

## **GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ**

**14 - 15 Mayıs 2013 - İstanbul Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi**

# **Restoran seçerken tuvaletine bakın!**

**Gıda güvenliği alanında dünyanın en büyük mesleki organizasyonu olan IAFP - Uluslararası Gıda Koruma Birliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı işbirliğinde, 28 meslek örgütü ve sivil toplum kuruluşunun desteğinde 14 - 15 Mayıs 2013 tarihleri arasında Harbiye Askeri Müze ve Kültür Sitesi'nde dördüncüsü düzenlenecek olan Gıda Güvenliği Kongresi'nin Başkanı Samim SANER, gıda güvenliği alanında bir çok konunun konuşulduğu, ancak en önemli konunun gıda zehirlenmeleri olduğu hususunda tüketicileri uyardı. Saner gıda zehirlenmelerinden korunmak için dışarıda yemek yediğimiz yerler konusunda çok titiz ve seçici olunması gerektiğini vurguladı.**

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, tüketicilerin restoran seçiminde sadece yemeklerin lezzetine ve restoranın görünüşüne göre karar verdiklerini, ancak gerçekte yediğimiz yiyeceklerin güvenilir ve sağlığımızı bozmayan bir yapıda olmasının önemli olduğunu vurguladı.

Sağlık Bakanlığı verilerine göre ülkemizde her yıl ortalama 9000 gıda zehirlenmesi yaşanıyor. İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa tıp Fakültesi verilerine göre ise bir yıl içinde 11 834 gıda kaynaklı hastalık vakası kayda geçirildi. Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner tüketicilerin dışarıda yemek yerken gıda zehirlenmesinden korunmaları için restoran seçiminde dikkat etmeleri gereken noktaları özet olarak sıraladı. Tüketicilerin öncelikle girilen restoranın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na kayıtlı olup olmadığını sorgulamalarını; kayıtlı olmayan restoranlarda kesinlikle yemek yenilmemesini önerdi. Saner restoran seçiminde çok önemli bir kritik noktanın ise restoranın tuvaleti olduğuna dikkat çekerek; tuvaleti pis olan, tuvalet kağıdı

ve sıvı sabun bulunmayan bir yerde hijyenden bahsetmenin mümkün olmadığını ve üretilen gıdaların sağlığı bozma riski taşıdığına altını çizdi. Samim Saner şüpheye düştüğünde tüketicinin "mutfağınıza bakabilir miyiz?" diye sormasının da önemini belirtirken; dağınık ve hijyenik olmayan bir mutfak ortamında güvenilir bir yiyeceğin üretilmeyeceğinin altını çizdi. Saner severek yenilen önemli yiyeceklerden olan salataların da çeşitli mikrop ve virüsleri içermesi olasılığı olduğunu, bu nedenle güvenilmeyen yerlerde asla salata tüketilmemesini önerdi. Uygun koşullarda dezenfekte edilmeyen salataların başta bulaşıcı sarılık, tifo gibi çeşitli hastalıklara davetiye çıkardığını söyleyen Saner, şüphe edilen durumlarda tüketicilerin salataların mutfakta nasıl dezenfekte edildiğini sormasını ve salata dezenfektanı kullanıldığından emin olunmasını önerdi.

Köfte gibi riskli gıdaların içerebileceği zararlı mikroorganizmaların ancak iyi pişirme ile yok olacağını belirten Saner bu tip riskli ürünlerin içinin kırmızı kalmayacak, ancak dışında da yanma oluşmayacak şekilde pişmiş olmasına dikkat edilmesini önerdi.

Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner, pasta ve soğuk tüketilen şarküteri tabaklarında servis edilen ürünlerde mikroorganizmaların ürememesi için soğuk bir şekilde servis edilmiş olmasının çok önemli olduğunu belirtti.

Bu kurallara uygun olmayan yerlerde gıda tüketmenin büyük bir sağlık riski taşıdığına altını çizen Saner, uygun olmayan yerlerin ALO 174'e bildirilmesinin ve sonucunun takip edilmesinin ülkemizde gıda güvenliğinin gelişmesi için çok önemli bir vatandaşlık görevi olduğunu vurguladı.

**<http://www.gidaguenligikongresi.org/>**