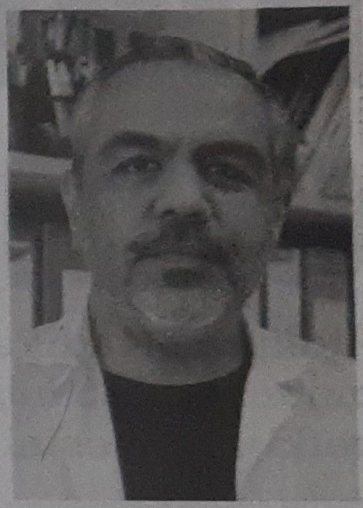
OMÜ'DEN YAZ SICAKLARINDA GIDA ZEHİRLENMESİ UYARISI

Gıda zehirlenmesine karşı soğuk zincir şart!



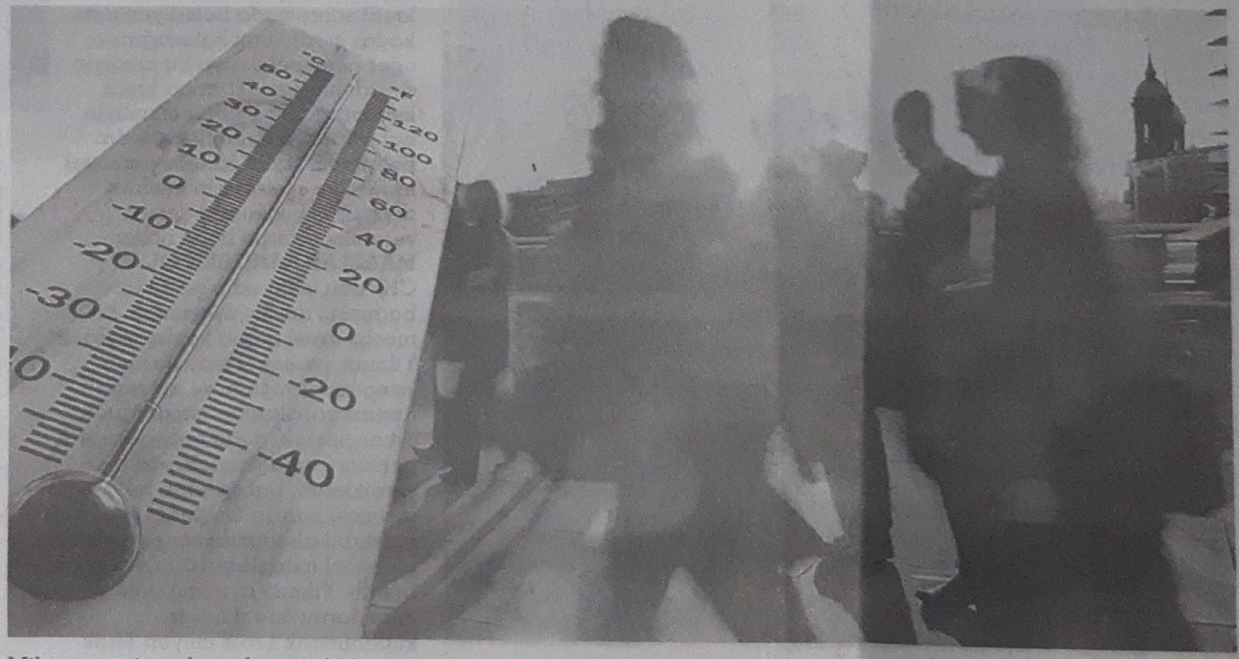
OMÜ'lü Gıda Mühendisi Doç. Dr. Mortaş, yaz sıcaklarında mikroorganizmaların hızla çoğaldığını belirterek, soğuk zincirin korunmaması ve hijyen kurallarına uyulmamasının gıda zehirlenmelerine davetiye çıkardığını dile getirdi

ONDOKUZ Mayıs Üniversitesi (OMÜ) Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Doç. Dr. Mustafa Mortaş, özellikle sıcak havalarda soğuk zincirin korunmasının ve hijyen kurallarına uyulmasının gıda kaynaklı zehirlenmelerin önlenmesinde büyük önem taşıdığını söyledi.

Yaz aylarında hava sıcaklıklarının yükselmesiyle birlikte gıda zehirlenmesi riski de artarken, uzmanlar özellikle soğuk zincirin korunması ve hijyen kurallarına uyulması konusunda uyarılarda bulunuyor. Gıda Teknolojisi Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Doç. Dr. Mustafa Mortaş, sıcak havalarda mikroorganizmaların çok daha hızlı çoğaldığını belirterek, üretimden tüketime kadar geçen her aşamada gıda güvenliğinin sağlanmasının hayati önem taşıdığını ifade etti.

HIZLA ÜRÜYORLAR

Doç. Dr. Mustafa Mortaş, "Yaz aylarında gıda zehirlenmelerinin artması olarak özetleyebiliriz. Bundaki temel neden, mikroorganizmaların üremesi için gerekli olan sıcaklığın 5 ile 50 derece arasında olmasıdır.



Mikroorganizmaların bu sıcaklık aralığında hızla ürediğini görüyoruz. Yaklaşık yarım saat içerisinde kendi sayısını iki katına çıkardığını görüyoruz. Sadece sayı olarak değil, ürettiği toksinler açısından da riskli konuma geçiyor. Bundaki temel neden, üretim haricindeki sevkiyatta veya tüketicilerin gıdayı aldıktan sonra soğuk zinciri kırmalarından meydana geliyor. Et ve et ürünleri, genellikle döner, kıyma, köfte gibi ürünler, süt ve süt ürünleri, tatlılar, deniz ürünleri, yumurta ürünleri, yumurtanın katıldığı mayonez soslar, pastalar, pişmiş makarna ürünleri ve soğuk sandviç ürünleri en fazla riskli gıdalar olarak değerlendirebiliriz" dedi.

KURALLARA UYULMASI GEREKİYOR

Öncelikle üretim yapılan yerlerde personelin kendi kişisel hijyen kurallarına uyması gerektiğinin altını çizen Mortaş, "Üretimde gıda güvenliğini göz ardı etmeden üretim gerekliliklerine uyması gerekiyor. Onun haricinde kullandıkları çiğ gıdaya değdikleri herhangi bir işleme materyalini gıdaya değdirmemeleri gerekiyor. Soğuk zinciri kırmaması gerekiyor. Sevkiyat sırasında soğuk zincirin kırılmaması gerekiyor. Onun haricinde tüketicilerin aldıkları gıdayı evlerine götürürken soğuk zinciri yine kırmaması gerekiyor. Bu gibi önlemler alındığında bu zehirlenmelerin önüne geçilebilir" diye konuştu.

BEKLEMİŞ GIDALARA DİKKAT

Yaz aylarında görülen gıda zehirlenmelerinin ciddi sağlık sorunlarına yol açabileceğini ifade eden Mortaş, "Ayrıca yaz aylarında insanlar bir veya birden fazla gıda zehirlenmesi geçirebiliyor. Bunlar kendisini ishal, kusma şeklinde gösterebiliyor. Hatta ölümcül vakalara kadar gidebiliyor. Bu yüzden toplu yemek sektöründe insanların tüketim sırasında özellikle beklemiş gıdaları tüketmede, salatalarda, soğuk sandviçlerde ve açık büfe ürünlerinde dikkat etmesi gerekiyor. Hijyenine ve temizliğine güvendiği yerlerde, pişmiş gıdaların fazla beklemediği yerlerde tüketimi gerçekleştirmelerini öneriyoruz" şeklinde konuştu. ■ İHA