



OKULLARDA GIDA GÜVENİLİRLİĞİ, GIDA KAYIPLARI VE İSRAF KONULU SEMİNER

Akhisar İlçe tarım Müdürlüğü'nce 8 Nisan 2019 pazartesi günü saat 14:40'ta öğrencilerimize okulumuz kültür salonunda Okullarda Gıda Güvenilirliği, Gıda Kayıpları ve İsraf konulu seminer verilmiştir.



GÜVENİLİR GIDA NEDİR ?

- Güvenilir gıda, doğru yöntemlerle üretilen, tüketmeye uygun şekilde paketlenen, tükenebilir, hijyenik, güvenli ve her türlü hastalık etkeni taşımayan gıdalardır.
- Güne ışıkla gübrelenmiş topraklardan ve gübrelenmiş sularla beslenen, temayül ve gıda güvenliği kurullarına uygun şekilde üretilen ve her türlü hastalık etkeni taşımayan gıdalardır.
- İyi Hijyen ile elde edilir ?
- Nasıl edilir ?



HİJYENİK KOŞULLAR SAĞLANMAZSA NE OLUR ?

- Mikropplar, hızlı bir şekilde çoğalarak gıda maddelerini bozarlar.
- Gıdalar bozulunca sağlığınıza bozulur.
- Ve Hastalanırsınız.



Hijyen ve Gıda Hijyeni Nedir?

- Hijyen, bulaşıcı hastalıklardan korunma yöntemidir.
- Gıda hijyeni ise; gıda maddelerinin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçte gıda güvenliğinin sağlanarak tüketim altına her türlü ürünlerdir.
- Hijyenik gıda, temiz, hijyenik ve uygun şekilde paketlenmiş gıdalardır.



MIKROP (Mikroorganizma) NEDİR ?



- Gazle yürümeyenleri kadar küçük, her yerde bulunabilen canlıları mikrop denir.
- Mikroplar o kadar küçüktür ki tuvaletten sonra ellerimizi yıka ykalmazsak tırmıklarımızın içine binlerce sığabilir.

Mikrobiyal Riskler

Mikroorganizma veya mikroorganizmalar tarafından üretilen toksiklerin gıdalarda bulunması, gıda ile teması meydana getiren risklerdir.

MIKROBİYAL RİSKLERİ ÖZELİMLE İTİM ALGUSU TOZUNUR.

• Mikrop ve diğer mikroorganizmalar, yiyecekler, meyveler ve diğer gıdalarda bulunabilir. (peynir, sucuk, salam, yumurta, süt vb.) Bu tür gıdaların uzun süre bekletilmemesi, bu tür gıdaların hızlı tüketilmesi, bu tür gıdaların sıcak suyla yıkanması ve diğer mikroorganizmaların bu tür gıdalardan uzaklaştırılması önemlidir.



UZUN SÜRE AÇIKTA KALIRSA ÇOK RİSKLİ HALE GELECEK GIDALAR



- Et ve et ürünleri (et, köfte, sucuk, salam vb.)
- Balık ve balık ürünleri
- Tavuk ve tavuk ürünleri
- Süt ve süt ürünleri (süt, peynir, ayran, yoğurt vb.)
- Yumurta ve yumurtalı ürünler

ALO 174 GIDA HATTI

Gıda işletmelerine hijyen kontrol ve denetimleri yapılmaktadır.



Gıda güvenliği ile ilgili bilgi, talep ve şikayetlerinizi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ALO 174 Gıda Hattına yapabilirsiniz.



174 ALO GIDA

Gıda Güvenliği Bilgi Hattı

Neden Gıda Kayıpları ve İsrarı

Her yıl yaklaşık 1,3 milyar ton gıda kayıp/ısrar ediliyor (ürstüen gıdanın 1/3ü)

Dünya da 821 milyon insan açlıkla kargı kargı

