

## **Yeni Yıla Sağlıkla Girin...**

*Heyecanla beklenen bayram, yılbaşı gibi özel günlerde yoğunlaşan alışveriş trafiği ve sevdiklerimizle bir araya geldiğimiz kalabalık sofralar, gıda güvenliği önlemlerinin önemini bir kat daha arttırıyor.*

Bayram, yılbaşı gibi özel günlerde yoğunlaşan alışveriş trafiği ve birlikte olunan kalabalık yemekler gıda risklerini arttırıyor. Böyle dönemler sahteciler için de bulunmaz bir fırsat yaratıyor. Yaklaşan yeni yıl öncesinde gerek fırsatçı kayıt dışı üreticilerin gerekse uygun koşullarda üretilmemiş, saklanmamış, hazırlanmamış gıdaların neden olabileceği sağlık sorunlarını gündeme getiren Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, alışverişte, gıdaları hazırlama ve tüketmede böyle günlerde her zamankinden daha özenli ve dikkatli olunması gerektiğini söyledi.

Ülkemizde ve dünyada gıda güvenliğinin sağlanabilmesi için Gıda Güvenliği Derneği olarak bölgemizde konusu salt gıda güvenliği odaklı tek kongre olma özelliği taşıyan Gıda Güvenliği Kongresi'ni iki yılda bir düzenlediklerini belirten Samim Saner, 6.'sı 3-4 Mayıs 2018 tarihlerinde düzenlenecek olan kongrede de gıda güvenliği konusunda bu ve buna benzer bir çok konunun ulusal ve uluslararası katılımcılar tarafından ele alınacağını, kongreye online kayıtların başladığını da bildirdi. <http://www.gidaguenligikongresi.org>

Yeni yıla yaklaşırken gıda kaynaklı yaşanabilecek olumsuzluklara dikkat çeken Samim Saner, sevdiklerimizle paylaştığımız sofralarımızı tüm olumsuzluklardan uzak tutabilmemiz için alınması gereken basit tedbirleri hatırlattı. Samim Saner yılbaşı sofralarının kâbusa dönmemesi için basit ama etkili önerileri şöyle sıraladı;

1. Merdiven altı olarak tabir edilen kayıt dışı üretici ve satıcılardan ambalajsız, etiketsiz gıda ürünlerini kesinlikle satın almayın. Özellikle yılbaşı, bayram gibi dönemlerde daha yoğun tüketilen ürünlerde sahtecilik arayışlarının daha yoğun olduğunu unutmayın.
2. Aldığınız gıda ürünlerinin başta raf ömrü olmak üzere etiketlerini dikkatle okuyun. Amacınıza uygun ürünler satın aldığınızdan emin olun.
3. Alışveriş sırasında çiğ ve işlenmiş ürünleri, hayvansal ve hayvansal olmayan ürünleri, gıda ve gıda dışı ürünleri ayrı ayrı poşetleyin. Evinizde de aynı ilkelere uyulması gerektiğini unutmayın.
4. Alışverişte ve evde, gıdaların kendilerine uygun saklama koşullarında tutulduğundan emin olun.
5. Et, süt, yumurta gibi çabuk bozulabilen ürünleri yeterince satın alın, son tüketim tarihi geçmeden tüketin.
6. Eti (kanatlı veya kırmızı) yıkamadan pişirin.
7. Genel hijyen kurallarına özen gösterin. Pişirilmiş ürünlerin oda sıcaklığında 2 saatten fazla kalmamasına dikkat edin.

8. Evde veya yemeği hazır tüketeyeceğiniz ev dışı ortamlarda sıcak yemeklerin yeterince sıcak, soğuk yemeklerin ise yeterince soğuk olmasına özen gösterin. Ilık bekleyen yemeklerde riskin arttığını hatırlayın.
9. Et ürünlerinin merkez noktaları dahil iyi pişmiş olmasına özen gösterin.
10. Taklit, tağşiş ve gıda güvenliği risklerinin çok büyük bölümünün kayıtdışından uzak durarak ve basit hijyen kurallarını uygulayarak önlenebileceğini unutmayın.

### **Gıda Güvenliği Derneği Hakkında:**

Ülkemizde gıda güvenliği bilincinin geliştirilmesinde, üretimden tüketime, yön verici, organize edici, yaygınlaştırıcı faaliyetlerde bulunan Gıda Güvenliği Derneği, 2003 tarihinde Türkiye Kalite Derneği (KalDer)'nin gıda sektöründeki üyelerinin 'Temiz Mutfak' projesi çalışmaları sırasında şekillenmiş; KalDer'in sürekli desteği, değerli bilgi ve deneyimlerini paylaşması, yapıcı ve destekleyici yaklaşımı ile gıda sektöründeki üyelerinin de özverili ve duyarlı çabaları sonucunda ayrı bir dernek olarak hayata geçirilebilmiştir. Gıda sektöründe çalışan büyük küçük tüm şirket, kişi ve kurumları gıda güvenliği ortak paydası altında toplamak, Gıda Güvenliği kavramının, tüm toplumda benimsenmesini ve yaygınlaştırılmasını sağlamak, tüketicinin en etkin ve itici güç olduğunun bilincinde olarak, tüketicinin eğitilmesini ve bu yolla güvenli gıdayı talep etmesini sağlamak, ulusal ve uluslararası düzeyde ilgili taraflarla işbirliğini geliştirici faaliyetlerde bulunmak, projeler geliştirmek gibi çalışmaları yürütmektedir.

Detaylı bilgi için **Eksen Creative Communication - Elvin Ekşioğlu** ile iletişime geçebilirsiniz.

---

Elvin Ekşioğlu  
**Eksen Creative Communication**  
+90 555 233 24 41  
[eksenc@gmail.com](mailto:eksenc@gmail.com)  
<http://www.ksen.eksantrik.com>