

ALIRKEN DİKKAT ET, GÜVENİLİR GIDA TÜKET !...



Ramazan ayında tüketicilerin gıdalla ilgili olumsuzluklarla karşılaşmaması için gıda satın alırken ve tüketirken dikkat etmeleri gerekli kurallar ve gıda satış işyerlerinin dikkat etmesi gereken kuralların tekrar hatırlatılmasında fayda görülmüştür.

Güvenilir Gıda; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izin belgesi olan, Son tüketim tarihi geçmemiş, Muhafaza ve satış kurallarına uygun, Ambalajlı ve etiketli olan, Gereği gibi hazırlanan ve korunan gıdadır.

TÜKETİCİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Gıdanın Etiketini ve Etiket Bilgilerini Dikkatle Kontrol Ediniz...

Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya izin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.

Gıda etiketinde ürünün adlandırılmasına dikkat edilmeli ve içindekiler bölümü incelenmelidir. Çünkü etikette, gıda maddesinin adı, içindekiler, net miktarı, üretici ve paketleyici firmanın adı, tescilli markası, adresi ve üretildiği yer, son tüketim tarihi, tavsiye edilen tüketim tarihi, parti numarası ve/veya seri numarası, izin tarihi ve sayısı, orijin ülke, gerektiğinde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza şartları gibi bilgilerin bulundurulması zorunludur.

İznine veya İthalat İznine Dikkat Ediniz...

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca verilen işletme kayıt ve onay numaralarına dikkat ediniz...!

Son Tüketim Tarihini / Tavsiye Edilen Tüketim Tarihini Kontrol Ediniz...

Ürünün ambalaj üzerindeki son tüketim tarihi, tavsiye edilen tüketim tarihi ve raf ömrü dikkatle okunmalıdır. Bozulan, kokuşan, ambalajı ürüne zarar verecek şekilde hasar gören, son tüketim tarihi geçen ürünler piyasada bulunmamalı, satışa veya tüketime sunulmamalıdır.

Ambalaj Kontrolü Yapınız...

Bozulmuş, bombaj yapmış, şişmiş, delinmiş, sızıntı yapmış ambalajlı gıdalar, risk taşıyabileceğinden satın alınmamalıdır. Konserve gıda alırken, alt ve üst kapakları şişkin, kutusu hasar görmüş, kapağı gevşemiş, zedelenmiş kutuları almayınız. Küflenmiş, çürümüş,

bozulmuş gıdaların hiçbir bölümü tüketilmemelidir. Çünkü küflenme, çürüme ve bozulma gıdanın bütününe olumsuz etkilemektedir.

Muhafaza Şartlarını Kontrol Ediniz...

Etiket üzerindeki uyarılara dikkat edilmeli ve her ürünün kendine özgü muhafaza şartlarında (sıcaklık, nem, ışık, vb...) satışa sunulup sunulmadığı kontrol edilmelidir. Et ve et ürünleri, balık, süt ürünleri gibi besinlerin buzdolabında saklandığından emin olun. Satın alırken bu besinlerden herhangi bir sızıntı olmamasına dikkat edilmelidir. Dondurulmuş besin alırken en az -18 °C'de depolandığından emin olunuz. Ambalajın iç kısmında buz kristalleri olmamasına özen gösterin. Dondurulmuş ürünlerin satın alınması, taşınması ve evdeki dondurucuda muhafaza edilmesi sırasında ürünün çözündürülmemesine dikkat edilmelidir. Dondurulmuş gıdalarda soğuk zincirin kırılmamasına dikkat edilmelidir.

Raflardaki Sıcaklığı Kontrol Ediniz...

Soğukta muhafaza edilen gıda maddelerinin uygun şartlarda soğutulduğundan emin olunmalıdır. Soğutucu ve dondurucudaki sıcaklık ölçerler kontrol edilmelidir.

Açıkta Satışa Sunulan Gıdaları Satın Almayınız...

Taze meyve ve sebzeler ile teknik ve hijyenik koşullara uygun olarak satılan dökme gıdalar hariç, açıkta satılan ambalajsız gıdalar satın alınmamalıdır.

- Dondurulmuş gıdaları alışverişin en sonunda, ödeme yapmadan hemen önce alınız.
- Satın aldığınız gıdaları poşete koyarken, soğuk ve donmuş ürünler bir arada; kuru gıdaları ise ayrı paketleyin. Deterjan gibi kimyasal maddeleri gıda maddeleriyle aynı poşete koymayınız.

GIDA SATIŞ YERLERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR



- ✓ Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında izni veya ithal izni olmayan ürünler satışa sunulmamalıdır.
- ✓ Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya izin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.
- ✓ Satışa sunulan ürünlerin son tüketim tarihinin geçmemiş olmasına dikkat edilmelidir.
- ✓ Perakende işletmelerde kıyma ve hazırlanmış et karışımları (köfte, sosis, sucuk vb.) üretimi yapılamaz. Ancak tüketici talebi üzerine; yemek hizmeti vermeyen perakende

işletmelerde (kasap), anında kıyma ve hazırlanmış et karışımları hazırlanarak tüketiciye çiğ olarak satılabilir.



- ✓ çiğ kanatlı etleri hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilir ve perakendeci tarafından ambalaj bütünlüğü bozulmadan son tüketiciye sunulur. Ancak tüketici talebi doğrultusunda satın alınan ürün parçalanabilir ancak rafta bulundurulamaz.
- ✓ Satış koşulları, asgari teknik ve hijyenik özellikleri sağlamalı ve üründe bozulmaya yol açmamalıdır.
- ✓ Gıda güvenilirliği şartlarını taşıyan ürünler satışa sunulmalı ve ürünlerin bu şartları devam ettirmesi sağlanmalıdır.
- ✓ Ürüne özel depolama, ambalajlama ve taşıma kurallarına uyulmalıdır.
- ✓ İşyerinde izlenebilirliğin sağlanması için gerekli kayıtlar tutulmalıdır.
- ✓ İşyerinde, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatında yazılı olan faaliyet konusu dışında faaliyet gösterilmemelidir.
- ✓ İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin hijyen eğitimi almaları sağlanmalıdır.

174 ALO GIDA RAMAZANDA DA YANINIZDA EN İYİ DENETÇİ TÜKETİCİDİR.

Unutulmamalıdır ki, etkili bir denetim sistemi, tüketicinin, tüketici örgütlerinin denetimlere katılmaları, katkı sağlamaları ile mümkündür. Çünkü tüketicinin her hangi bir olumsuzlukla karşılaştığında bu olumsuzluğun giderilebilmesi için ilgili kurumlara ya da yetkili makamlara müracaat etme hakkını içeren şikayet hakkı da bulunmaktadır. Bu nedenle; Gıda zehirlenmesine maruz kalan veya satın aldığı gıdalarla ilgili herhangi bir şikayeti olan tüketiciler de "Alo 174 Gıda Hattı"nı arayarak ihbarda bulunabilmektedirler.

