

ALIRKEN DİKKAT ET, GÜVENİLİR GIDA TÜKET !...



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımızın gıda politikası; ulusal mevzuatla, gıdaların tarladan sofraya kadar geliş sürecinde etkin kontrolünün sağlanması ve tüketici haklarının korunmasıdır. Gıda güvenilirliği çalışmaları, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve ilgili mevzuat hükümlerine göre il ve ilçe müdürlüklerimizce yürütülmektedir.

Temel amacımız; "Çiftlikten sofraya gıda güvenilirliği" kapsamında birincil üretim dahil olmak üzere gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim, işleme, depolama, dağıtım, satış ve toplu tüketim gibi gıda zincirinin tüm aşamalarında etkin kontrol ve denetimi ile tüketiciye her zaman yeterli ve güvenli gıda arzının sağlanması, HACCP kavramının ve iyi hijyen uygulamalarının gıda üretim zincirinin tüm aşamalarında uygulaması, risk temeline dayanan kontrol sistemi kurarak gıda üretim zincirinde gıdanın izlenebilirliğinin sağlanması ve denetiminin etkinleştirilmesi, üretici ve tüketici menfaatleri ile halk sağlığının en üst düzeyde korunması, sektörler arası haksız rekabetin önlenmesi, gıda sanayinin gelişmesi, ülke itibarının korunması, toplumun dengeli ve yeterli beslenmesine yönelik miktar ve çeşitlilikte gıda sağlayarak bunların güvenli olarak tüketiciye sunulmasının sağlanmasıdır.

Güvenilir Gıda; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izin belgesi olan, son tüketim tarihi geçmemiş, muhafaza ve satış kurallarına uygun, ambalajlı ve etiketli olan, gereği gibi hazırlanan ve korunan gıdadır.

ALIRKEN DİKKAT ET, GÜVENİLİR GIDA TÜKET !...

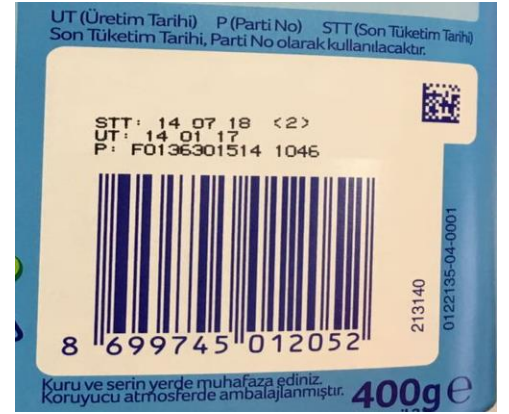
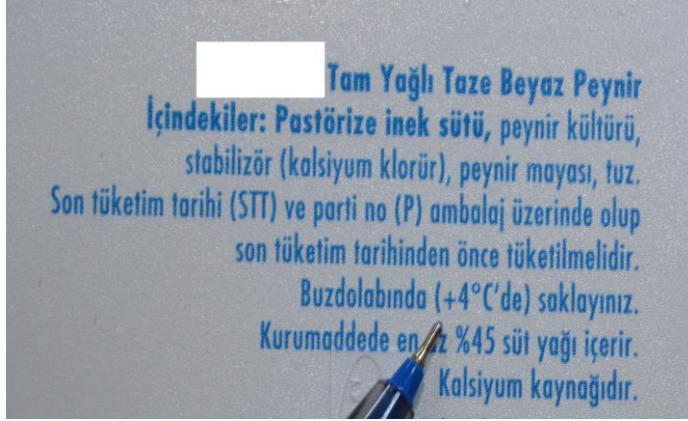
Ramazan ayında tüketicilerin gıdalla ilgili olumsuzluklarla karşılaşmaması için gıda satın alırken ve tüketirken dikkat etmeleri gerekli kuralları Müdürlük olarak tekrar hatırlatmak istiyoruz.

DAHA İYİ SEÇİM YAPMAK İÇİN GIDA ETİKETLERİNİ KULLANINIZ.

Gıda etiketleri, satın aldığımız ve tükettiğimiz gıdaların "**kimlik kartları**"dır. Gıdanın ambalajında veya ambalajına yapıştırılmış etiketinde yer alan bilgiler gıdanın kimliğini oluşturur. Bu bilgilerin doğruluğundan gıdayı üreten, pazarlayan veya kendi ticari adıyla pazarlayan gıda işletmecileri sorumludur. Tüketicinin sorumluluğu ise etiket bilgilerine dikkat etmektir.

Etiketler, diğer birçok bilginin yanı sıra gıdanın içindekiler, besin öğeleri ve enerjisi hakkında bilgileri içerir. Gıdanın bileşenleri, içindekiler listesinde üretim sırasında kullanılan miktara göre en çoktan en aza doğru sıralanır.

TÜKETİCİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR



Gıdanın Etiketini ve Etiket Bilgilerini Dikkatle Kontrol Ediniz...

Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya izin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.

Gıda etiketinde ürünün adlandırılmasına dikkat edilmeli ve içindekiler bölümü incelenmelidir. Çünkü etikette, gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, son tüketim tarihi, tavsiye edilen tüketim tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, izin tarihi ve sayısı, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları gibi bilgilerin bulundurulması zorunludur.

Alerjen maddelere duyarlı tüketiciler, bileşenler listesinde belirgin olarak bildirilen alerjenleri incelemelidir. Ayrıca çocuk ve ya hamile kadınlar gibi hassas grupları etkileyebilecek ya da kafein varlığı veya laksatif etkiye neden olabilecek bileşene sahip gıdalarla ilgili genellikle gıdanın adının olduğu yüzde yapılan uyarılara dikkat edilmesi beslenme kaynaklı sağlık sorunlarını önleme açısından önemlidir.

İznine Dikkat Ediniz...

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca verilen işletme kayıt ve onay numaralarına ve diğer izin ve logolarına dikkat ediniz...!

Son Tüketim Tarihini/Tavsiye Edilen Tüketim Tarihini/Dondurulduğu Tarihi Kontrol Ediniz...

İstisnai durumlar hariç, gıdaların etiketinde tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi (STT)

ve dondurulan gıdalarda dondurulduğu tarih bilgisi yer almalıdır. Tavsiye edilen tüketim tarihi(TETT); uygun şekilde muhafaza edildiğinde gıdanın kendine has özelliklerini koruduğu süreyi gösterir. Bozulan, kokuşan, ambalajı ürüne zarar verecek şekilde hasar gören, son tüketim tarihi geçen ürünler piyasada bulunmamalı, satışa veya tüketime sunulmamalıdır.

Ambalaj Kontrolü Yapınız...

Bozulmuş, bombaj yapmış, şişmiş, delinmiş, sızıntı yapmış ambalajlı gıdalar, risk taşıyabileceğinden satın alınmamalıdır. Konserve gıda alırken, alt ve üst kapakları şişkin, kutusu hasar görmüş, kapağı gevşemiş, zedelenmiş kutuları almayınız. Küflenmiş, çürümüş, bozulmuş gıdaların hiçbir bölümü tüketilmemelidir. Çünkü küflenme, çürüme ve bozulma gıdanın bütününe olumsuz etkilemektedir.



Muhafaza Şartlarını Kontrol Ediniz...

Etiket üzerindeki uyarılara dikkat edilmeli ve her ürünün kendine özgü muhafaza şartlarında (sıcaklık, nem, ışık, vb...) satışa sunulup sunulmadığı kontrol edilmelidir. Gıdaların bulunduğu buzdolabı ve derin dondurucuların sıcaklık ölçerlerinin çalışıp çalışmadığı kontrol edilmelidir. Et ve et ürünleri, balık, süt ürünleri gibi besinlerin buzdolabında saklandığından emin olun. Satın alırken bu besinlerden herhangi bir sızıntı olmamasına dikkat edilmelidir. Dondurulmuş gıda alırken en az -18 °C'de depolandığından emin olunuz. Ambalajın iç kısmında buz kristalleri olmamasına özen gösterin. Dondurulmuş ürünlerin satın alınması, taşınması ve evdeki dondurucuda muhafaza edilmesi sırasında ürünün çözündürülmemesine dikkat edilmelidir. Dondurulmuş gıdalarda soğuk zincirin kırılmamasına dikkat edilmelidir.

Raflardaki Sıcaklığı Kontrol Ediniz...

Soğukta muhafaza edilen gıda maddelerinin uygun şartlarda soğutulduğundan emin olunmalıdır. Soğutucu ve dondurucudaki sıcaklık ölçerler kontrol edilmelidir.

Açıkta Satışa Sunulan Gıdaları Satın Almayınız...

Taze meyve ve sebzeler ile teknik ve hijyenik koşullara uygun olarak satılan dökme gıdalar hariç, açıkta satılan ambalajsız gıdalar satın alınmamalıdır.

UNUTMAYINIZ.

Dondurulmuş gıdaları alışverişin en sonunda, ödeme yapmadan hemen önce alınız. Satın aldığınız gıdaları poşete koyarken, soğuk ve donmuş ürünler bir arada; kuru gıdaları ise ayrı paketleyin. Deterjan gibi kimyasal maddeleri gıda maddeleriyle aynı poşete koymayınız.

Evde Dikkat Edilmesi Gerekenler

- ☑ Satın aldığınız gıdaları hemen kullanmayacaksanız uygun sıcaklıkta saklayın.
- ☑ Et ve et ürünleri ile süt ürünleri buzdolabı koşullarında 0-4 °C de muhafaza edilmelidir.
- ☑ Pişirilmiş gıdalar hemen tüketilmelidir.
- ☑ Daha sonra tüketilecek olanlar hızla soğutulmalı, buzdolabında muhafaza edilmeli ve tüketilecek miktar kadarı ısıtılmalıdır.
- ☑ Pişmiş gıdanın tekrar tekrar ısıtılmasından kaçınılmalıdır.
- ☑ Kuru gıdalar karanlık, serin kuru ve hava akımı olan yerde muhafaza edilmelidir.
- ☑ Dondurulmuş ürünler tüketileceği zaman buzdolabında çözündürülmeli ve çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.

ALO 174 GIDA RAMAZANDA DA YANINIZDA!

ALO 174 Gıda Hattı tüketiciye gıda güvenilirliğiyle ilgili her türlü ihbar ve şikâyette bulunma olanağı tanımaktadır. Tüketiciler başta olmak üzere ilgili kurum ve kuruluşları gıda denetim ve kontrolünde aktif rol almaya davet ediyoruz. Türkiye'nin her yerinden Alo 174 Gıda Hattı'nı çevirerek olumsuzlukları çağrı merkezine bildirebilirsiniz. Bildirebileceğiniz olumsuzluklar;

- ① Etiketsiz, bozulmuş, küflenmiş ve ambalajsız gıda maddesi satışında,
- ① Son tüketim tarihi geçmiş ürün satışında,
- ① Gıda zehirlenmelerinde/zehirlenme şüphelerinde,
- ① Kayıt ve onay belgesi olmayan işyerlerinin gıda üretiminde ve satışında,
- ① Gıda ve çalışan hijyeni ile ilgili olumsuzluklarda,
- ① Gıdaya has olmayan kötü tat, aroma ve koku olması durumunda,
- ① Gıdanın uygun olmayan koşullarda muhafazası ve satışa sunulmasında,
- ① Tüketiciyi yanıltıcı reklam ve tanıtım görüldüğünde,
- ① Bakanlık izini ve onayı olmayan gıdaların satışında,

