**HALLER VE GIDA GÜVENLİĞİNDE HALLERİN ÖNEMİ: İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ BAYRAMPAŞA HALİ ÖRNEĞİ**

***Sezgin SEZGİN[[1]](#footnote-1)***

 ***İlknur GÜL[[2]](#footnote-2)\*\****

**Öz**

Kentler ve kent hayatı değişip geliştikçe, kent ekonomisi içinde tarım sektöründe çalışan nüfusun payı azalmaktadır. Kent topraklarının tarım dışı faaliyetlerde kullanımı ve hızla büyüyen kentli nüfusun talep ettiği gıdaya kent içerisinde ulaşamaması kenti kıra bağımlı kılmaktadır. Bu anlamda, gıdanın üretildiği ve tüketildiği yerlerin mekânsal olarak farklılık gösterdiği ve üretimin daha çok kırsal alanlarda, tüketimin ise kentsel alanlarda yoğunlaştığı söylenebilir.

Gıda sistemi içerisinde haller, kentlere sürekli bir şekilde gıda akışını sürdüren dağıtım noktaları olarak önemli bir role sahiptirler. Müşterilerin ve perakendecilerin kolayca erişebildiği yerler olan toptancı hallerinde bu akış belirli standartlar çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Ülkemiz açısından bu standartların neleri kapsadığını, hallerle ilgili düzenlemeleri Avrupa Birliği müktesebatıyla uyumlu hale getirmek amacıyla 2012 yılında yürürlüğe giren kanun ve yönetmelikte görmek mümkündür. Ülkemizde gıdanın çok küçük bir oranının haller dışındaki kanallardan tüketiciye ulaştırıldığı düşünüldüğünde özellikle gıda güvenliğine ve sertifikasyona ilişkin belirlenmiş kuralların önemi daha da artmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklar sağlık üzerinde ciddi tehlikeler yaratabilmektedir. Bu bağlamda toptancı hallerinde hem üreticiler hem de toptancılar için gıda güvenliği ve hijyeni öncelikli bir konu olmalı ve yüksek kalite standartları ile çevrelenmelidir.

Bu ön kabuller temel alınarak hazırlanacak çalışmada İstanbul Büyükşehir Belediyesi Bayrampaşa Hali üzerinden bir değerlendirme yapmak amaçlanmıştır. Çalışmada öncelikle hallerin öneminden ve tarihsel seyrinden kısaca bahsedilecektir. Bunun sonrasında, İstanbul Büyükşehir Belediyesi tarafından kurulmuş ve işletilmekte olan Merkez Bayrampaşa Toptancı Hali’nde toptancılarla yapılmış derinlemesine mülakat görüşmelerinden elde edilen sonuçlar değerlendirilecektir. Çalışma, hem hallerin mevcut durumunu ortaya koyması hem de olağanüstü durumlarda haldeki toptancıların gıda güvenliği hakkındaki fikirlerini yansıtması açısından dikkate değerdir.

Anahtar Kelimeler: Gıda Sistemi, Gıda Güvenliği, Toptancı Halleri, Sebze-Meyve Hali

**WHOLESALE MARKETS AND ITS IMPORTANCE IN FOOD SECURITY: A CASE STUDY ON ISTANBUL METROPOLITAN MUNICIPALITY’S WHOLESALE MARKETS**

**Abstract**

As urban and urban life changes and develops, the share of the population in working agriculture sector in the urban economy is declining. The use of urban lands in non-agricultural activities and due to the fact that rapidly growing urban population unable to get required food by the city, naturally makes the urban dependent on rural. In this sense, it can be said that the places where food is produced and consumed vary spatially and production is mostly concentrated in rural areas and consumption is concentrated in urban areas.

Wholesale markets play a key role within the food system as a distributive points by sustaining continuous resource flows to the city. Within the scope of wholesale markets, where customers and retailers have easy access, this flow is carried out under certain standards. In terms of our country, it is possible to see what these standards cover in accordance with the laws and regulations that came into force in 2012 in order to harmonize the arrangements with the EU acquis. Considering that a very small proportion of the food is delivered to consumers from different ways, the rules on food safety and certification are becoming more and more important. Foodborne illness can pose serious health threats. In this context, food security and food hygiene should be priority for both producers and wholesalers in the wholesale markets and should be surrounded by high quality standards.

Based on these preliminary assumptions, the main idea of this article is to do evaluation about Istanbul Metropolitan Municipality’s Wholesale Markets. Firstly in this study, the importance and historical progress of the wholesales will be briefly discussed. After that, the results obtained from in-depth interview with wholesalers will be evaluated in the scope of Bayrampaşa Wholesaler, which was established and is operated by İstanbul Metropolitan Municipality. The study is noteworthy in terms of both presenting the current situation of the wholesale markets and reflecting the opinions of wholesalers on food security.

Keywords: Food System, Food Security, Wholesale Markets, Fruit-Vegetable Market

**GİRİŞ**

İnsanlık günümüzden yaklaşık 10 bin yıl önce tarıma geçişle birlikte önemli ölçüde değişmiştir. İnsanlar topladığı tohumları ekmiş, hasat etmiş, başarılı sonuçlar almış ve bu gelişmelerden alınan cesaretle yerleşik hayata adım atmışlardır. Yerleşik bir hayat tarzı modern medeniyetleri ortaya çıkaran sebepler arasındadır ve bu anlamda tarım da medeniyetin temel taşıdır denilebilir.

Her çağda önemini koruyan bir faaliyet olarak tarım, ülkenin sahip olduğu nüfusun doyurulması gibi stratejik bir işlevinin yanı sıra, ulusal gelir ve istihdama, ihracata ve nihayet girdi-çıktı bağlantılarıyla çeşitli sanayi kollarına katkısı gibi sebeplerle bütün ülkeler için gerek ekonomik gerekse sosyal yönden özel bir konumdadır (Acar, 2003: 102).

Türkiye, değişik bölgelerindeki ekolojik farklılıkları, üretime uygun verimli ve geniş tarım alanları sayesinde, birçok tarım ürününün iyi koşullarda ve kaliteli olarak yetişebildiği nadir ülkelerden biridir. Ülkemizin her bölgesinde, her mevsimde, sebze-meyve üretimi yapılmaktadır (UİB, 2019). 2017 yılı verilerine göre, toplam tarım alanının (38 milyon hektar) %2’sinde sebze üretimi; %8’inde de meyve üretimi yapılmaktadır. Toplam bitkisel üretim değeri 135.885 milyar lira olup bu değerin %24,9’u sebze üretiminden, %33,7’si meyve üretiminden kaynaklanmaktadır ve üretilen sebzenin %88,2’si ve üretilen meyvenin de %86,7’si pazara sürülmektedir (TUİK, 2019). Görülen yüksek oranlar sebze-meyve üretiminin geniş bir üretici kesiminin faaliyet alanını ve geçim kaynağını oluşturduğunu göstermektedir. Tarımın istihdamdaki payı %20’lerdedir ve 5 milyonu aşkın çalışan bu sektörde faaliyet göstermektedir (Tarım Sektörü 2018’den…, 2018). Bununla birlikte eskiye nazaran bu sektörde çalışanların sayısında ciddi azalışlar söz konusudur. Daha büyük arazilerde çalışmayı tercih eden çiftçiler ürünlerini bir dağıtımcıya, kabzımala veya imalatçıya satmakta ve bu aracılar da ürünleri süpermarketlere satmaktadır. Böylelikle gıdanın son tüketicisi üreticiden adım adım uzaklaştığı söylenebilir (Heinberg ve Bomford, 2016: 11).

Bilindiği gibi kentlerdeki nüfusun çok az bir bölümü tarımsal faaliyetlerde bulunmaktadır[[3]](#footnote-3). 1950’lerde başlayan ve 1980’ler itibariyle yüksek noktalara çıkan kırdan kente göç, kentteki toprağı herhangi bir toprak parçasından ayrı bir yere koymamıza sebep olmuştur. Kentsel toprağın bir süre sonra kentsel arsaya dönüşebileceği ve böylelikle de yüksek rant elde edilebileceği düşüncesi bu topraklar üzerinde tarım faaliyetlerini azaltmıştır. Kırsal gibi kendi yiyeceğini kendisi üretemeyen yüksek nüfusa sahip kentler de[[4]](#footnote-4) bu anlamda beslenme ihtiyacının karşılanması konusunda tamamen kırsala bağımlı hale gelmiştir.

Kırı (köyü) kente bağlayan en önemli unsur, kuşkusuz ki yemektir. Kentte yenilip içilen hemen her şeyin hammaddesi kırda üretilmektedir (Keyder ve Yenal: 2013). Bu bağlamda özellikle yaş olan sebze ve meyvenin üretici olan kırdan tüketici olan kente ulaşma sürecinde pazarlama kanalları büyük önem taşımaktadır. Pazarlama kanallarının uzunluğu ve pazarlama koşullarındaki yetersizlikler ise meyve ve sebzenin çabuk bozulabilir olması niteliğiyle birleşince büyük kayıplara ve yüksek masraflara sebep olmaktadır (Can ve Engindeniz, 2018: 267). Yaş meyve ve sebze pazarlama kanallarının nispeten en uzunu “üretici – toplayıcı - komisyoncu (üretim yerinde) – toptancı - komisyoncu (tüketim yerinde) – perakendeci – tüketici” biçiminde olanıdır (Akbay, Candemir ve Orhan, 2005: 100).

Belirtilen zincirin en önemli halkasını toptancı halleri oluşturmaktadır. Toptancı halleri, meyve ve sebzenin toptan alım satımının gerçekleştiği, fiyatın arz ve talebe göre belirlendiği daimî toptan pazarlar olup (Yılmaz ve Yılmaz, 2002: 292) bu pazarlar vasıtasıyla gıda maddeleri de sağlıklı, hijyenik ve gıda güvenlik standartları kapsamında tüketiciye ulaşmaktadır (Coşkun ve Tunalıoğlu, 2015: 84). Toptancı hallerinin haksız rekabeti ortadan kaldırmanın, ürünlerin fiyatlarını dengelemenin ve kayıt dışılığı engelleyerek ekonomik kaybı azaltmanın yanı sıra komisyoncular açısından gerek üretici gerekse tüketici taleplerini kavrayarak perakende sektörüne ürün sağlaması ve böylelikle ürün kayıplarını azaltması gibi faydaları da vardır (Demir, 2019: 2).

Ülkemizde toptancı halleri ile ilgili hazırlanan Hal Yasası’nda yasanın amacı tanımlanırken yukarıda belirtilen faydalara ek olarak “sebze ve meyve ticaretinin kaliteli, standartlara ve gıda güvenliğine uygun olarak yapılması” temel amaçlardan biri olarak değerlendirilmiştir (Resmi Gazete, 2010). Özellikle gıda güvenliği dünya çapında önemli bir küresel sorun olarak görülmektedir. Ulusal ekonomiye, sosyal kalkınmaya, aile ve toplum refahına katkıda bulunmak isteyen herkesin besleyici ve güvenli gıdaya ihtiyacı vardır (Satcher, 2000).

Gıda güvenliği, bireyin gıda kaynaklı hastalıklardan hastalanma riskini en aza indirecek şekilde gıdanın işlenmesi, hazırlanması ve saklanması anlamına gelmektedir (Santacruz, 2016). Gıda güvenliği sağlıklı gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretiminden dağıtımına kadar olan tüm aşamalarda gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınması olarak da ifade edilmekte ve sağlıklı, sağlığa yararlı ve sağlıklı durumu korunmuş gıda kavramlarını kapsamaktadır (Giray ve Soysal, 2007: 485). Bu bağlamda taze sebze ve meyvelerin üreticiden çıkıp tüketiciye ulaşana kadar halleri de uğrak yeri yaptığı düşünülürse, hallerin de gıda güvenliğini sağlamada kilit role sahip olduğu görülebilir.

Bu çalışma haller ve gıda güvenliği arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi açısından oldukça önem taşımaktadır. Çalışmanın araştırma kısmı 7 adet yarı yapılandırılmış sorudan oluşmakta olup, bu sorular derinlemesine mülakat yöntemi kullanılarak İstanbul sınırları içerisindeki Merkez Bayrampaşa Toptancı Hali çalışanlarına yöneltilmiştir. Bu çalışma ile hedeflenen:

1. Hallerin kuruluş amaçlarını ve önemini kavramak,
2. Ülkemiz açısından Osmanlı Devleti’nden günümüze İstanbul’daki hallerin durumuna tarihsel perspektiften bakabilmek,
3. Çalışmanın alanı olarak kabul edilen Merkez Bayrampaşa Toptancı Hali’nden elde edilen veriler ışığında hallerin şu anki durumları hakkında bilgi sahibi olmak ve aynı zamanda çalışanların gıda güvenliği hakkındaki görüşlerini öğrenmektir. Bu görüşlerin öğrenilmesi ise bizlere olağanüstü dönemlerde gıda güvenliğine ilişkin politikaların uygulamadaki yansımalarını gösterecektir.
4. **TOPTANCI HALLERİNİN KURULUŞ AMACI VE ÖNEMİ**

Fransızca “*üstü kapalı yer*” anlamına gelen “*hâlle*” kelimesinden değişikliğe uğrayarak dilimize girmiş olan hal (Hadimli ve Bulut, 2004: 263), Türk Dil Kurumu’nca“*sebze, meyve, bakliyat vb. ürünlerin satıldığı yer”* olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2019) ve bu tanımıyla toptancı halleri ile eşdeğer bir anlam taşımaktadır.

Toptancı halleri, ürünlerini satmak isteyenlerle bu ürünleri satın almak isteyenlerin bir araya geldiği yerlerdir. Cadilhon, Fearne, Hughes ve Moustier’e göre (2003: 4) ürünü satanlar yani bu işin ticaretiyle ilgilenenler toptancıdırlar ve haller başlıca iki türde karşımıza çıkmaktadır. Kırsal alanda, haller üreticilerden gıda ürünlerini alırlar ve bunları bir yığın biçiminde toplarlar. Kırsal alandaki bu haller çiftçiler arasında adil fiyatların dağıtımını teşvik etmek amacıyla inşa edilmiştir ve burada ürünler genellikle serbest piyasada işlem yapmanın en şeffaf yolu olarak görülen (itfa fiyatını artırarak veya azaltarak) bir açık artırma sistemi aracılığıyla satılmaktadır. Gıda tedarik zincirinin diğer tarafında ise kentsel alanlarda terminal olarak da değerlendirilebilecek haller bulunmaktadır. Burada gıdanın toplanmasındaki amaç, daha sonrasında halka satış yapacak olan perakendecilere veya diğer aracı birimlere fazla miktardaki gıdayı hazır hale getirmektir. Kentte kurulan bu haller, perakendeciler aracılığıyla tüketiciler arasında adil fiyat dağıtımını desteklemek amacıyla inşa edilmişlerdir.

Toptancı hallerinin kuruluş amacı, yaş meyve sebze pazarlamasının serbest rekabet sistemi içerisinde yapılmasını sağlamak ve üretici ile tüketici arasında malların akışını belirli standartlar çerçevesinde gerçekleştirmektir. Ülkemizde yaş sebze ve meyve ticaretinin işleyişi ve toptancı hallerinin kuruluşunda 1995 tarih ve 552 sayılı Kanun Hükmünde Kararname (KHK) önemli bir rol oynamaktadır (Çetin, 2009: 23). 552 sayılı KHK’de genel olarak; yaş meyve ve sebzelerin alımı, satımı ve devri ile toptancı halleri ve pazar yerlerinin kuruluş, işleyiş, yönetim ve denetimlerine ilişkin esaslardan öngörülmüştür. Bu kararname, üç temel öğe üzerine inşa edilmiştir: (1) yaş sebze ve meyvelerin öncelikle hallerde toplanması; (2) serbest rekabet koşulları altında en uygun fiyat oluşumunun sağlanması ve (3) denetimin geniş ölçüde belediyeler eliyle yürütülmesi biçimindedir (Kınıklı, Adanacıoğlu, Yılmaz, ve Özer, 2019: 2). Bu bağlamda hallerin yaş meyve sebze sektöründeki rolü ve önemi şu şekilde belirtilebilir (Çetin, 2009: 23-24):

* Üretici ile tüketici arasındaki ürün akışının temel aktörleri olması,
* Serbest rekabet piyasasının oluşumunu ve sağlıklı bir şekilde yürümesini sağlaması,
* Piyasada hâkim durum yaratılmasının önlenmesi,
* Piyasa fiyatlarının dengelenmesi,
* Kayıt dışılığın önlenmesi,
* Üreticilerin garantörlüğünü üstlenmesi,
* Yaş meyve ve sebzelerin istenen kalite, standart ve sağlık kuralları çerçevesinde piyasaya sürülmesinin sağlanması.

Türkiye’de, yaş sebze ve meyve ticareti, yapılan çeşitli yasal düzenlemelerle belediyelerin kontrolündeki toptancı hallerinde yapılmaktadır. Özellikle sebze ve meyveciliğin yoğun bir şekilde yapıldığı il ve ilçelerle; nüfusun kalabalık olduğu il merkezlerindeki toptancı halleri, ciddi derecede ticari faaliyete sahne olmaktadır (Hadimli ve Bulut, 2004: 263). Tekeli’ye göre (2011: 74) ülkemizde gıdanın çok küçük bir oranı hallerin dışındaki kanallardan tüketiciye ulaştırılmaktadır. Şehirde tüketilen yaş meyve-sebze açısından bu oran yaklaşık %5’tir. Bununla birlikte belediyelere sağladığı rüsum geliri, üreticilere sağladığı güvence, barındırdığı işgücü, ihracata yönelik çalışan toptancı hallerinin ülkeye sağlamış olduğu döviz girdisi bu yerlerin bölge ve ülke ekonomilerinde vazgeçilmez birer ticaret merkezi olduklarının işaretidir (Hadimli ve Bulut, 2004: 263).

1. **HAL MEVZUATININ TARİHSEL GELİŞİMİ**

Türkiye’de sebze ve meyvenin üreticiden tüketiciye ulaşımında kilit noktada bulunan toptancı hallerinin kuruluşu, amacı ve görevlerini çok çeşitli yasal düzenlemelerde görmek mümkündür. Konu ile ilgili en üst düzenleme Anayasanın 45. maddesine dayanmaktadır. Bu maddenin son fıkrasında “*Devlet, bitkisel ve hayvansal ürünlerin değerlendirilmesi ve gerçek değerlerinin üreticinin eline geçmesi için gereken tedbirleri alır*” hükmü bulunmaktadır. Konu ile ilgili en eski düzenleme ise 1930 yıl 1580 sayılı Belediyeler Yasası’ndadır. Sözü edilen yasanın 15. maddesinin 58. bendi toptancı hallerinin kurulmasında ve işletilmesinde belediyeleri görevlendirmektedir. Bu maddeye istinaden hallerin görev ve yetkilerini belirleyen hallere özgü ilk düzenleme, 1960 yıl ve 80 sayılı “Toptancı Halleri Sureti İdaresi Hakkında Kanun”dur (Hadimli ve Bulut, 2004: 264). Bu yasa, değişen ekonomik şartlar ve gelişen pazar talepleri sebebiyle yeterli olmamış ve 27 Haziran 1995 yılında 552 sayılı “Yaş Meyve ve Sebze Ticaretinin Düzenlenmesi ve Toptancı Halleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” çıkarılmıştır.

Yaklaşık iki yıl sonra bu KHK’nın 19. maddesinde yer alan hususlar kapsamında 1997 tarih ve 23214 sayılı “Toptancı Hallerinin Yönetim ve İşleyişi Hakkında Yönetmelik” yayınlanmıştır. 552 sayılı KHK’nin uygulanmasında görülen çeşitli aksaklıklar sebebiyle 1998 tarih ve 4367 sayılı “Yaş Meyve ve Sebze Ticaretinin Düzenlenmesi ve Toptancı Halleri Hakkında KHK’nin Bazı Maddelerinin Değiştirilmesine Dair Kanun” yürürlüğe girmiştir. Değişiklikler ve ilave hükümlerle genel olarak; kayıt dışılığın ve malların hal dışında toptan satışının önlenmesi amacına yönelik olarak çeşitli yaptırımlar getirilmiştir. Yapılan düzenlemelerin de yetersizliğinin bir süre sonra anlaşılmasıyla birlikte, 2007 tarih ve 5652 sayılı kanunla 552 sayılı KHK’nın bazı maddeleri yine değiştirilmiştir. Bu değişiklikte özellikle üretici birliklerine ayrılan kontenjan ve kira koşulları üzerinde durulmuş, hal açma yetkisi büyükşehir ve ilçe belediyelerine verilmiş, gerçek ve tüzel kişiler tarafından toptan ve perakende halleri açılmasının belediyelerin iznine tabi olması kararlaştırılmıştır (Adanacıoğlu ve Yercan, 2012: 844-845).

Son olarak 01 Ocak 2012 tarihinde 5957 sayılı “Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun” yürürlüğe girmiştir. Bu yasa ile yaş meyve ve sebze pazarlamasında oldukça önemli değişiklikler yapılmış ve özellikle gıda güvenliği ve kayıt sistemi, standardizasyon gibi güncel konuları gündeme gelmiştir (Demir, 2019: 2). Özellikle ürün künyesi uygulaması ile ürünlerin miktarı, cinsi, hangi üreticiye ait olduğu bilgileri net şekilde bilenecektir. Buradaki amaç, meyve sebze ticareti, toptancı halleri ile semt pazarlarına çeki düzen vermektir (Hürriyet Gazetesi, 2010).

1. **GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE İSTANBUL’DA HALLER**

Bu başlık altında Osmanlı Devletinden günümüze İstanbul’daki hallerin tarihsel seyri değerlendirilecektir**.**

* 1. **OSMANLI DEVLETİ DÖNEMİNDE HALLER**

Osmanlı Devleti döneminde, 1800’lerin ortalarında, İstanbul’da hem sur içinde hem sur dışında –Üsküdar, Eyüp, Kasımpaşa ve Boğaziçi çevresinde- mahalle aralarında bostanlar yer almaktadır. Bu bostanlarda çok sayıda meyve ve sebze yetiştirilmiştir. Üretilen mahsuller şehrin ihtiyacını karşılamakla birlikte diğer illere de gönderilmektedir. Uzun yıllardan beri İstanbul’un taze meyve ve sebze pazarı bulunmakta ve bu pazara devlet tarafından atanmış olan Pazarbaşı bakmaktadır (Nazır, 2011: 200-201). Osmanlı insanının meyve sebze ile ilişkisine bakıldığında; 1682 tarihinde İstanbul’da 97 sebzeci dükkanının bulunması ve 1755 tarihli Matbah-ı âmire esnafı maaş defteri içerisinde 31 sebzecinin başı çekmesi bu gruba giren ürünlerin saray ve toplum tarafından tüketiminin hayli yüksek olduğunun birer göstergesidir (Solak, 2008: 218).

Bu dönemde, Eminönü sahilinde yer alan Balıkpazarı Kapısı ve Yemiş İskelesi bölgesi[[5]](#footnote-5), şehrin hem iktisadi hem de sosyo-kültürel merkezi olma özelliğini göstermektedir. Bu bölgeye, toptan kuru yemiş ve yaş meyve satan dükkanlardan dolayı ‘meyvehoş’[[6]](#footnote-6) adı verilmiştir ve civar illerden gelen sebze ve meyveler Yemiş İskelesi’ne indirilmektedir (Göncüoğlu, 2014: 110). Nitekim Aybet, Yemiş İskelesi’ne İzmir ve Mudanya’dan gelen meyve ve kuru yemiş getiren gemilerin yanaştığını belirtmiştir (Aybet, 2016: 28). İstanbul’daki manav esnafı da bir nevi hal işlevi gören bu bölgeden ürün almaktadırlar. Bunun sebebi, 1560’ta yayımlanan bir fermanda İstanbul’a getirilen yaş sebze ve meyve kayıklarının iskeleye uğramadan satış yapmaları dolayısıyla bu yöntemin yasaklanması ve İstanbul’a yaş meyve sebze getiren kayıkların iskeleye uğrayarak belirlenen kanun ve usullere göre satış yapmaları zorunluluğudur (Nazır, 2011: 313).

Balıkpazarı Kapısı ve Yemiş İskelesi’nin o dönem içerisindeki ticaret ağırlıklı yapısını burada yer alan sokak adlarında gözlemlemek mümkündür. Balıkhane Sokak, Balıkçılar Loncası, Peynirci Akir Sokak, Helvacı Bekir Sokak, Yağcılar Sokağı, Tütün Gümrüğü Sokağı, Tuzcular Sokak, Yemiş İskelesi Sokağı, Tulumba Sokak, Lüleci Rüstem Sokak, Başağa Sokağı o dönemde burada yer alan ekonomik faaliyetlerin göstergesi niteliğindedir (Göncüoğlu, 2014: 104). Bizans döneminden 1950’li yıllara kadar İstanbul’un gıda deposu olma niteliğini taşıyan bu bölgede[[7]](#footnote-7) iskelelerin önündeki geniş kayık kalabalığı ile iskelenin arka sokaklarında bulunan dükkân ve depolar arasında muazzam bir bağ vardır (Tülek, 2016).

* 1. **TÜRKİYE CUMHURİYETİ DÖNEMİNDE HALLER**

İstanbul’un hal geçmişi Eminönü’ndeki Meyvehoş haline ve yine burada yer alan Yemiş İskelesi’ne dayanmaktadır. Hal sisteminin ilk nüveleri, burada faaliyetlerini sürdüren Bahariye Bakkaliyesinde başlamıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra ise İstanbul’da ilk yaş meyve ve sebze hali 1935 yılında Unkapanı’nda kurulmuştur (Göncüoğlu, 2014: 110).

Unkapanı hali, bir süre sonra, artan nüfus ve buna paralel olarak büyüyen tüketim taleplerine bağlı olarak yetersiz gelmeye başlayınca alınan ilk önlem Merkez hale ilaveler yapmak olmuştur. Ancak bu geciktirici önlemler hallerin yetersizliğini önleyememiş ve yaklaşık 50 yıllık bir geçmişiyle Unkapanı Hali 1986 yılında Bayrampaşa’ya taşınmıştır (TUMESKOM, 2019).

Bayrampaşa halinin faaliyete geçmesinden önce İstanbul’daki sebze-meyve ticaretinin durumunu yazar Kadir Can (2009: 8-11) ‘Yaşayıp Unuttuğumuz İstanbul’ adlı çalışmasında şu cümlelerle anlatmaktadır:

*“Çok değil 30 yıl öncesinin Eminönü ile Unkapanı arasındaki sebze-meyve halinin karınca yuvasını andıran görünüşü. Kamyonlar, kamyonetler, taksiler, at arabaları, seyyarlar, hamallar, sebze ve meyve kasaları her şey birbirine karışmış. Gece yarısı başlayan yaşam olanca hızıyla sürüyor, Anadolu'nun, Trakya'nın çeşitli üretim bölgelerinden komisyonculara gönderilen ürünler içerideki dükkânlarda sergileniyor. Başta manavlar olmak üzere otel, lokanta gibi işyeri ilgililerinin aldıkları ürünler hemen dışarıda bekleyen araçlara taşınıp yükleniyor. İstanbullulara yıllarca trafik çilesi çektiren sebze meyve halinin yıkılıp taşınmasından sonra herkes rahat bir nefes aldı. (…) İstanbul'un ihtiyacı olan sebze ve meyvelerin getirilip dağıtılmasında kara taşımacılığının yanı sıra deniz yolu da çok önemli bir yer tutardı. Karamürsel, Yalova, Bandırma gibi üretim bölgelerinden çektirme adı verilen büyük ahşap teknelerle İstanbul Hali'ne gönderilen sebze ve meyvelerin bir kısmı ya satılamadığından ya da fiyatlarının aşın derecede düşmemesi için denize dökülürdü. Halin Haliç tarafına dökülen ürünler nedeniyle deniz kenarı kimi gün patlıcan kimi gün de domates, biber tarlasına dönerdi.”*

İstanbul’da sebze ve meyve halleri Bayrampaşa’da merkez ve Kadıköy’e bağlı birim olmak üzere iki farklı yerde konumlanmıştır. Aşağıdaki tablolarda, 2018 yılı içerisinde bu iki hale giriş çıkış yapan toplam araç sayısı ve getirilen yaş meyve ve sebze tonajı yer almaktadır.

**Tablo 1: Hale Giriş-Çıkış Yapan Kamyon, Kamyonet ve Tır Sayıları (2018 yılı)**

Kaynak: İBB Hal Müdürlüğü, (2019). Erişim adresi: <http://gida.ibb.istanbul/hal-mudurlugu/arac-giris-cikis-sayilari.html>

2018 yılında İstanbul’da hallere giren-çıkan kamyon, kamyonet ve tırların aylara göre dağılımına bakıldığında kamyonların temmuz, kamyonetlerin ve tırların ise en fazla mayıs ayında giriş-çıkış yaptığı görülmektedir. Kış aylarında giriş-çıkış oranı diğer aylara kıyasla daha düşük seviyelerdedir. Günde ortalama 1500 kamyon, 6100 kamyonet ve 197 tır hale giriş yapmaktadır. Bu durum, günde yaklaşık 8000 ticari aracın hale giriş yapmasına denk gelmekte olup, olağanüstü durumlarda koordinasyonun önemini göstermektedir.

**Tablo 2: Meyve-Sebze Tonajı (2018 yılı)**

Kaynak: İBB Hal Müdürlüğü, (2019). Erişim adresi: <http://gida.ibb.istanbul/hal-mudurlugu/hal-tonajlari/135/2018-yili-meyve-sebze-tonajlari.html>

2018 yılında hallere getirilen meyve-sebze tonajlarına bakıldığında haziran ve temmuz aylarında araç giriş-çıkışlarına paralel seviyede bir artış ile karşılaşılmaktadır. Kış aylarında gelen meyve-sebze tonajı oldukça düşüktür. Yıl içerisinde en fazla sebze eylül ayında gelirken, en az ocak ayında gelmiştir. Meyve ise en fazla haziran ayında gelirken, en az nisan ayında gelmiştir. Meyve-sebze oranının birbirine en yakın olduğu ay haziran olarak görülmektedir.

Çalışmanın sınırlılığı olan Bayrampaşa Toptancı Hali merkezi Kocatepe Mahallesi sınırları dahilinde, E–5 ve TEM karayollarının tam ortasında yer alan, karayoluna ulaşım bağlantıları bulunan anayol üzerinde stratejik öneme sahip bir alanda 670 dönüm arazi üzerine kurulmuş olup 571 adet komisyoncu yazıhanesi ile faaliyet göstermektedir (İBB, 2015: 46). Avrupa yakasının en büyük hali olan Bayrampaşa halinde yer alan işletmeler ortalama 5 çalışana sahiptir. Ancak, bu sayı mevsimsel yoğunluğa paralel olarak ortalama 9 çalışana kadar çıkabilmektedir. Halde iş yürüten işletmelerde tahmini 20.000 çalışan istihdam edilmektedir ve hallerde mevsimine göre 50 ile 80 çeşit işlem gören ürün miktarı günlük toplamda ortalama 15.000 ton seviyelerindedir (İBB, 2015: 47).

1. **ARAŞTIRMA: İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ Bayrampaşa SEBZE-MEYVE HALİ MÜLAKAT DEĞERLENDİRMELERİ**

Bu araştırmanın ana materyali İstanbul Büyükşehir Belediyesi’ne bağlı Bayrampaşa Sebze-Meyve Hali’nde çalışanları ile yapılan mülakatlar sonucu elde edilen birincil verilerdir. Veriler, kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak 16 dükkân sahibine Ocak- Şubat 2019 aylarında sorulan 7 adet yarı yapılandırılmış mülakat sorularından elde edilmiştir.

Katılımcıların görüşleri, gizlilik esasına uygun biçimde isimleri verilmeden kodlanarak aktarılmıştır. Buna göre halde çalışan esnaf olmaları dolayısıyla “esnaf”ı ifade etmesi açısından “E” olarak kodlanmış ve her katılımcıya kodunun yanında “E1, E2, E3, E4 ve E5” biçiminde bir numara verilmiştir. Katılımcıların kişisel bilgileri Tablo 4’tedir.

**Tablo 4: Katılımcıların Kişisel Bilgileri**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kod** | **Yaş** | **Eğitim Durumu** | **Memleket** |
| E1 | 45 | İlköğretim | Niğde |
| E2 | 37 | Lise | Bitlis |
| E3 | 37 | İlköğretim | Malatya |
| E4 | 44 | İlköğretim | Niğde |
| E5 | 28 | Lise | Malatya |
| E6 | 31 | Eğitim görmemiş. | Göçmen |
| E7 | 52 | Lise | Rize |
| E8 | 50 | Lise | Sinop |
| E9 | 39 | Ortaokul | Siirt |
| E10 | 51 | Ortaokul | Niğde |
| E11 | 38  | İlköğretim | Van |
| E12 | 44 | İlköğretim | Çorum |
| E13 | 41 | Lise | Artvin |
| E14 | 56 | İlköğretim | Erzincan |
| E15 | 50 | Lise | Sivas |
| E16 | 48 | İlköğretim | Sivas |

***Bulgular ve Yorumlar***

Araştırmada katılımcılara başta gıda güvenliği olmak üzere olağanüstü durumlarda karşılaştıkları problemlerden bu konudaki çözüm önerilerine kadar çeşitli sorular sorularak bu konulara ilişkin görüşleri ve gözlemleri belirlenmeye çalışılmıştır. Bu aşamada sırasıyla her bir soru ve buna ilişkin görüşler açıklanacaktır.

1. Gıda güvenliği ile ilgili olarak;

Gıda güvenliği esas olarak gıdanın üretiminden tüketimine kadar kimyasal, fiziksel, duyusal ve biyolojik niteliklerini bozmadan sağlıklı ve güvenilir bir şekilde tüketiciye sunulması ve bunun için alınan önlemler paketini kapsamaktadır (Gürer ve Akyol, 2018: 1304). Fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeler bozulmamış ve temiz olarak düşünülen gıdayı güvensiz (sağlıksız) hale getirmektedir. Bu tür tehlikeler gıda güvenliğini tehdit etmekte ve gıdalara bulaşan maddelerin beslenme yoluyla insanlara da bulaşmasına sebep olmaktadır (Erkmen, 2010: 221).

Gıda sisteminin amacı, güvenli gıda üretmek ve tüketime yönlendirmektir. Görüşme formunda katılımcılara “gıda güvenliği dendiğinde ne anlıyorsunuz” şeklinde sorulan soruya E3 kodlu katılımcı konu hakkında bilgisinin olmadığını ifade etmiş, onun dışındaki katılımcıların cevapları (E1, E6, E7, E9, E10) ise meyve-sebzelerin tazeliğine, çürümemesine, olgunlaşmasına, organik oluşuna, kalitesine önem verilmesi üzerinde yoğunlaşmıştır. E9 kodlu katılımcı kaliteyi ön plana çıkararak bu durumu “*malların kaliteli olması ve fire vermeden üreticiden tüketiciye ulaştırılması*” olarak değerlendirirken; (E5) kodlu katılımcı gıdanın organikliğine göndermek yaparak organik ve doğal gıdaların milletin sağlığını tehdit etmeyeceği şeklinde bir görüş sunmuştur. Yine E5 kodlu katılımcı tarımda kullanılan aşırı gübrelemenin ve pestisitlerin bilinçli kullanılmadığı yönünde bir tespitte bulunmuş ve “*ham sebzelere ilaç vuruyorlar bazen; renk versin, su versin diye*” görüş bildirmiştir. Bir katılımcı “*devletin koyduğu kuralların tamamına uyulması gıda güvenliğini sağlar”* (E4) şeklinde görüşüyle gıda güvenliği üzerine tüm sorumluluğun devlette olduğunu belirtmiştir.

1. Yaş sebze-meyvenin halde kalması süresi ve ürünlerin halden çıkarılamaması durumu ile ilgili olarak;

Görüşme formunda bu sorunun sorulma sebebi soğuk zincir lojistiği hakkında bilgi sahibi olabilmektir. Gıda güvenliği ile ilişki olarak denilebilir ki, tedarik zincirinin herhangi bir aşamasında soğuk zinciri kırılırsa o gıda güvenli gıda kabul edilemez. Çünkü sıcaklık değişimleri ve hijyenik olmayan koşullar, mikro organizmaların üremesine ve ürünlerin fiziksel, duyusal, kimyasal yapılarının bozulmasına sebep olmaktadır. Bu yüzden, soğuk zincirin üretimden tüketime kadar tüm aşamalarda kırılmaması ve tüm operasyonun hijyenik şartlarda yapılması şarttır (Tanyas, 2017).

Katılımcılar, meyve-sebzelerin halde kalma süresinin mevsime ve ürünün çeşidine göre farklılık gösterdiğini belirtmişlerdir. E7 kodlu katılımcıya göre bu süreler “*Yazın 1, kışın 3 gün*’dür. E15 kodlu katılımcı da yeşillik gibi çabuk bozulmaya müsait ürünlerin yaklaşık 1 gün, kabak gibi daha geç bozulan ürünlerin 15 güne kadar halde durabildiği görüşünü paylaşmıştır. Ürünlerin halden çıkarılamaması durumunda ise, katılımcıların %80’e yakın kısmı ürünlerin bozulmaya ve çürümeye bırakıldığı görüşüne sahiptirler. Çürümenin esas sebebi ise soğuk hava depolarının bulunmayışıdır. E10 kodlu katılımcı bu durumu “soğuk hava deposu yok, çürürse atıyorum”; E6 Kodlu katılımcı “Soğuk hava depomuz yok, çöpe gidiyor”; şeklinde ifade etmiştir. Bunlara ek olarak, ürünleri çöpe atmaktansa değerinin altında bir fiyata gün içerisinde hale gelen alt gelir grubuna mensup insanlara satanlar da vardır (E9).

1. Olağanüstü durumlarda yaş sebze-meyvenin sunumu ile ilgili olarak;

Olağanüstü durumlar hem bireylerin hem de toplumların normal yaşamın normal akışını bozan doğal (deprem vb.), meteorolojik kökenli doğal (sel vb.), teknolojik (küresel ısınma vb.) ve insan kökenli (terör vb.) birçok olayı tanımlamayı ve yorumlamayı gerektiren durumlardır (Akgül, 2017: 9). Görüşme formunda katılımcılara bu gibi durumlarda ortaya çıkan veya çıkabilecek sorunlar ve çözüm önerilerine ilişkin görüşleri sorulmuştur.

(a) Katılımcıların olağanüstü durumlarda karşılaştıkları ve karşılaşabilecekleri muhtemel sorunlar konusundaki görüşleri;

Öncelikle belirtilmesi gereken katılımcıların bayram öncelerini de olağanüstü durum olarak görmeleridir. E16 kodlu katılımcı “*Olağanüstü durum derken neler bunun içinde sayılıyor? Deprem, yangın, sel olağanüstü durum da bu sizler için olağanüstü durum. Bayramlar mesela, bayram da demeyelim de bayram arifeleri. Muazzam bir trafik oluyor hal çevresinde, bu da olağan olmayan bir şey sonuçta” diyerek* bu dönemlerde şehir içi ve otoyollarda meydana gelen aşırı trafik yoğunluklarının ürünlerin nakliyesinin gecikmesi ve bir kısmının tazeliğini kaybetmesi bir kısmının da çürümesine sebep olduğunu ifade etmiştir.

Meteorolojik kökenli olağanüstü durumlar olan aşırı kar yağışı, çok fazla yağmur yağması sonucu ortaya çıkan seller veya aşırı sıcaklar da benzer şekilde gıda ürünlerinin tüketiciye ulaşımında sıkıntı oluşturduğu olaylardır. Aşırı sıcaklarda yaş gıdanın tazelik süresinin kısalması sebebiyle E10 kodlu katılımcı “*sebze, meyve yazın dayanmaz. Günlük bitmesi lazım, soğuk hava depom olmadığı için çürürse atıyorum*” demiş; bir başka katılımcı da (E2) “*mallar çürümeye terk ediliyor. Satışlar zor oluyor, bunun da önüne geçemeyiz*” diyerek bu husustaki çaresizliklerini dile getirmiştir. Üretimin azaldığı kış aylarında ürün miktarındaki azalmaya bağlı olarak gelişen fiyatların yükselişi, hal esnafını olumsuz etkilemektedir. (E11) kodlu katılımcının görüşleri şu şekildedir: “*Kışın sebze de meyve de hale daha az gelir. Hem yollarda çoğu bozulur hem geç gelir, doğal olarak da fiyat da yükselir. Bir de malların buradan çıkışı da zor oluyor yollar kapanınca*”. Kısaca söylemek gerekirse,kentte gerçekleşen veya kenti etkileyen herhangi bir olağanüstü durumda hal çalışanlarının karşılaştığı sorunlar; ürünlerin hale girişinin olmaması veya eksik olması (E1, E9) ürünlerde fire kaybının artması (E5, E16), fiyatların ani yükselişi (E4, E6, E10), satışların olmaması (E2) olarak sayılmıştır.

Bununla birlikte hal esnafının büyük çoğunluğu olağanüstü durumlarda bile meyve-sebze sunumunun kesintisiz sağlanacağına inancı yüksektir. Katılımcılardan bazıları (E1, E5, E7, E10) işlerin bu gibi durumlarda da yürüyeceğini belirtmişlerdir. Bu konuda verilecek iki örnek şöyledir: “*Her sorunun kendine özgü çözümü var, mal yollanır bir şekilde*” (E5) ve “Olağanüstü *durumda sıkıntı illaki olur, hal yıkılmadığı sürece biz malı yollarız*” (E10).

(b) Katılımcıların olağanüstü durumlarda karşılaştıkları ve karşılaşabilecekleri muhtemel sorunlara yönelik çözüm önerileri;

Hal esnafının bir kısmı (E2, E7, E9, E10) işyerlerinin bulunduğu halin mevcut durumundan memnun olmadıklarını söylemiş ve yapılacak iyileştirmelerle ortaya çıkabilecek sorunların aşılabileceğini düşünmüştür. E9 kodlu katılımcı halin eskiliğine gönderme yaparak, uzun zamandır var olduğu için pazar yerinin üstünün açık olduğu ve kapalıya çevrilmesi gerektiği şeklinde görüş belirtirken E10 kodlu katılımcı “*altyapının düzelmesi her şeyin başı*” diyerek hortum ve fırtına felaketlerinin seraları vurduğunun bunun da yaş sebze meyve tedarikini etkilediğini ifade etmiştir. E2 kodlu katılımcı alternatifsizliğe vurgu yaparak *“Burası yıkılırsa alternatif bir yer kalmıyor, küçük haller kurulabilir, hal parçalar halinde çevreye yayılmalıdır*” derken hallerin ilçeler bazında yaygınlaştırılmasını bir çözüm önerisi olarak sunmuştur.

E5 ve E10 kodlu katılımcılar çözümün üretici sayılarının arttırılması ile bulanacağına ilişkin benzer görüşlere sahiptirler. E5 kodlu katılımcıya göre “*çözüm için üretici çok olacak bir kere. 10 milyon üretici varsa 70 milyon da tüketici var*’dır. Katılımcıların bazıları ise (E3, E4 ve E8) herhangi bir çözüm olmayacağı konusunda görüş birliği içerisindedirler. Bu hususta hal esnafından “*sebze-meyve yani bu; çözemezsiniz*” (E8) ve “*afet yani sonuçta, çözüm bulunması zor*” (E4) gibi yanıtlar alınmıştır.

1. Halin mevcut konumu ile ilgili olarak;

Katılımcıların halin mevcut konumuna yönelik değerlendirmelerinde görüş birliği yoktur. Katılımcıların bir kısmı (E5, E6, E8, E9, E10, E14, E16) halin mevcut konumundan memnuniyet duymaktadır. Mevcut konumundan memnuniyet duyanlar; merkezi bir yerde olmasının herkes için ulaşılabilirlik (E6), zamandan tasarruf (E5), daha az nakliye ücreti (E10) açısından daha verimli olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte, E8 ve E9 kodlu katılımcılar yerlerinden memnun olmalarına rağmen fiziki şartların yetersizliğinden yakınmışlardır. E8 kodlu katılımcı;” *Şehrin içi daha iyi ama kompleks yetersiz. Sosyal alanları, çay ocakları, vakit geçirmek için alanları olmalı*” şeklinde değerlendirirken, E9 kodlu katılımcı “*Halin konumundan şikâyetimiz yok, eski bir yer sonuçta, iyileştirmeler yapılmalıd*ır.” demektedir.

Halin kentin dışında olması görüşünü savunanlardan E1 kodlu katılımcı şehrin içinde bazen çok trafik olduğunu, bunun nakliye ve çürüme konusunda çeşitli olumsuzluklara sebep olduğunu belirtmiştir. Bayramlarda otogarla halin aynı girişi kullanmaları sebebiyle E2 kodlu katılımcı “*şehrin dışında olması daha iyi, burası yetersiz*” demiş; bir başka katılımcı da büyüklüğünü eleştirerek “*yetmiyor burası görüyorsun*” demiştir. Aynı zamanda IKEA ve Forum İstanbul’un halin yanı başına inşa edilmesi de trafik yoğunluğunu arttırdığı ve ulaşımı zorlaştırdığı düşünülmektedir. Bu görüşü savunanlar (E14, E16) halin ileride Selimpaşa veya Silivri tarafına taşınacağını vurgulamıştır.

(5) Yeni ulaşım ağlarının (Yavuz Sultan Selim Köprüsü, Osmangazi Köprüsü vb.) değerlendirilmesi ile ilgili olarak;

Katılımcıların %80’e yakın kısmı yeni ulaşım ağlarının haldeki sebze-meyve tedarikini olumsuz yönde etkilediğini düşünmektedirler. Eleştiriler özellikle nakliye fiyatları üzerinedir. Bu bağlamda verilecek iki örnek şöyledir: “*Olumsuz katkısı oldu. Nakliye fiyatları yükseldi, mesafe uzadı*” (E2); ve *“Eski yollar kaldırır mı bu şehri, şart yeni yolların, köprülerin yapılması. Ama bu yapılırken hem geçiş ücretlerini yüksek tutuyorsun hem bizi oraya mecbur bırakıyorsun. Nakliyecinin maliyeti artınca, malın fiyatı bize maliyetli geliyor zaten, e sen de onun üstüne koyuyorsun kârını”* (E12). Bir diğer eleştiri de zaman konusunda araçların köprüyü dolanmak zorunda kalmalarınadır. E1 kodlu katılımcının söylemiyle “*Nakliyeciler geç geliyoruz diyorlar eskiye göre. Bizi yarım saat geriye atıyor diyorla*r”.

Katılımcıları az bir kısmı ise yeni ulaşım ağlarının hal üzerinde olumlu etkisi olduğunu düşünmektedir. Bu görüşü savunanlar, ülkenin ulaşım konusunda seviye atladığına, (E13) yolların daha güvenli olduğuna (E4) her geçen gün artan nüfus nedeniyle yeni ulaşım ağlarının yapılması gerektiğine (E16) dikkat çekmiştedirler.

1. **SONUÇ**

Gıda toplumu oluşturan insanların hayatlarını sürdürebilmeleri için zorunlu ve birincil bir ihtiyaç olup çok önemlidir. Her insan ihtiyaç duyduğu her zamanda inanç ve kültürüne uygun yeterli miktar ve kalitede, sağlıklı ve güvenli gıdaya erişebilmelidir. Bu bakımdan gıda güvenliğinin temel bir insan hakkı olduğu söylenebilir. Ancak bu afili sözler gerçek hayat ile uyuşmamaktadır. Dünyadaki milyarlarca insan, güvenli olmayan gıda riski altındadır. Her yıl, gıdadan bulaşan fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikeli madde yüzünden milyonlarca kişinin hastalandığı, yüz binlercesinin de öldüğü bilinmektedir. Olması gereken, gıda zincirinin her aşamasında -gıda hammaddesinin elde edilmesi, üretimi, işlenmesi, saklanması, taşınması, dağıtılması ve tüketimi- yani tarladan tabağa kadar hijyen kuralları dahilinde hareket edilmesidir.

Günümüz toplumlarında gıda kontrolü, gıda kalitesi ve gıda güvenliği gibi konular gıda hakkında en çok konuşulan ve tartışılan konulardır. Günümüzde gıdanın üretimine yönelik faaliyetler büyük ölçüde kent dışı yerlerde gerçekleştiğinden dolayı nüfusça kalabalık olan kent merkezleri ve banliyöler güvenli gıdaya hızlı, kolay ve ucuz erişim hususunda dezavantajlıdır. Çalışmanın konusu olan İstanbul’u da bu kapsamda düşünmemiz gerekir. Türkiye’nin farklı illerinde üretilen ürünler birçok pazarlama kanalından geçerek İstanbullu tüketicilerin sofralarıyla buluşmaktadır. İnsan beslenmesi açısından vazgeçilmez ihtiyaçlardan olan yaş sebze-meyveler bu kanallardan biri olan İstanbul Büyükşehir Belediyesi bünyesinde kurulan toptancı halleri aracılığıyla kentli tüketicilere ulaşmaktadır.

Bu çalışmada İBB’ye bağlı Bayrampaşa Sebze-Meyve Hali esnafına sorulan çeşitli sorularla onların olağanüstü dönemlerde gıda güvenliğine yönelik görüşlerini öğrenmek amaçlanmıştır. Gıda zincirinin en önemli halkası olarak düşünülen toptancı hallerindeki uygulamalar üzerinden gıda güvenliği okuması yapılmak istenmiş ve bu kapsamda aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır:

(1) Hal esnafı sebze-meyvenin güvenli olup olmadığına onların görünüşüne bakarak karar vermektedir. Katılımcılar çürümemiş, taze veya olgunlaşmış olan gıdaya güvenli gözüyle bakmaktadırlar. Bu görüşlerin hiçbirinde gıdanın GDO’lu olmasının, hormon veya katkı maddeleri içermesinin veya böcek ilacı kalıntısının önemi yoktur. Bir katılımcı ise organik gıdayı güvenli gıda ile eşdeğer görmektedir. Bu görüş dikkat çekicidir. Çünkü organik gıda tanımı gereği “*yetiştirilmesinde ve işlenmesinde genetik mühendisliğinin yapay gübrelerin, böcek ilaçlarının, yabani ot ve mantar öldürücü ilaçların, büyüme hormonlarının, antibiyotiklerin, koruyucuların, renklendiricilerin, katkı maddelerinin ve kimyasal ambalaj malzemelerinin kullanılmadığı bitkisel ve hayvansal gıdalardır*”. Yine aynı katılımcı gıda güvenliğinde tarımsal ilaçların sebze-meyveyi hızlı olgunlaştırması için kullanıldığını söyleyerek yapılan yanlışın bilincinde olduğunu belirtmiştir. Dikkati çeken bir diğer husus ise, bir katılımcının gıda güvenliğinin ancak devletin çizdiği sınırlara uygun davranılması ile gerçekleşebileceğine yönelik görüşüdür. Gerçekten de devletin temel amacı, gıda işiyle uğraşan işletmelerin uygun teknolojilerle gıda mevzuatı doğrultusunda gıda üretmelerini ve bu şekilde üretilmiş güvenli gıdanın nihai tüketiciye ulaşmasını sağlamaktır.

(2) Güvenli gıda kirlenmemiş gıdadır. Gıda kirlenmesini ve buna bağlı ortaya çıkan gıda zehirlenmesini önlemeyi amaçlayan birtakım ilkeler vardır. Görüşme formuna cevap vermiş hiçbir katılımcı bu ilkeler doğrultusunda görüş öne sürmemişlerdir. Örneğin katılımcılar; tüm yüzey ekipmanı ve gereçleri düzgün bir şekilde temizlediği ve dezenfekte ettiği, kişisel hijyene özellikle el yıkamaya önem verdiği, gıdayı doğru bir şekilde sakladığı, etkin bir haşere kontrolü uyguladığı, gıda alerjileri, gıda zehirlenmesi ve gıda intoleransı hakkında bilgi sahibi olduğu konusunda görüş bildirmemiştir. Sadece gıdayı doğru bir şekilde soğuttuklarını belirten açıklamalarda bulunmuşlardır. Soğuk hava depoları, gıda güvenliği için özellikle de sebze-meyve gibi çabuk bozulabilecek gıdalar için hayati derecede önemlidir.

(3) 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu’na göre gıdanın güvenilir olup olmadığının belirlenmesinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamaları, etiket bilgileri ve sağlıkla ilgili uyarı niteliğindeki bilgiler… dikkate alınmaktadır. Bu maddeye dayanarak ortaya çıkacak bir sonuç; katılımcıların hiçbirinin etiket, sertifikasyon hakkında görüş beyan etmediğidir. Bu durum, ne yazık ki, gıda güvenliği ile ilgili mevzuat hakkında bilgi sahibi olmadıklarını düşündürtmektedir. Benzer şekilde HACCP sistemi de uluslararası standartlarda kaliteli ve güvenli gıda üretimini sağlayan bir gıda güvenliği sistemidir. Bu sistemin adı dahi herhangi bir katılımcı tarafından dile getirilmemiştir. Halbuki gerek güvenli gıda üretimi aşamasında ve gerekse pazarlama kanalları ile taşınması aşamalarında mutlaka gıda güvenliği kontrol sistemlerine başvurulmalıdır.

(4) Gıda güvenliğinde son halka tüketicilerdir. Tüketicinin gıda güvenliği üzerine belli bir bilgi düzeyin olması ve alım gücünün yüksekliği bu tüketiciyi güvenli gıdaya yönlendirecektir. Ancak İstanbul şartlarında değerlendirildiğinde İstanbullu çoğu tüketicinin eğitim ve gelir seviyesinin düşüktür ve bu da onlardaki gıda güvenliğine yönelik farkındalığın yetersiz olduğunun göstergelerindendir. Bu konuda bilinç düzeyinin, farkındalığın artırılması çalışmaları devlet, özel sektör ve gönüllü kuruluşlar eliyle örneğin medya araçları kullanılarak veya eğitimler verilerek gerçekleştirilebilir. Farkındalığın artması ile tüketiciler haller de dahil tüm pazarlama kanallarına üzerinde güvenli gıda sunulması yönünde baskı yapabilirler. Bu baskı aslında ekonomiden sağlığa kadar birçok politikayı olumlu etkileyecektir.

**KAYNAKLAR**

ACAR, M. (2003). Fiyat Desteğinden Doğrudan Desteğe: Dünyada Tarım Destekleme Programlarında Yeni Yönelimler. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 101-116.

ADANACIOĞLU, H. ve YERCAN, M. (5-7 Eylül 2012). *Yeni Hal Kanununun Tarım Kesimine Olan Muhtemel Etkilerinin Değerlendirilmesi*. 10. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi. Konya, 844-852.

**AKBAY,** C., CANDEMİR, S. ve ORHAN, E. **(2005).** Türkiye’de Yaş Meyve ve Sebze Ürünleri Üretim ve Pazarlaması. *KSÜ. Fen ve Mühendislik Dergisi,* 8(2), 96- 107.

AKGÜL, S. K. (2017). Olağanüstü Durumlar İletişim ve Habercilik Yaklaşımları. TRT Akademi, 2(3), 6-47.

AYBET, G. Ü. (27-28 Mayıs, 2016). *17. Yüzyılda İstanbul Limanı ve Marmara Denizi’nde Uluslararası ve Şehirlerarası Ulaşım ve Ticaret*. VIII. Türk Deniz Ticareti Sempozyumu. İstanbul, 27-32.

CADILHON J. J., FEARNE, A. P., HUGHES, D. R. ve MOUSTIER, P. (2003). Wholesale Markets and Food Distribution in Europe: New Strategies for Old Functions**.** *Discussion Paper*, London: Centre for Food Chain Research, Imperial College.

CAN, B. A. ve ENGİNDENİZ, S. (2018). Tarım Ürünlerinin Pazarlanmasında Toptancı Hallerinin Rolü ve Önemi: Koacaeli Merkez İlçe Toptancı Hali Örneği. *Selçuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 32(3), 266-273.

CAN, K. (2009). *Yaşayıp Unuttuğumuz İstanbul,* İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.

COŞKUN, M. H. ve TUNALIOĞLU, R. (2015). Aydın İlinde Yaş Sebze ve Meyve Toptancı Hallerinin İncelenmesi. *Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 12(2), 83-92.

ÇETİN, B. (2009). *Yeni Parekendecilik Sisteminde Toptancı Hallerinin İzlemesi Gereken Stratejiler*. İstanbul: İstanbul Ticaret Odası Yayınları

DEMİR, Y. (2019). Üreticilerin Toptancı Hallerine ve Hal Yasasına Bakış Açıları. *Toprak Su Dergisi*, 8(1), 1-10.

ERKMEN, O. (2010). Gıda Kaynaklı Tehlikeler ve Güvenli Gıda Üretimi. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 53, 220-235.

GİRAY, H. ve SOYSAL, A. (2007). Türkiye’de Gıda Güvenliği ve Mevzuatı. *TSK Koruyucu Hekimlik Bülteni,* 6(6), 485- 490.

GÖNCÜOĞLU, S. F. (2014). *Bahçekapı: Kadim Ticaretin Bahçekapı ve Çevresindeki Serüveni*. İstanbul:İstanbul Ticaret Odası.

GÜRER, B. Ve AKYOL, E. (2018). Tüketicilerin Bal Tüketiminde Gıda Güvenirliği Bilincinin İncelenmesi: Niğde İli Örneği. *Türk Tarım- Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(10), 1303-1310.

HADİMLİ, H.ve BULUT, İ. (2004). Antalya’da Sebze Meyve Ticareti ve Antalya Toptancı Hali’ne Coğrafi Bir Yaklaşım. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 11, 261-281.

HEİNBERG, R. ve BOMFORD, M. (2016). *Tarım ve Gıdanın Dönüşümü*, ( H. Doğrul, Çev.). İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.

İBB GIDA TARIM VE HAYVANCILIK DAİRE BAŞKANLIĞI (2015). *Yeni Gıda Ticaret Ve Lojistik Merkezi Tasarımı Sonuç Raporu*. İstanbul.

İBB HAL MÜDÜRLÜĞÜ (2019) Erişim adresi: <http://gida.ibb.istanbul/hal-mudurlugu/arac-giris-cikis-sayilari.html>

İBB HAL MÜDÜRLÜĞÜ, (2019). Erişim adresi: <http://gida.ibb.istanbul/hal-mudurlugu/hal-tonajlari/135/2018-yili-meyve-sebze-tonajlari.html>

KELEŞ, R. (1998). *Kentbilim Terimleri Sözlüğü,* Ankara: İmge Kitabevi.

KEYDER, Ç.ve YENAL, Z. (2013). *Bildiğimiz Tarımın Sonu- Küresel İktidar ve Köylülük*. İstanbul: İletişim Yayıncılık.

KINIKLI, F., ADANACIOĞLU, H., YILMAZ, C. ve ÖZER, G. (2019). Tarımsal Ürünlerin Pazarlanmasında Hal Kayıt Sisteminin Çiftçiler Tarafından Kullanılma Durumu: İzmir İli Örneği. *Mediterranean Agricultural Sciences,* 32(2), 1-7.

NAZIR, B. (2011). *Dersaadet’te Ticaret***.** İstanbul: İstanbul Ticaret Odası.

SANTACRUZ, S. (2016). *What is Food Safety.* Australian Institute of Food Safety Resource Centre. Erişim adresi: <https://www.foodsafety.com.au/resources/articles/what-is-food-safety>

SATCHER, D. (2000). Food Safety: A Growing Global Health Problem. *JAMA*, Erişim adresi: <https://jamanetwork.com/journals/jama/article-abstract/192587>

SEBZE VE MEYVE TİCARETİNE YENİ DÜZENLEME. (07 Ocak 2010). Hürriyet Gazetesi. Erişim adresi: <http://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/sebze-ve-meyve-ticaretine-yeni-duzenleme-13407018>

SOLAK, İ. (2008). Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu’da Sebze Meyve Üretimi. *Türkiyat Araştırmaları Dergisi,* 24, 217-251.

TANYAS, M. (20 Ekim 2010). *Gıda Güvenliği İçin Tedarik Zinciri Kurulmalı*. Erişim adresi: <https://www.utikad.org.tr/Detay/Sektor-Haberleri/15563/gida-guvenligi-icin-kisa-tedarik-zinciri-kurulmali>

TARIM SEKTÖRÜ 2018’DEN NE BEKLİYOR? (29 Ağustos 2018). Erişim adresi: <https://www.gidahatti.com/tarim-sektoru-2018den-ne-bekliyor-92399/>

TDK. *Hal*. Erişim adresi: (<http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.591dee3bd0e473.91045230>

TEKELİ, İ. (2011). *Kent, Kentli Hakları, Kentleşme ve Kentsel Dönüşüm.* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

TUİK (28 Ocak 2015). *Haber Bülteni.* Erişim adresi: <http://www.tuik.gov.tr/PreHaberBultenleri.do?id=18616>

TUİK, (2019). *Temel İstatistikler-Tarım.* Erişim adresi: <http://tuik.gov.tr/UstMenu.do?metod=temelist>

TUMESKOM. *Hal Tarihçemiz.* Erişim adresi: <http://www.tumeskom.com/DERNEK_HAL-TARIHCEMIZ_181.html>

TÜLEK, M. (27-28 Mayıs 2016). *1896 Yılında Balıkpazarı ve Yemiş İskelesi: İstanbul Limanı’nın İki Mahallesinde Ekonomik ve Sosyal Topografya Çözümlemeleri*. VIII. Türk Deniz Ticareti Sempozyumu. İstanbul, 242-256.

UİB Genel Sekreterliği Arge Şubesi. (2019). *Yaş Meyve Sebze Sektör Raporu*. Bursa.

YILMAZ S. ve YILMAZ, İ. (18-20 Eylül 2002). *Türkiye Yaş Meyve ve Sebze Pazarlamasında Toptancı Hal Sisteminin Değerlendirilmesi: Antalya Büyükşehir Belediyesi Toptancı Hali Örneği*, Türkiye V. Tarım Ekonomisi Kongresi. Erzurum, 292-299.

RESMİ GAZETE, 26.03.2010 Tarih ve 27533 Sayılı, 5957 Sayılı “Sebze ve Meyveler İle Yeterli Arz ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun.”.

RESMİ GAZETE, 13.06.2010 Tarih ve 27610 Sayılı, “5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu”.

1. Araştırma Görevlisi, Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü, Türkiye, sezgin\_sezqin@hotmail.com. [↑](#footnote-ref-1)
2. \*\* Araştırma Görevlisi, Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümü, Türkiye, ilknurgul7@hotmail.com. [↑](#footnote-ref-2)
3. Kentleşme ve çevrebilimleri alanında Türkiye’nin duayen hocası Prof. Dr. Ruşen Keleş kenti “(1998: 78) sürekli toplumsal gelişme içinde bulunan ve toplumun; yerleşme, barınma, gidiş-geliş, çalışma, dinlenme, eğlenme gibi gereksinmelerinin karşılandığı, pek az kimsenin tarımsal uğraşılarda bulunduğu, köylere bakarak nüfus yönünden daha yoğun olan ve küçük komşuluk birimlerinden oluşan yerleşme birimi” olarak tanımlayarak, kentte tarım dışı faaliyetlerin yoğunluğuna dikkat çekmektedir. [↑](#footnote-ref-3)
4. Ülkemizde TÜİK Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi sonuçlarına bakıldığında 2012 yılında il ve ilçe merkezlerinde ikamet edenlerin oranı %77,3 iken 6360 sayılı kanun yürürlüğe girdikten sonra hazırlanan 2013 yılı TÜİK Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi verilerine göre bu oran %91,3’e 2014’te ise %91,8’e yükselmiştir (TUİK, 2015). [↑](#footnote-ref-4)
5. Balıkpazarı ve Yemiş iskelesi olarak bilinen semtlerin kesin sınırları bilinmemektedir. Murat Tülek (2016, 243) çalışmasında “*bölge batıda Tarihi Yarımada’nın Galata ve Pera’ya açılan kapısı olarak kullanılan ve önemli bir kamusal alan olan Eminönü Meydanı, doğuda Keresteciler rıhtımı ve güneyde ise sur dokusu ile sınırlanmıştır”* demektedir. [↑](#footnote-ref-5)
6. Meyvehoş; Farsça’da kuruyemiş anlamına gelmektedir. Türkçe karşılığı ise yemiştir. [↑](#footnote-ref-6)
7. Tülek; söz konusu bölgenin ve İstanbul’u modernleştirme çabaları sonucunda kademeli olarak yıkıldığını ifade etmiştir. Bölgenin yıkılması çabaları Osmanlı’nın modernleşme dönemine kadar uzanmakla birlikte bu çabalar faaliyete sokulamamış, Cumhuriyet döneminde ise 1930, 1950 ve 1980’li yılların sonunda gerçekleştirilen imar faaliyetleri sonucunda bölgenin kademeli olarak yıkıldığı, kentsel ve toplumsal bellekten silindiği belirtilmiştir. [↑](#footnote-ref-7)