



**T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**

TOPLUMSAL DUYARLILIK PROJELERİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

“Sağlıklı ve Konforlu Yaşamak Sana Bağlı, Gıda Güvenliğine Önem Ver!

Kendin İçin Bir Şeyler Yap Güvenli Gıda Tüket”

Proje Kodu: 627CE3CEDCD7F

SONUÇ RAPORU

Proje Yürütücüsü:

Prof. Dr. Salih Özdemir
Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

Araştırmacılar:

Cihat Özdemir (Dr. Öğrt. Üyesi), Murat Özdemir (Öğr. Görevlisi), İbrahim güney(Arş. Gör.),
Duygu Göktaş, Eda Yardımcı, Merve Şafak, Ayşe Tüyene, Selin GÜL, Ayşe Özer, Tuğba Taş,
Furkan Akın Eryiğit, Serap Bayram, Ayşenur Erdem, Emre Tunç, Yusuf Tan,
Ali Alperen Ören, İsmail Ürker, İlayda Aral, Selin Doğan, Sinem Tunç, Rabia Dalgıç

Eylül, 2022

ERZURUM

İÇİNDEKİLER

Önsöz	2
Özet	3
Abstract (İSTEĞE BAĞLIDIR. DİLERSENİZ DOLDURUNUZ.).....	4
Materyal ve Yöntem	5
Proje Uygulamasına Ait Görseller	6
Sonuçlar	16
Kaynakça.....	17

ÖNSÖZ

İnsanın en temel ihtiyaçlarından olan beslenme ve sağlıklı yaşam, gıda güvenliği esasıyla mümkündür. Dünyadaki birçok yeni hastalığın ortaya çıkması gıda güvenliğinin önemini göstermiştir. Gıda kaynaklı hastalıklar, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde insan sağlığı üzerinde olumsuz sonuçlar doğurmaktadır.

Gıda güvenliği; gıdada tüketim anında veya (tüketici tarafından kullanıldığında) gıda kaynaklı tehlikelerin bulunması ile ilgilidir. Gıda güvenliği tehlikelerinin girişi gıda zincirinin herhangi bir basamağında ortaya çıkabilir, bu nedenle de gıda zinciri boyunca etkin bir kontrolün gerçekleştirilmesi önemlidir. Dolayısıyla gıda güvenliği, gıda zincirinde yer alan tüm birimlerin katkısıyla sağlanan bir olgudur.

Gıda güvenliği, gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür. Güvenli gıda kavramına dar bir çerçeveden bakıldığında; amaçlandığı biçimde hazırlandığında; fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri itibarıyla tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesidir.

Güvenli gıda, beslenme ve gıda güvenilirliği ayrılmaz biçimde birbirleri ile bağlantılıdır. İnsanın en temel ihtiyaçlarından olan beslenme ve sağlıklı yaşam, gıda güvenliği esasıyla mümkündür. Dünyadaki birçok yeni hastalığın türeyişi gıda güvenliğinin önemini göstermiştir. Gıda kaynaklı hastalıklar, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde insan sağlığı üzerinde olumsuz sonuçlar doğurmaktadır. Bu hastalıklar özellikle çocuklarda, yaşlılarda ve hamilelerde ciddi tehlikeler oluşturmaktadır. Bu tür hastalıkların oluşturduğu tehlikeler insanların sağlığını ve hayatını kaybetmesine sebep olmaktadır.

Güvenli olmayan gıdalar özellikle yeni doğanların, küçük çocukların, yaşlıların ve hastaların etkilendiği kötü beslenme hastalık kısır döngüsüne neden olmaktadır. Gıda kaynaklı hastalıklar sağlık hizmeti sistemini zorlayarak ve ulusal ekonomiyi önemli ölçüde ilgilendiren bir konudur.

Gelişen teknolojiye bağlı olarak her gün daha yeni, daha sağlıklı ve daha fazla gıda üretilmektedir. Buna karşın gıdalardan kaynaklanan hastalıklar, başta kontrol yetersizliği ve ekonomik nedenler olmak üzere birçok sebeple giderek artmaktadır. Gıdalarda kalite güvenliğini sağlamak için öncelikle gıdalardaki risklerin bilinmesi gerekmektedir. Gıda bozulmalarına yol açan etmenler gıda güvenliğini tehdit etmektedir. Güvenilir gıdanın elde edilebilmesi için hasattan tüketime kadar geçen tüm aşamalarda gıdanın çeşitli kaynaklardan kirlenmesinin önlenmesi gerekir. Tüketime sunulan gıdanın ne denli sağlıklı olduğu ise pek çok aşamada yapılan kontroller ile belirlenmektedir. En iyi kontrol denetleyicileri; üreticiler, yasal kontrol kuruluşları ve tüketicilerdir.

ÖZET

Şehirleşmenin artması ile gıda üretim ve tüketim sürecindeki köklü değişiklikler ve gıda kaynaklarındaki değişimler, gıda zincirinin uzamasına, yeni tehlikelerin ortaya çıkmasına veya var olan tehlikelerin şiddetinin artmasına yol açabilecektir. Bu nedenle, gerek sağlık gerekse ekonomik açıdan toplum refahının sağlanması için gıda güvenliği yaklaşımı her ülkede uygulanması gereken sistemlerden biridir. Güvenli gıda; besleyici değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik açıdan temiz, bozulmamış gıdalardır.

Bireylerin tükettiği gıdalarda hijyene dikkat etmesi önemli bir esastır. Gıdaların pişirilme koşulları, saklanma koşulları ve depolanma koşulları insan sağlığı için önem arz etmektedir. Bunun için gıdalarda hijyene, temizliğe, depolanmaya önem verilmelidir ve bu konuda Farkındalık oluşturulmalıdır. Bu projenin amacı öğrencilere güvenli gıdanın ne olduğu ve nasıl elde edileceği konusunda bilgi verildi.

Sağlıklı Gıdaların insan hayatında öneminin yanı sıra ne kadar değerli olduğun hakkında bilgiler vererek ve gıdalarının kalitelerini etkileyen olumsuz etkilerin insan hayatına verdiği zararlar anlatıldı.

Tüketime sunulan gıdanın sağlıklı olup olmadığı ise pek çok aşamada yapılan kontroller ile belirlenmekte ve en iyi kontrol denetleyicileri; üreticiler, yasal kontrol kuruluşları ve tüketiciler olduğu konusunda bilgi verildi..

Bu projenin diğer amacı Gıdalara zarar veren olumsuz kimyasal fiziksel koşullar hakkında insanları bilgilendirilerek onların bilinçlendirilmesi hedeflendi. Gıdaların güvenilirliğini arttırmak ve gıdaları etkileyen olumsuz koşulları nelerdir ve insan sağlığı üzerindeki etkilerinin ne olduğu anlatıldı.

Toplumun güvenli gıda hakkında bilinçlendirerek, sağlıklı gıda tüketerek sağlıklı birey kazandırmak ve bu proje ile bu konuda farkındalık oluşması amaçlandı.

Bu proje Atatürk Üniversitesi Toplumsal Duyarlılık Projeleri tarafından desteklenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Güvenli Gıda, Gıda muhafaza yöntemleri, Gıda hijyeni, Sağlıklı gıda

ABSTRACT

With the increase in urbanization, radical changes in food production and consumption processes and changes in food sources may lead to the extension of the food chain, the emergence of new hazards or the increase in the severity of existing hazards. For this reason, the food safety approach is one of the systems that should be applied in every country in order to ensure the welfare of the society in terms of both health and economy. Safe food; They are foods that have not lost their nutritional value, are physically, chemically and microbiologically clean and unspoiled.

It is an important principle for individuals to pay attention to hygiene in the foods they consume. The cooking conditions, storage conditions and storage conditions of foods are important for human health. For this reason, importance should be given to hygiene, cleanliness and storage of foods and awareness should be created in this regard. The aim of this project was to inform the students about what safe food is and how to obtain it.

In addition to the importance of healthy foods in human life, information about how valuable they are and the damage to human life caused by the negative effects that affect the quality of food were explained.

Whether the food offered for consumption is healthy or not is determined by the controls made at many stages and the best control controllers are; It was informed that there are producers, legal control organizations and consumers.

The other purpose of this project was to inform people about the adverse chemical and physical conditions that harm food, and to raise their awareness. Increasing the safety of foods and the negative conditions affecting foods and their effects on human health were explained.

It was aimed to raise awareness of the society about safe food, to raise healthy individuals by consuming healthy food, and to raise awareness on this issue with this project.

This project was supported by Atatürk University Social Awareness Projects.

Keywords: Safe Food, Food preservation methods, Food hygiene, Healthy food

MATERYAL VE YÖNTEM

Araştırmanın Türü

Bu çalışma bir Toplumsal Duyarlılık Projesi'dir.

Araştırmanın Yapıldığı Yer ve Zaman

Proje ekibi tarafından Konferans Tarihi: 02.06.2022 (Saat 13.00) tarihinde Oltu Meslek Yüksekokulu konferans salonunda gerçekleştirilmiştir. Bu toplumsal duyarlılık projesinde Erzurum Atatürk üniversitesi merkez ve Oltu'da eğitim gören üniversite öğrencileri ve diğer öğrencilere güvenli gıda nedir, güvenli gıdanın nasıl olduğunun anlatılarak, farkındalık oluşturulup bilinçli bir tüketici olmalarını sağlamak amaçlanmaktadır.

Projenin Uygulanışı

Bu toplumsal duyarlılık projesinde Erzurum Atatürk üniversitesi merkez ve Oltu'da eğitim gören üniversite öğrencileri ve diğer öğrencilere güvenli gıda nedir, güvenli gıdanın nasıl olduğunun anlatılarak, farkındalık oluşturulup bilinçli bir tüketici olmalarını sağlamak amaçlanmaktadır.

Bu projenin amacı öğrencilere güvenli gıdanın nasıl olduğunun anlatılmasıydı. Bu sebeple bireylerin tükettiği gıdalarda hijyene dikkat etmesi önemli bir esastır. Gıdaların pişirilme koşulları, saklanma koşulları ve depolanma koşulları insan sağlığı için önem arz etmektedir. Bunun için gıdalarda hijyene, temizliğe, depolanmaya önem verilmelidir. Toplum güvenli gıda hakkında bilinçlendirerek, sağlıklı gıda tüketerek sağlıklı birey kazandırmak, sağlıklı gıdaların insan hayatındaki önemini yanı sıra ne kadar değerli olduğun hakkında bilgiler vererek ve gıdalarının kalitelerini etkileyen olumsuz etkilerin insan hayatına verdiği zararlar anlatıldı. Ayrıca gıdalara zarar veren olumsuz kimyasal, fiziksel koşullar hakkında bilgi verilerek onların bilinçlenmesi sağlandı. Gıdaların güvenilirliğini arttırmak ve gıdaları etkileyen olumsuz koşullar bilmek insan sağlığı üzerindeki etkileri anlatıldı. En önemlisi güvenilir gıdanın elde edilebilmesi için hasattan tüketime kadar geçen tüm aşamalarda gıdanın çeşitli kaynaklardan kirlenmesinin önlenmesi gerekliliği vurgulandı. Tüketime sunulan gıdanın ne denli sağlıklı olduğu ise pek çok aşamada yapılan kontroller ile belirlenmekte olduğu, en iyi kontrol denetleyicileri; üreticiler, yasal kontrol kuruluşları ve tüketiciler olduğu anlatıldı.

En önemli güvenilir gıda için,

- Temizliğe önem verin
- Pişmiş ve çiğ gıdaları ayrı tutun
- İyice pişirin
- Yiyeceklerinizi doğru ısıda saklayın
- Temiz su, temiz malzeme kullanın

sloganları farkındalık oluşturmak için vurgulanan 5 temel anahtar kural olmuştur

Bu toplumsal duyarlılık projesinde Erzurum Atatürk üniversitesi merkez ve Oltu'da eğitim gören üniversite öğrencileri ve diğer öğrencilere güvenli gıda nedir, güvenli gıdanın nasıl olduğunun anlatılarak, farkındalık oluşturulup bilinçli bir tüketici olmalarını sağlamak amaçlanmaktadır.

PROJE UYGULAMASINA AIT GÖRSELLER





















SONUÇLAR

Her türlü bozulma ve hastalığa yol açan etkenlerden arı, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan, tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesine güvenilir gıda denir.

Bu projenin amacı öğrencilere güvenli gıdanın nasıl olduğu anlatıldı. Bireylerin tükettiği gıdalarda hijyene dikkat etmesi önemli olduğu. Gıdaların pişirilme koşulları, saklanma koşulları ve depolanma koşulları insan sağlığı için önem arz ettiği belirtildi. Bunun için gıdalarda hijyene, temizliğe, depolanmaya önem verilmesi gerekliliği anlatılarak farkındalık oluşturulması hedeflendi.

Toplumun güvenli gıda hakkında bilinçlendirerek, sağlıklı gıda tüketerek sağlıklı birey kazandırmak, sağlıklı gıdaların insan hayatında önemini yanı sıra ne kadar değerli olduğunu hakkında bilgiler vererek ve gıdalarının kalitelerini etkileyen olumsuz etkilerin insan hayatına verdiği zararlar anlatıldı.

Bu projenin diğer amacı Gıdalara zarar veren olumsuz kimyasal fiziksel koşullar hakkında insanları bilgilendirmek ve bilinçlendirmektir. Gıdaların güvenilirliğini arttırmak ve gıdaları etkileyen olumsuz koşullar bilmek insan sağlığı üzerindeki etkileri anlatıldı. En önemlisi güvenilir gıdanın elde edilebilmesi için hasattan tüketime kadar geçen tüm aşamalarda gıdanın çeşitli kaynaklardan kirlenmesinin önlenmesi gerekliliği vurgulandı. Tüketime sunulan gıdanın ne denli sağlıklı olduğu ise pek çok aşamada yapılan kontroller ile belirlenmekte olduğu, en iyi kontrol denetleyicileri; üreticiler, yasal kontrol kuruluşları ve tüketiciler olduğu anlatıldı.

Yapılan bu proje ile insanları bilinçlendirmek, hem sağlık açısından hem de hijyen açısından dikkat etmeleri gereken kurallar hatırlatıldı. Yapılan sunumda yer alan her bilgiler insan sağlığı açısından çok önemli olduğu için hedeflenen farkındalık gerçekleşirse güvenli gıdaya ulaşılması sonucu insan sağlığı daha iyi hale gelecektir.

Bu toplumsal duyarlılık projesinde Erzurum Atatürk Üniversitesi merkez ve Oltu'da eğitim gören üniversite öğrencileri ve diğer öğrencilere güvenli gıda nedir, güvenli gıdanın nasıl olduğunun anlatılarak, farkındalık oluşturulup bilinçli bir tüketici olmalarını sağlamak amaçlanmıştır.

Projemizi destekleyerek öğrenci ve öğretmenler için çok önemli bir aktivite ortamı sağladığından dolayı Atatürk Üniversitesi Toplumsal Duyarlılık Projeleri Uygulama ve Merkezi'ne teşekkür ederiz.

KAYNAKÇA

- 1-Abruzzese L., 2014. Global Food Security. Rabat
<http://www.imf.org/external/np/seminars/eng/2014/food/pdf/Abruzzese.pdf> [Eriřim: 25 Ağustos 2015]
- 2-Avrupa Birlięi Bakanlığı, 2007. Tarama Raporu Türkiye 12. Fasıl- Gıda Güvenliği, Hayvan Ve Bitki Sağlığı Politikası. s.22 http://www.abgs.gov.tr/files/tarama/screening_files/12/ch_12_tarama_sonu_raporu_tr.pdf [Eriřim: 25 Temmuz 2015]
- 3-Çeltek E.G., 2004. Avrupa Birlięi'nde Gıda Güvenliği. Gıda Mühendisliği Dergisi. 18: 17-24.
- 4-Demirözü B., 2011. Yükselen Gıda Fiyatları Baskısındaki Gıda Güvencesi Ve Gıda Güvenliği. Dünya Gıda Dergisi, 2011-11, <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=17&nid=2749> [Eriřim: 15 Ağustos 2015]
- 5-Eraktan G., Yelen B., 2012. Üretici, Tüketici ve Yoksulluk Olgusu Yönünden Türkiye'de Gıda Güvencesi. 10. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi, 5-7 Eylül 2012, Konya, s.121-128.
- 6-Erbaş M., Arslan S., 2015. Açlığın Önlenmesi ve Gıda Güvencesinin Sağlanması. Gıda Mühendisliği Dergisi. 36: 50-59.
- 7-Erden C., 2012. Türkiye'de Gıda Güvenlięinde Karşılaşılan Sorunlar Ve Gıda Güvenliğinin Benimsenmesinde Eğitim Yöntemlerinin Uygulanabilirlięi, Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, s. 81.
- 8-Eřtürk Ö., Ören M.N., 2014. Türkiye'de Tarım Politikaları ve Gıda Güvencesi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi, 24(2): 193- 200.
- 9-Tayar M., 2014. Güvenli Gıda Gereksinimi, Dünya Gıda Dergisi. 2014-09
<http://www.dunyagida.com.tr/haber.php?nid=3767>, [Eriřim: 17 Ağustos 2015]
- 10-Erkmen, O. (2010). Gıda kaynaklı tehlikeler ve güvenli gıda üretimi. Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi, 53(3), 220-235.
- 11- Topal, ř. (1996). GIDA GÜVENLİğİ VE KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ.
- 12- <https://akademik.adu.edu.tr/myo/cine/webfolders/File/ders%20notlari/gida%20guvenligi.pdf>
13. <https://muratyayinlari.com/storage/catalogs/0780657001524646381.pdf>