmi duyurular yoluyla daha yaygın biçimde gündeme getirilmesi nedeniyle bölgesel farklılıklardan bağımsız olarak toplum genelinde daha homojen bir farkındalık düzeyine ulaştığı düşünülmektedir.

Tablo 5. Tüketicilerin tağşiş tanımına verdikleri cevapların bölgelere göre dağılımı

	Bölge				Toplam	
	Keçiören		Çankaya		Sayı	%
Tüketicilerin gıdalarda tağşiş tanımına ilişkin cevapları	Sayı	%	Sayı	%		
Gıdaların kalitesini yüksek göstermek için katkı maddesi ilavesi	5	3,3	5	3,3	10	6,7
Gıdaların bileşiminde bulunması sağlık açısından risk oluşturan diğer bir maddenin ilavesi	7	4,7	9	6,0	16	10,7
Gıdaların raf ömrünü uzatmak için yapılan işlemler	17	11,3	10	6,7	27	18,0
Gıdanın içindeki bileşenin daha değersiz başka bir madde ile değiştirilmesi	28	18,7	34	22,7	62	41,3
Gıdaların içindeki bileşenlerde değişiklik yapılarak etiketinde bunların belirtilmemesi	3	2,0	6	4,0	9	6,0
Fikrim yok	15	10,0	10	6,7	25	16,7
Diğer	0	0,0	1	0,7	1	0,7
Toplam	75	50,0	75	50,0	150	100,0

$$X^2=5,645; p=0,464; sd:6$$

Tüketicilerin şikayet ve geri bildirim davranışları gıda güvenliği denetimlerinin etkinliğini ve hileli ürünlerin tespitini doğrudan etkilemektedir. Tüketicilerin %82'si bozuk veya uygunsuz gıdaları aldıkları yere bildirirken, %18'i bildirmemektedir. Tüketicilerin büyük

çoğunluğunun bozuk veya uygunsuz ürünleri bildirmesi farkındalık ve sorumluluk bilincinin yüksek olduğunu göstermektedir.

Tüketicilerin %36,7'si kamuoyu duyurularına orta, %32,7'si zayıf, %25,3'ü kuvvetli, %2,7'si çok kuvvetli güvenmekte ve %2,6'sı ise hiç

güvenmemektedir. Bu bulgu, tüketicilerin kamuoyu duyurularına yönelik güven düzeyinin genel olarak orta ve düşük seviyelerde olduğunu göstermektedir. Bu bulgular tüketicilerin güvenini artırmak için bilgi paylaşımının şeffaf, doğru ve erişilebilir biçimde yapılmasının önemli olduğuna işaret etmektedir.

Tüketicilerin %60'ı gıda kamuoyu duyurularının TOB, %20,7'si Sağlık Bakanlığı, %7,3'ü Cumhurbaşkanlığı İletişim Merkezi tarafından yapıldığını belirtmiştir. Bu bulgular, TOB'un gıda güvenliği ve denetim konularında tüketiciler tarafından en fazla bilinen ve kamuoyu duyurularının temel kaynağı olarak algılanan kurum olduğunu göstermektedir.

Araştırma sonuçlarına göre, tüketicilerin %73,3'ü 7255 sayılı GTOABDYHK hakkında bilgi sahibi olmadıklarını yalnızca %26,7'si ise Kanun hakkında bilgi sahibi olduklarını ifade etmiştir. Bu durum, Özçakmak vd. (2021) tarafından yapılan araştırma bulgularıyla uyum göstermektedir. Söz konusu çalışmada 7255 sayılı Kanun hakkında bilgi sahibi olan tüketicilerin oranının yalnızca %3,1 olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu, toplumda Kanun'un farkındalık seviyesinin düşük olduğunu ortaya koymakta olup ilgili yasal düzenlemelerin kamuoyuna yeterince duyurulmadığını ve bilgilendirme çalışmalarının yetersiz kaldığını göstermektedir.

Tüketicilerin %30'u 7255 sayılı GTOABDYHK'nın etkin olduğuna katıldığını, %50'si kararsız kaldığını ve %20'si katılmadığını belirtmiştir. Öte yandan, 7255 sayılı GTOABDYHK kapsamında gıdalarda taklit ve tağşiş yapan firmalara cirosuna göre ceza uygulanmasının hileyi önlemede etkili olacağı görüşüne katılanların oranı %53,4'tür. Bu durum, tüketicilerin büyük çoğunluğunun Kanun'u gıdalarda hilenin önlenmesi açısından etkili bir önlem olarak gördüğünü ortaya koymaktadır.

Tüketicilerin %49,4'ü, insan sağlığını tehlikeye atan gıda işletmeleri için verilen 1-5 yıl arası hapis cezalarının yeterli olduğunu belirtirken, %32,0'ı bu görüşe katılmamaktadır. %70'lik bir kesim taklit ve tağşiş yapılan gıdaları piyasaya arz eden

işletmelerin 5-10 yıl süreyle gıda sektörü faaliyetinden menedilmesinin hilenin önlenmesine katkı sağlayacağını düşünmektedir. Bu bulgular, tüketicilerin yasal düzenlemelerin bazı yönlerini etkili bulduğunu, ancak genel olarak etkinlik konusunda belirsizlik yaşadığını göstermektedir. Bu nedenle, denetim mekanizmalarının güçlendirilmesi, cezaların daha kapsamlı ve caydırıcı hale getirilmesi ve halkın daha fazla bilgilendirilmesi gerekmektedir. Nitekim Sönmezay (2025) tarafından yapılan çalışmada yapılan çalışmaların görünürlüğünün ve etkinliğinin tüketici algısını davranışa dönüştürmede önemli rol oynadığını ortaya konmuştur.

Taklit ve tağşiş genellikle maliyeti düşürüp karı artırmak amacıyla yapılmakta; düşük kaliteli bileşenlerle aslına benzer ama sağlıksız ürünler olarak sunulmaktadır. Tüketiciler, taklit ve tağşişin en çok üretimde (%39,3), markaların taklit edilmesiyle (%13,3) ve etiketleme/reklam yoluyla (%11,3) yapıldığını belirtmiştir. En çok hile yapılan ürünler olarak bal (%34,7), et ve et ürünleri (%16,7) ve alkollü içkiler (%16,0) öne çıkmıştır. TOB duyurularında en fazla et ve et ürünleri, süt ürünleri, zeytinyağı, takviye edici gıdalar ve arıcılık ürünleri yer almaktadır. Tüketicilerin %55,4'ü uygulanan cezaların yetersiz, %56'sı duyuruların ayırım gözetilmeksizin yapıldığını ve %77,3'ü hilelerin kasıtlı olmadığı iddiasını kabul etmemektedir. Bu bulgular, Türkiye'de taklit ve tağşiş yapılan gıdaların kamuoyu duyurularının tüketicilerin şeffaflık ve güven beklentilerini tam anlamıyla karşılamadığı şeklinde değerlendirilebilir (Tablo 6).

Tüketicilerin %28,7'si beklentilerinde işletmelerin uzman denetiminden geçmesini, %24,7'si denetim sayılarının artırılmasını, %19,3'ü ise taklit ve tağşiş duyurularının sürekliliğini sağlayacak sistemin kurulmasını öncelik olarak belirtmiştir. Tüketicilerin öncelikleri gıda güvenliğinde denetim kalitesi, denetim sıklığı ve şeffaf bilgilendirme mekanizmalarının güven oluşturmadaki önemini ortaya koymaktadır.

Tablo 6. Tüketicilerin taklit ve tağşişe ilişkin düşünceleri

Taklit ve tağşişe ilişkin düşünceler	5		4		3		2		1	
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
Kontrol görevlilerinin sayısının arttırılması	47	31,3	76	50,7	15	10,0	10	6,7	2	1,3
Laboratuvar analizlerinin güvenilirliği	12	8,0	53	35,3	45	30,0	36	24,0	4	2,7
Kamuoyu duyurularının etkisi	16	10,7	55	36,7	30	20,0	36	24,0	13	8,7
Ceza miktarının yeterliliği	4	2,7	42	28,0	21	14,0	61	40,7	22	14,7
Kamuoyu duyurularının şeffaflığı	7	4,7	25	16,7	34	22,7	52	34,7	32	21,3
Gıda işletmelerinin hileleri kasıtlı yapması	2	1,3	8	5,3	24	16,0	45	30,0	71	47,3

5- Kesinlikle katılıyorum 4- Katılıyorum 3- Kararsızım 2- Katılmıyorum 1- Kesinlikle katılmıyorum

Tüketiciler, gıda güvenliğiyle ilgili cep telefonlarında %26 Quick Response (QR) kod ile işletme geçmişine erişimi, %24,7'si anlık denetim sonuçlarını, %15,3'ü ise taklit ve tağşiş duyurularını görmek istemektedir. Tüketicilerin teknoloji tabanlı bilgilendirme araçlarına olan ilgisi QR kodlar ve anlık denetim sonuçları ile şeffaf bilgilendirme mekanizmalarının gıda güvenliği algısını güçlendirmedeki önemini ortaya koymaktadır.

Denetim sıklığı, ürünlerin risk düzeyi ve işletmenin koşullarına göre belirlenmekte olup yüksek riskli işletmeler aylık, düşük riskli işletmeler yılda bir kez denetlenmektedir. Denetim uygulamalarına ilişkin memnuniyet; %45,7 "Kısmen", %28,6 "Hayır", %25,7 "Evet" şeklindedir. Büyük çoğunluk denetim süreçlerini kısmen yeterli bulurken, önemli bir kesim memnuniyetsizlik ifade etmektedir.

Mesafeli satış yoluyla (internet, TV, telefon veya kargo aracılığıyla) sunulan gıdalar tüketiciler tarafından fiziksel olarak incelenemediği için taklit ve tağşiş açısından potansiyel riskler barındırmaktadır. Bu nedenle, söz konusu satış kanallarına yönelik denetimlerin geleneksel satışlara kıyasla daha titiz ve sistematik biçimde yürütülmesi gerekmektedir. Bu değerlendirme, mevcut mevzuat ve literatürde yer alan yaklaşımlar doğrultusunda yapılmış olup saha bulgularından bağımsız olarak ele alınmıştır.

### 3.4. Gıda Güvenliği, Taklit ve Tağşişe İlgili Tüketici Davranışlarının SWOT Analizi ile Değerlendirmesi

Türkiye'de tüketicilerin gıda güvenliği, gıdalarda

taklit ve tağşişe ilgili davranışlarına ilişkin yapılan SWOT analizi gıda güvenliği ile ilgili mevcut durumun kapsamlı bir değerlendirilmesini sunmakta olup bu analizin amacı Türkiye'deki gıda güvenliği algılarının güçlü ve zayıf yönlerini, mevcut fırsatları ve karşı karşıya olunan tehditleri belirlemektir (Tablo 7).

Tablo 7'de yer alan verilere göre güçlü yönler yönelik bulgular tüketicilerin gıda güvenliği konusundaki bilinç düzeyinin giderek arttığını ve kamu kurumları tarafından yürütülen bilgilendirme ile denetim faaliyetlerinin toplum nezdinde karşılık bulduğunu ortaya koymaktadır.

Zayıf yönler ilişkili sonuçlar ise gıda güvenliği alanında karşılaşılan yapısal, kurumsal ve uygulamaya yönelik sorunların varlığını sürdürdüğünü ve bu sorunların giderilmesine yönelik olarak toplumun bilinçlendirilmesine yönelik eğitim, bilgilendirme ve farkındalık çalışmalarının daha sistematik ve sürdürülebilir biçimde güçlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Fırsatlara ilişkin bulgular gıda güvenliği alanında hem bireysel hem de kurumsal düzeyde önemli bir gelişim ve iyileşme potansiyelinin bulunduğunu, mevcut yönetsel koşulların ise tüketici bilincinin artırılmasına yönelik politika, eğitim ve uygulamaların hayata geçirilmesi açısından elverişli bir zemin sunduğunu ortaya koymaktadır.

Tehditlere ilişkin bulgular ise sistemin etkinliğini sınırlayabilecek kurumsal ve yapısal sorunların varlığını sürdürdüğünü ve bu durumun tüketici güveni ile denetim süreçleri üzerinde olumsuz

etkiler yaratabileceğini göstermektedir.

Tablo 7. Tüketici davranışlarına İlişkin SWOT matrisi

Güçlü Yönler	Zayıf Yönler	Fırsatlar	Tehditler
Gıda güvenliği konusunda artan farkındalık düzeyi	Yetersiz denetim ve taklit-tağışın yaygınlığı	Tüketicilerin eğitim ve seminer talep etmeleri	Yanılıcı etiketleme uygulamaları
Tüketicilerin bilinçlenmesi	Mevzuatın karmaşıklığı	Teknoloji kullanımındaki isteklilik	Cezaların caydırıcılığının az olması
Tüketicilerin ambalajlı ürün tercih etmeleri	Eğitim eksiklikleri	Yasal düzenlemelerde iyileştirmeler	Tüketicilerin yetkili otoriteye güvensizliği
Gıda etiketlerine gösterilen ilgi düzeyi	Kamuoyu duyurularının yetersizliği	Tüketicilerin taklit-tağış konularında giderek daha bilinçli hale gelmesi	Gıda güvenliği konusunda yetersiz kamuoyu farkındalığı
Yeni kamuoyu duyuru sistemiyle gelen etkin iletişim	Şikayet etme alışkanlıklarının düşük olması	Kamu kurumları tarafından denetimlerin daha sık yapılması	Denetimsiz gıda işletmelerinin sayısının artması
ALO 174 Gıda İhbar ve Şikayet Hattından haberdar olunması	Tüketicilerin gelirlerinin azalması		

Yapılan bu SWOT analizi gıda güvenliği ve hileli ürünlerle ilgili politika geliştirilmesine yönelik önemli bulgular sunmakta olup gelecekteki stratejiler için yönlendirici bilgiler vermektedir. Ayrıca, bu analiz gıda güvenliğiyle ilgili güçlü ve zayıf yönleri, mevcut fırsatlar ve tehditleri kapsamlı bir biçimde ortaya koyarak ilgili paydaşlara derinlemesine bir anlayış ve bakış açısı sunmaktadır.

#### 4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Türkiye’de gıdalardaki taklit ve tağış uygulamalarını tüketici boyutunda ele alan ilk saha araştırmalarından biri olarak öne çıkmaktadır. Araştırma, sadece taklit ve tağış algısını değil aynı zamanda tüketici farkındalığını ve mevzuat boyutunu da inceleyerek elde edilen bulguları literatürde yer alan çalışmalardan farklı bir perspektifle değerlendirmektedir. Bu makalenin mevcut çalışmalardan farklı yönü mevzuat, tüketici davranışı, algısı ve denetim mekanizmalarının etkinliğinin eş zamanlı olarak incelenmesi olup bu yaklaşımın literatüre yeni ve bütüncül bir boyut kazandırdığı söylenebilir.

Türkiye’de gıdalarda görülen taklit ve tağış uygulamaları halk sağlığını doğrudan tehdit eden ve tüketici güvenini zayıflatan önemli bir gıda güvenliği sorunu olarak varlığını sürdürmektedir.

Araştırma bulguları, mevzuatın varlığının tek başına yeterli olmadığını; denetim mekanizmalarının etkinliği, şeffaflık ve tüketici katılımının sağlanmasının sistemin güvenilirliğini artırmada kritik rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Mevzuat düzeyinde Türkiye’nin AB ile büyük ölçüde uyumlu bir yasal çerçeveye sahip olmasına karşın uygulamada şeffaflık ve kamuoyuna bilgi erişimi bakımından belirgin farklar bulunmaktadır. AB’de taklit ve tağışe ilişkin tüm bulguların düzenli ve ayrıntılı biçimde kamuoyuna açıklanması hem caydırıcılığı artırmakta hem de tüketici güvenini desteklemektedir. Buna karşılık Türkiye’de yalnızca laboratuvar sonuçlarının paylaşılması şeffaflık düzeyinin sınırlı kalmasına yol açmakta; denetim faaliyetlerinin tüketici güveni, risk algısı ve bilinçli tüketim davranışları üzerindeki etkisini zayıflatmaktadır. Bu nedenle, kamuya açık bilgi paylaşımının kapsamının genişletilmesi ve düzenli hale getirilmesi önemli bir gereklilik olarak ortaya çıkmaktadır.

Türkiye’de gıdalarda taklit ve tağış uygulamaları hem halk sağlığı hem de sektör güveni açısından önemli bir sorun olmaya devam etmektedir. Araştırma bulguları tüketicilerin büyük bölümünün (%89,3) gıda güvenliği konusunda

bilgi sahibi olduğunu göstermesine karşın üretim süreçlerine ilişkin algılarında belirgin bir güvensizlik bulunduğunu ortaya koymaktadır. Tüketicilerin %53,4'ünün gıda işletmelerinin mevzuata tam uyum sağlamadığı görüşünde olması ve %60'ının denetimlerin yetersiz olduğunu düşünmesi gıda güvenliği yönetiminde uygulama düzeyindeki sorunların tüketici algısına yansımaları göstermektedir. Bu bulgular, denetim sıklığının ve etkinliğinin artırılmasının yanı sıra denetim çıktılarının daha şeffaf ve erişilebilir biçimde paylaşılmasının gerekliliğine işaret etmektedir.

Araştırmanın genel bulguları gıda güvenliğinin sağlanmasında yalnızca mevzuatın varlığının yeterli olmadığını; risk esaslı denetim modeli, izlenebilirlik zinciri, dijital bildirim sistemleri ve laboratuvar kapasitesinin artırılması gibi yapısal unsurların bütüncül biçimde geliştirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Ayrıca, tüketicilerin gıda okuryazarlığının artırılması, ALO 174 Gıda Hattı ve benzeri şikayet mekanizmalarının görünürlüğünün yükseltilmesi ve kamu-özel sektör-sivil toplum işbirliğinin kurumsallaştırılması sistemin genel etkinliğini artıracak tamamlayıcı unsurlar olarak ortaya çıkmaktadır.

Bu konuda gelecek yıllarda yapılacak araştırmalar farklı bölgelerdeki tüketicilerin algılarını ve farkındalığını karşılaştırmalı olarak inceleyerek sosyo-ekonomik ve demografik faktörlerin etkilerini değerlendirebilir ve dijital izlenebilirlik ile denetim mekanizmalarının uzun vadeli etkinliğini inceleyerek politika ve uygulamalara bilimsel destek sağlayabilir. Bu konuda yapılacak çalışmaların teşvik edilmesi önemli görülmektedir.

Sonuç olarak güvenilir gıdaya erişim yalnızca düzenleyici çerçevenin güçlendirilmesi değil aynı zamanda şeffaf, denetlenebilir, izlenebilir ve tüm paydaşların katılımına açık bir gıda güvenliği sisteminin tesis edilmesini gerektirmektedir. Taklit ve tağşişle mücadelenin bütüncül bir yaklaşımla ele alınması hem halk sağlığının korunması hem de gıda sektörüne duyulan güvenin yeniden inşası açısından kritik bir öneme sahiptir.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular doğrultusunda gıda sektöründe araştırılan bu konu itibarıyla yaşanan sorunların önlenmesi ve sistemin etkinliğinin artırılması amacıyla çeşitli öneriler sunulmaktadır. Bunlar:

- Denetimlerin sıklığı ve etkinliği artırılmalı; risk esaslı denetim modeli uygulanmalıdır.
- Taklit ve tağşiş yapan işletmelere yönelik kalıcı kapatma, ürün geri çağırma ve idari para cezaları mevzuatta netleştirilmeli; caydırıcı cezaların olmasına dikkat edilmelidir.
- Kamuoyu duyurularının kapsamı genişletilmeli, şeffaf ve erişilebilir bilgi paylaşımı sağlanmalıdır.
- İşletmelere yapılan denetimlere dair sonuçların kamuya düzenli ve anlaşılır biçimde raporlanması sağlanmalıdır.
- Tüketici gıda güvenliği eğitim programları düzenlenmeli; okul müfredatına gıda okuryazarlığı eklenmeli; yetişkinler için dijital ve yüz yüze eğitim programları düzenlenmelidir.
- ALO 174 Gıda Hattı ve diğer şikayet mekanizmalarının görünürlüğü artırılmalı ve geri bildirim süreçleri güçlendirilmelidir.
- Ürünlerin üretimden tüketiciye kadar izlenebilirliğini sağlayacak dijital takip sistemleri oluşturulmalıdır.
- Daha geniş ve farklı şehirleri kapsayan geniş örneklemli çalışmalar teşvik edilmelidir.
- Dijital izlenebilirlik sistemlerinin ve kamu bilgilendirme platformlarının etkinliği uzun vadeli takip çalışmalarıyla değerlendirilmelidir.

## KAYNAKLAR

- Abinaya, S., Amerta Varrsni, N., Amirtha Bashini J., Anuvarshini P. V., Arthy, A.S., Mwinchumu, C.T. /2025). A Study on Consumer Awareness on Food Adulteration. *International Journal of Advances in Management and Economics*, pp. 11-20,
- Anonim. 2004. 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun. T. C. Resmi Gazete, 25483, 05 Haziran 2004.

- Anonim. 2010. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (VHBSGYK). T. C. Resmi Gazete, 27610, 13 Haziran 2010.
- Anonim. 2011. Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik. T. C. Resmi Gazete, 28145, 17 Aralık 2011.
- Anonim. 2020. 7255 sayılı Gıda, Tarım ve Orman Alanında Bazı Düzenlemeler Yapılması Hakkında Kanun. T.C. Resmi Gazete, 31294, 04 Kasım 2020.
- Anonim. 2021. Ankara İlçeleri Nüfus Dağılımı, <https://www.nufusu.com/ilceleri/ankara-ilceleri-nufusu>. Erişim Tarihi:05.06.2022.
- Anonim. 2025a. Web Sitesi: <https://guvenilrigida.tarimorman.gov.tr/gkd>. Erişim Tarihi:25.11.2025.
- Anonim. 2025b. Web Sitesi: <https://istatistik.tarimorman.gov.tr/Sayfa/Detay/2002> Erişim Tarihi:25.11.2025.
- Anonim. 2025c. Web Sitesi: <https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/Belgeler/BakanlikFaaliyetRaporlari>. Erişim Tarihi:25.11.2025.
- Arıkan, R. (2017). Araştırma Teknikleri ve Rapor Hazırlama. Asil Yayıncılık.
- Artık, N. (2000). Gıdalarda Taklit ve Tağşiş. *Gıda2000 Gıda Teknolojisi ve Tarım Dergisi*, s. 1-14
- Artık, N. (2021). Gıdalarda Tağşiş, Taklit Haksız Kazanç ve Gıda Güvenliği Riskleri Oluşturur. Akademiya Akademik Akıl Platformu Köşe Yazıları, Ankara.
- Bedir, Z. (2023). Türkiye’de Evde Çalışma: SWOT Analizi ile Durum Değerlendirilmesi. *Akademik Araştırmalar ve Çalışmalar Dergisi (AKAD)*, 15(28): 80-90.
- Costa, M.J., Sousa, I., Moura, A.P., Teixeira, J.A., Cunha, L.M. (2024). Food Fraud Conceptualization: An Exploratory Study with Portuguese Consumers. *Journal of Food Protection*, 87(7), 100301.
- Çığ, E. (2008). AB’de gıda kontrolü uygulamaları ve Türk gıda kontrol sisteminin AB’ye uyumu, AB Uzmanlık Tezi, s. 114, Ankara.
- Demirbaş, N. (2020). Gıda Güvenliği ve Ekonomik Kayıplar Açısından Gıda Sahteciliği ve Önleme Çabalarının Değerlendirilmesi. XIV. IBANESS İktisat, İşletme ve Yönetim Bilimleri Kongreler Serisi, Plovdiv/Bulgaristan, 727-733.
- Djekic, I. & Smigic, N. (2024). Consumer Perception of Food Fraud in Serbia and Montenegro. *Foods*, 13(1), 53.
- Gökküç, E. (2022). Türkiye’de Gıda Ürünlerindeki Taklit ve Tağşişin Tüketiciler Üzerine Etkileri: Hatay İli Örneği. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Hatay.
- Hong, E. & Lee, SY. (2017). Modern Analytical Methods for the Detection of Food Fraud and Adulteration by Food Category. *Journal of Science Food Agriculture*, 97(12): 3877-3896. <https://doi.org/10.1002/jsfa.8364>
- Kantaroğlu, M. & Demirbaş N. (2019). Türkiye’de Gıda Güvenliği Açısından Ürün Doğrulama ve Takip Sisteminin (ÜDTS) Değerlendirilmesi. XI. International Balkan and Near Eastern Social Sciences Congress, s.498-509, Tekirdağ.
- Kaya, S.Y. & Yayla, F. (2020). Resmi Verilere Göre Türkiye’de Taklit ve Tağşiş Yapılan Yiyecek ve İçecekler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4): 3108-3128
- Kavruk, M., Bağcı, T.N., Özel, İ.Ç., Ozalp, V.C., Aydın, A. (2025). Global Insights into Food Fraud from Locationbased Analysis: Food Adulteration in Turkey. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 105: 5833–5839
- Köksal, K. & Yıldız, M. (2009). Birleştirilmiş Sınıf Uygulamasına İlişkin Öğretmen Görüşlerinin Değerlendirilmesi. *Kastamonu Eğitim Dergisi*, 1-14.
- Malhotra, N.K. (2004). Marketing Research an Applied Orientation, Global Edition. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Manning, L. & Soon, J.M. (2016). Food safety, Food Fraud, and Food Defense: A Fast Evolving

*Literature. Journal of Food Science.* 81(4): 823-834. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13256>

Özçakmak, S., Türkmen, S. & Bostan, A. (2021). Kamuoyu Duyuruları Konusunda Tüketici Profili ve Yasal Yaptırımlar. Sürdürülebilirlik İçin Akademik Araştırmalar-1. *Sustainability*, 239.

Özen, M. (2016). Gıdada Sahtekârlık, Cezai ve Hukuki Sorumluluk. *Ankara Barosu Dergisi*, 2, 332-341, Ankara.

Özkan, R. & Bindak, R. (2021). Likert Tipi Ölçeklerde Katılım Düzeyi Sayısındaki Değişikliğin Psikometrik Özelliklerinin İncelenmesi. *Nicel Bilimler Dergisi*, 3(2): 150-172.

Özlü, H., Çevik, B., Atasever, M., Sarılioğlu, M.F., Polat, B.A. (2023). Investigation of Meat Species Adulteration in Beef-based Meat Products Via real-time PCR in Türkiye. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*,15(4): 42-48.

Sammut, J. (2022). Facing the Challenges of Food Fraud in the Global Food System. *Food Authentication and Traceability*, p.35-63. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821104-5.00009-X>

Sırıken, F., Sırıken, B. & Demirci B. (2021). Bir Derleme: Gıda sahteciliği, *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(1): 48-60.

Şenöz, B. (2016). Gıdalarda Taklit ve Tağşişlerin Tespiti ve Gelişen Analiz Yöntemleri Sunumu. Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı, Ankara.

Sönmezay, M. (2025). Food Nationalism, Price and Fraud in Imported Agricultural Product Preference. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 31(2):465-477.

Toklu, A.T. 2025. Gıda Güvenliği Açısından Gıda Tağşişine Yönelik Tüketici Tepkisi Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Emerging Economies and Policy*, 10(1): 593-607.