

Mustafa ALTINTAŞ

*T.C. Sağlık Bakanlığı, Serik Devlet Hastanesi, Antalya / Türkiye*

## GİRİŞ

Dengeli beslenme sağlıklı yaşamın temel şartlarından biridir. Beslenme amacıyla, işlenmiş veya ham olarak insanlar tarafından yenilip içilen her türlü madde "gıda maddesi" olarak tanımlanır. Sağlıklı kalabilmek için yeterli ve dengeli beslenmenin yanı sıra tüketilen gıdaların güvenli olması ve insan sağlığını tehdit etmemesi gerekmektedir [1,2]. Sanayideki endüstrileşme ile beraber hazır yemek sektörüne talep son yıllarda giderek artış göstermektedir. Amerika ve Hollanda, İngiltere gibi Avrupa ülkelerinde istatistiksel verilere göre gıda kaynaklı hastalıkların %70'inden fazlası yemek veya hazır yemek sektörüne bağlı servis hizmeti veren sektörlerle ilişkilendirilmektedir [3]. Bununla paralel olarak günümüzde gıda kaynaklı toksikasyonlar pek çok ülkeyi ilgilendiren bir sağlık sorunu olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda maddelerinin hijyenik koşullarda üretilerek, hijyen zinciri bozulmadan tüketiminin sağlanması, sağlıklı beslenme için önemli bir kriterdir. Gıdaların üretiminden tüketimine kadar geçen pek çok aşamada çeşitli kaynaklardan bulaşan mikroorganizmalar, uygun şartlar söz konusu ise hızla çoğalarak gıda kaynaklı hastalıkların ortaya çıkmasına, kalitenin bozulmasına, iş gücü ve ekonomik kayıplara neden olmaktadır [4,5]. Gıdaların üretim, satış, dağıtım, depolama gibi tüm safhalarında gıda güvenliğinin kontrol edilebilmesi ve mevzuata uygunluğunun kontrolü amacı ile numune alınır. Halk sağlığının korunması için gıdaların kontrolü ve denetimi düzenli yapılmalı, gıda üretimi ve satışı yapılan yerler teknik ve hijyenik koşullar bakımından mevzuata uygun olmalı ve tüketiciler güvenli gıda tercihi konusunda bilinçlendirilmelidir.

## Kaynakça

1. Çolak H, Ulusoy B, Bingöl B, Hampikyan H, Muratoğlu K. Tüketime sunulan bazı hazır yemeklerin mikrobiyolojik kalitelerinin incelenmesi. *Turk Mikrobiyol Cem Derg*, 2007; 37(4): 225-33
2. Özkaya FD, Cömert M. Gıda zehirlenmelerinde etken faktörler. *Turk Hij Den Biyol Derg*, 2008; 65(3): 149-58.
3. Bilgin B, Erkan ÜC. Bir Hazır yemek işletmesinde HACCP sisteminin kurulması. *Tekirdağ Zir Fak Derg*, 2008; 5(3): 268-81.
4. Fidan F, Ağaoğlu S. Ağrı bölgesinde bulunan lokantaların hijyenik durumu üzerine araştırmalar. *YYÜ Vet Fak Derg*, 2004; 15(1-2): 107-14.
5. Afshin J, Reza Z, Saeid S. Microbiological study of cocktail sausage during shelf life. *Middle-East J Sci Res*, 2011; 7(6): 1056-1056.
6. Gıda ve yem güvenilirliği, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 21- (5)
7. Gıda ve yem güvenilirliği, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 24- (4)
8. Gıda ve yem güvenilirliği, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 24- (1)
9. Jacxsens L, Kussaga J, Luning PA, Van der Spiegel M, Devlieghere F, Uyttendaele M. A microbial assessment scheme to measure microbial performance of food safety management systems. *Int J Food Microbiol*, 2009; 134: 113-25.
10. 13 Haziran 2010 tarihli 27610 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2010/06/20100613-12.htm> (son erişim tarihi: 04.06.2018)
11. 17 Aralık 2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Gıda ve Yem Resmi Kontrolüne Dair Yönetmelik <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111217-7.htm> (son erişim tarihi:04.06.2018)
12. 29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111229m3.htm> (son erişim tarihi: 04.06.2018)
13. Numune Almanın Genel Hükümleri; T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Resmi Numune Alma Prosedürü, madde:5
14. Numune Alma Esasları; T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Resmi Numune Alma Prosedürü, madde:6
15. Mead, G.C. (2004). Microbiological quality of poultry meat: a review. *Braz J Poult Sci*, 6, 135-142
16. Şahin, S., Çelik, T.H. (2015). Comparison of air and water chilling effects on the microbiological quality of broiler carcasses *J Fac Vet Med Univ Erciyes*, 12(2), 67-73
17. Mulder, R.W.A.W. (1996): The impact of slaughter technologies on microbial contamination of poultry meat. *Salmonella Special World Poultry*, 44-46
18. Alyaaqoubi SJM, Sani NA, Abdullah A, Rahman RDA. Microbiological quality of selected ready-to-eat food at Hulu Langat district, Malaysia. *Prosiding Seminar Kimia Bersama UKM-ITB VIII 9-11 June 2009*, Pp. 422

19. Anonymous. Guidelines for assessing the microbiological safety of ready-to-eat foods placed on the market. [http://www.hpa.org.uk/ebc/hpawebfile/hpaweb\\_c/1259151921557](http://www.hpa.org.uk/ebc/hpawebfile/hpaweb_c/1259151921557). 31.12.2013.
20. Numune Alma Esasları; T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Resmi Numune Alma Prosedürü, madde: 6.3
21. İtiraz hakkı; 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 31- (4)
22. Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar; 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 40- (1a)
23. Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar; 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 40- (1d)
24. Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar; 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 40- (1L)
25. Gıda ve yem ile ilgili yaptırımlar; 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 40- (1i)
26. İfşa etme; 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Madde: 31- (6)