



## Ucuz yemek candan eder!

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası yayımladığı açıklamayla iş yerlerinde yaşanan gıda zehirlenmelerine dikkat çekti. Gıda zehirlenmelerinin "Düşük Fiyat Politikaları" sebebiyle yaşandığı vurgulandı



**TMMOB Gıda Mühendisleri Odası** yayımladığı gıda zehirlenmeleriyle alakalı açıklamada son yıllarda çalışan insan sayısı, hızlı kentleşme, okul ve şirket sayısının artışı gibi demografik etkenlerle toplu beslenme hizmetlerine talep arttığını söyleyerek bazı kurumlarda yemekler kendi personeli tarafından hazırlanırken, pek çok kurum, yemek üreticisi şirketlerden "Yerinde Yemek Üretimi" veya "Taşıma Yemek" satın almayı tercih etmekteği vurgulandı. Böylelikle çok sayıda toplu yemek üretimi yapan firmanın kurulduğu ve büyük bir pazar oluştuğuna dikkat çekildi.

### Gıda zehirlenmeleri artıyor

Açıklamada milyonlarca insanın sağlığını doğrudan ilgilendiren yemek üretimiyle alakalı şu ifadeler yer verildi: "Bu hizmet ve üretimi sadece kar amacı ile yapan, maliyet endişesi ile kalitesiz ve güvenli olmayan yemekleri sunan, halk sağlığını önemsemeyen, gıda mühendisi çalıştırmaktan kaçınarak kontrol mekanizmasını ortadan kaldıran firmalar sebebiyle, özellikle son günlerde 'Gıda Zehirlenmesi' vakalarında artış yaşanmaktadır. Gıda zehirlenmelerine en çok yol açabilecek gıdalar; tavuk yemekleri, balık, pirinç pilavı, bulgur pilavı, krema içeren tatlılar, yumurta ve yumurta içeren ürünler ve çiğ yenen salatalardır. Toplu yemek sektöründe, özellikle taşıma hizmetlerinde yaz aylarındaki sıcaklık artışı nedeniyle mikrobiyal bozulmaların oluşma riski bu gıdaların üretim, taşıma ve sunum basamaklarına daha dikkat edilmesi gerekliliğini ortaya koymaktadır. Özellikle taşıma esnasında sıcak ve soğuk zincirin korunması ve yemeğin uygun sunum sıcaklığında servis edilmesi de büyük önem arz etmektedir"

### Fiyat değil güvenli yemek önemli

Yemek hizmetinin sadece karnı do-

yurmak değil bir insanın sağlıklı beslenmesini ve güvenli gıdaya ulaşmasını sağlamak olduğunun altının çizildiği açıklamada: Kurumlar, hizmet alımında ilk ve en önemli kriter olarak fiyatı görmektedir. Kaliteli hammadde kullanmayan ve hijyenik koşullarda üretim yapmayan bazı yemek firmaları, ucuz fiyat verdiği için tercih edilirken, kayıt dışı üretimle vergi kabına sebep olmaktadır. Ayrıca besleyici değeri düşük, bol karbonhidratlı menüler ile çalışanların sağlığını tehdit etmekte ve yetersiz beslenmelerine neden olmaktadır. Yemek hizmetinin verilmesi için gerekli şartların, 'Ucuz Yemek' ve 'Düşük Fiyat Politikaları' sebebiyle, ikinci plana atılması ve görmezden gelinmesi, toplum sağlığını sık sık karıştıran gıda zehirlenmeleri ile tehlikeye atmaktadır. Hazır yemek sektöründe fiyatın değil, güvenli yemeğin tercih edilmesi gerektiği gündeme getirilerek, toplumsal bilinç artırılabilir, firmalar uygun şartlarda üretim yapmaya zorlanır ve haksız rekabet önenebilir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli konu, etkin ve nitelikli denetimlerdir. Çok üzücü sonuçlara varabilecek ve ölümlerle sonuçlanabilecek gıda zehirlenmelerinin önüne geçmek için, toplu yemek üretimi ve tüketimi yapılan yerlerin yeterli sıklıkta ve etkin denetimi zorunludur. Tarım ve Orman Bakanlığı verilerinden de anlaşılacağı üzere, 'Gıda Kontrol' konusunda görevli uzman sayısı istenen seviyede değildir, görev alması gereken gıda mühendislerinin sayısı da yetersizdir. Bu bağlamda, gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla yeterli sayıda uzmanın görev yapması sağlanmalı, Tarım ve Orman Bakanlığı'nda gıda mühendislerinin istihdamı artırılmalıdır" denildi.

**HABER MERKEZİ**



Adıyaman'da gıda zehirlenmesi şüphesiyle 120 işçi hastaneye kaldırıldı. ■ IHA

## Gıda güvenliği için etkin denetim şart

Son zamanlarda iş yerlerinde artan gıda zehirlenmelerine dikkat çeken TMMOB Gıda Mühendisleri Odası, zehirlenmelerinin "Düşük fiyat politikaları" sebebiyle yaşandığı vurgulandı.

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası işyerlerinde yaşanan gıda zehirlenmeleriyle ilgili açıklama yaptı. Açıklamada son yıllarda çalışan insan sayısı, hızlı kentleşme, okul ve şirket sayısının artışı gibi demografik etkenlerle toplu beslenme hizmetlerine talebin arttığına; böylelikle çok sayıda toplu yemek üretimi yapan firmanın kurulduğuna ve büyük bir pazar oluştuğuna dikkat çekildi. "Bu hizmet ve üretimi sadece kar amacı ile yapan, maliyet endişesi ile kalitesiz ve güvenli olmayan yemekleri sunan, halk sağlığını önemsemeyen, gıda mühendisi çalıştırmaktan kaçınarak kontrol mekanizmasını ortadan kaldıran firmalar sebebiyle, özellikle son günlerde 'gıda zehirlenmesi' vakalarında artış yaşanmaktadır" denilen açıklamada, "Kurumlar, hizmet alımında ilk ve en önemli kriter olarak fiyatı görmektedir. Kaliteli hammad-

de kullanmayan ve hijyenik koşullarda üretim yapmayan bazı yemek firmaları, ucuz fiyat verdiği için tercih edilirken, kayıt dışı üretimle vergi kaybına sebep olmaktadır" ifadeleri kullanıldı.

Açıklamada "Yemek hizmetinin verilmesi için gerekli şartların, 'ucuz yemek' ve 'düşük fiyat politikaları' sebebiyle, ikinci plana atılması ve görmezden gelinmesi, toplum sağlığını sık sık karşılaşılan gıda zehirlenmeleri ile tehlikeye atıldığı vurgulanarak "Gıda güvenliğinin sağlanmasında en önemli konu, etkin ve nitelikli denetimlerdir. Gıda zehirlenmelerinin önüne geçmek için, toplu yemek üretimi ve tüketimi yapılan yerlerin yeterli sıklıkta ve etkin denetimi zorunludur. Tarım ve Orman Bakanlığı verilerinden de anlaşılacağı üzere, 'Gıda Kontrol' konusunda görevli uzman sayısı istenen seviyede değildir, görev alması gereken gıda mühendislerinin sayısı da yetersizdir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nda gıda mühendislerinin istihdamının artırılmalıdır" denildi. **Ekonomi Servisi**