

# Zehirlenme riski sıcakla artıyor

Uzmanlar hava sıcaklıklarının artmasıyla birlikte en sık görülen sağlık sorunlarından birinin besin zehirlenmesi olduğunu söylüyor. Dışarıda yemek yenilmesi gerektiğinde tavuk ve et gibi ürünlere daha fazla dikkat edilmesi gerektiğini belirten uzmanlar, son kullanma tarihi konusunda da hassas davranılmasını öneriyor. Öte yandan yaz pikniği ve açık hava etkinlikleri sırasında da yiyecek zehirlenmesi riski artabiliyor.

## 'Etiketleri kontrol edin'

Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği (TMMOB) Gıda Mühendisleri Odası Yönetim Kurulu üyesi Uğur Toprak, yaz aylarında gıda güvenliği açısından dikkat edilmesi gerekenleri Cumhuriyet'e değerlendirdi. Uygun olmayan koşullarda üretilen gıda maddelerinin halk sağlığı açısından risk oluşturduğunu ifade eden Toprak, "Satın alınan gıdaların etiketlerinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nca verilen kayıt veya onay numarasının olup olmadığının

## Piknikte et ve tavuk açıkta bırakılmamalı

GIDA güvenliği açısından dikkat edilmesi gerekenler şöyle:

- Çiğ sütte yapılmış, olgunlaştırılmamış peynirler, kırık çatlak ve kirliliği yumurtalar satın alınmamalıdır.
- Dondurma satın alınırken çözülüp, tekrar dondurulmamış, orijinal şekli ve ambalajı değişmemiş dondurmalar alınmalıdır.
- Et yemekleri buzdolabında 1-2 günden fazla, etsiz yemekler ise 3-4 günden fazla bekletilmemelidir.

- Kaynağı bilinmeyen, denetimsiz sokak sütü yerine pastörize veya sterilize süt ya da paketli çiğ süt tercih edilmelidir.
- Donmuş gıdalar alışverişin sonunda alınmalı, çözünmemiş olduklarına dikkat edilmeli ve en kısa zamanda dondurucuya yerleştirilmelidir.
- Bozulduğundan kuşku edilen gıdalar tüketilmemeli, tüketime sunulmamalıdır.
- Piknikte et ve tavuklar açıkta tutulmamalı, pişirildikten sonra hemen tüketilmelidir.

kontrol edilmesi, son tüketim tarihi/tavsiye edilen tüketim tarihi, üretici firma bilgileri, içerik ve alerjen uyarılarının incelenmesi büyük önem taşımaktadır" dedi. Toprak, hava sıcaklıklarının arttığı bugünlerde yemeklerin oda ısısında tutulmaması, tekrar tekrar ısıtılmaması, hemen tüketilmesi gerektiğini kaydetti. • İSTANBUL

