"COVİD-19 GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN KONULARININ ÖNEMİNİ ARTIRDI"

Covid-19 pandemisi ile birlikte yaşam şekillerimiz ve alışkanlıklarımız değişirken gıda güvenliği de en önemli konular arasında yerini aldı. Her ne kadar WHO gıdaların ve gıda üretiminde kullanılan hayvanların Covid-19 salgınının kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair bilinen bir kanıt bulunmadığını açıklasa da hem gıda ambalajlarında hem de yemek yenilen ortamlarda dikkatli olmak gerekiyor. Gıda güvenliğinde dikkat edilmesi gereken konuları Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner ile konuştuk.

SAMİM SANER
Gıda Güvenliği Derneği Başkanı

GIDA GÜVENLİĞİ DERNEĞİ
TURKISH FOOD SAFETY ASSOCIATION

Faaliyetlerini 2004 yılından bu yana sürdüren Gıda Güvenliği Derneği, Türkiye Kalite Derneği'nin (KalDer) gıda sektöründeki üyelerinin 'Temiz Mutfak' projesi çalışmaları sırasında şekillendi ve KalDer'in sürekli desteği, gıda sektöründeki üyelerinin de özverili ve duyarlı çabaları sonucunda ayrı bir dernek olarak kuruldu. Ülkemizde gıda güvenliği bilincinin geliştirilmesinde üretimden tüketime yön verici, organize edici, yaygınlaştırıcı faaliyetlerde bulunan Gıda Güvenliği Derneği, gıda güvenliği kavramının, tüm toplumda benimsenmesini ve yaygınlaştırılmasını sağlamak için çalışıyor. Dernek, Covid-19 pandemisinin başlamasıyla da önemli çalışmalara imza attı ve "Covid-19 ile Mücadele ve Gıda Hijyeni" konulu rehber kitapçıklar yayınlayarak herkesin kullanımına sundu. Biz de bu sayımızda Covid-19 pandemisi ve normalleşme sürecinde gıda güvenliği konusunda dikkat etmemiz gereken konuları Gıda Güvenliği Derneği Başkanı Samim Saner'e sorduk.

"Satın aldığımız ambalajları sabunlu suyla yıkamak ve ambalaj teması sonrasında elleri sabunlu suyla yıkamak alınabilecek önlemler arasında sayılabilir."

Covid-19'un gıda yoluyla değil solunum yoluyla bulaştığını biliyoruz ancak gıda tüketiminde dikkat etmemiz gereken konular olduğu muhakkak. Evlerimizde dikkat etmemiz gereken konuları kısaca sıralar mısınız?

Dünya Sağlık Örgütü (WHO), şu ana kadar yapılmış bilimsel çalışmaların gıdaların ve gıda üretiminde kullanılan hayvanların Covid-19 salgınının kaynağı veya bulaşma yolu olduğuna dair bilinen bir kanıt bulunmadığını açıkladı.

Ancak bununla beraber, sağlığımız için temel gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uymayı asla elden bırakmamak gerekiyor. Bu kapsamda, hijyen önlemleri sayesinde patojen mikroorganizma bulaşmasının önlenmesi ve patojenlerin yok edilmesi için gıdaların yeterince pişirilmesine dikkat edilmesi öncelik taşıyor. Pişirmeden tüketilecek meyve ve sebzelerin ise iyice yıkanarak tüketilmesi gerekiyor. Covid-19 kapsamında özellikle ambalajlar konusunda dikkatli olmakta fayda var. Satın aldığımız ambalajları sabunlu suyla yıkamak veya ambalajını attıktan sonra içindekini tüketmek ve ambalaj teması sonrasında elleri sabunlu suyla yıkamak alınabilecek önlemler arasında sayılabilir.

Yeni normalleşme süreciyle birlikte restoranlar, kafeler açıldı. Buralarda tüketiciler

olarak nelere dikkat etmeliyiz?

Alınacak üç önlem var. Her şeyden önce dışarıya çıkarken maske takılması gerekiyor. Maske doğru takılmalı ve sadece yemek yerken çıkartılmalı. Onun dışında çıkartılmamasına fayda var. İkincisi, fiziksel mesafeye mutlaka dikkat edilmeli. Üçüncüsü ise ellerin yüzeylerle temas ettikten sonra ve de aralarda sık sık yıkanması. Ellerinizi o anda yıkama imkanız yok ise dezenfektan veya en 70ºC alkol içeren kolonya ile dezenfekte edilmelidir. Tuvaletten çıkarken, musluğu kapatmak ve kapı kolunu tutmak için kağıt havlu kullanılmalı ellerle dokunulmamalıdır. Kredi kartı da mümkünse temassız kullanılmalı, POS cihazına veya paraya temas edildiyse eller yıkanmalı veya alkol/kolonya ile dezenfekte edilmelidir. Mümkün olduğunca açık ortamlar tercih edilmeli.

Kafe, restoran sahiplerinin uygulamaları gereken konular nelerdir?

Öncelikle Covid-19 açısından sağlık riski taşıyan kişilerin hem personel ve müşteri sağlığı hem de gıda güvenliği açısından çalıştırılmaması gerekir. Genel olarak sarılık, ishal, kusma, yüksek ateş, yüksek ateşin eşlik ettiği boğaz

ağrısı, çıban, kesik veya yara gibi görünür bir şekilde enfeksiyon kapmış cilt lezyonları, kulak, göz veya burun akıntısı, normalden fazla hapşırma ve benzeri bulaşıcı hastalık semptomları gözlenen veya olduğundan şüphelenilen çalışanlarının, gıda ve gıda ile temas eden malzemelerle temas etmesi kesinlikle engellenmelidir. Bütün restoran ve kafe çalışanları ağız ve burnu kapatacak şekilde tıbbi maske kullanmak zorundadır.

Yemek masaları ve sandalyelerin temizlik ve dezenfeksiyon süreçleri iyi uygulanmalıdır. Aynı şekilde menü ile servis malzemeleri, şeker, tuz, ketçap-mayonez gibi sos ambalajlarının, baharatlık, peçetelik gibi malzemelerin her kullanımından sonra temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanmalı, mümkünse bu malzemeler tek kullanımlık olmalıdır. Masalar ve sandalyeler arası fiziksel mesafeye dikkat edilmesi ve uymayanların uyarılması büyük önem taşıyor. Vantilatör ve klima kullanımından kaçınmakta da büyük fayda var.

"Gıda güvenliği tarladan çatala insanların sağlıklarını bozmadan tüketecekleri gıdanın üretim kurallarını belirleyen bir bilimsel disiplindir."

"Kendimizin ve herkesin sağlığını korumak için üzerimize düşen sorumlulukları yerine getirmeli, getirmeyenleri uyarmalıyız."

Bu konuda sizin gözlemlerinizi de paylaşır mısınız? Genel olarak belirlenen hijyen kurallarına uyum, restoran ve kafelerde ne düzeyde?

Restoran ve kafelerde bazı insanlarımızın vurdumduymaz bir şekilde gerekli önlemleri almadığına, dolayısıyla hem kendi sağlıklarını hem de diğer insanların sağlıklarını inanılmaz şekilde riske attıklarına ne yazık ki sık sık tanık oluyoruz. Solunum yoluyla bulaştığı bilinmesine rağmen insanların pastaların üstündeki mumları üfleyerek söndürdüklerini, son derece içli dışlı bir şekilde oturduklarını gözlemliyoruz. Eğer kendi sağlığımızı ve sevdiklerimizin sağlığını korumak istiyorsak ve de tekrar evlerimize hapis olmak istemiyorsak üzerimize düşen bu sorumluluğu gereğince yerine getirmeliyiz ve de getirmeyenleri kibar bir şekilde uyarmalıyız. Bu bir vatandaşlık sorumluluğudur.

Toplu yemek hizmeti verilen yemekhaneler için neler tavsiye ediyorsunuz? Hem yemekhaneyi kullanan kişilere hem de yemek servis eden ve yapan personele?

Yemekhane girişlerinde mutlaka el antiseptiği bulunmalıdır. Servisi yapan yemekhane personeli kişisel hijyenine dikkat etmeli ve cerrahi maske takmalıdır. Yemekhanede masalar ve sandalyeler arası mesafe en az 1 metre olmalıdır. Yemekhaneyi kullanan kişiler farklı saatlerde yemek yemeğe gitmeli ve mümkünse aynı kişilerle oturmalıdır. Masalarda yeme içme dışında maske takılmalıdır.

Yaz döneminde oteller de açıldı. Tatile giden kişilere gıda güvenliklerini sağlama konusunda neler önerirsiniz?

Gıda güvenliği tarladan çatala insanların sağlıklarını bozmadan tüketecekleri gıdanın üretim kurallarını belirleyen bir bilimsel disiplindir. Tarladan çatala dediğimizde, zincirin son halkası yani çatal kısmını toplu tüketim

noktaları oluşturuyor. Burada öncelikle otel seçimi yapılırken gerekli Covid-19 önlemlerini almış ve Turizm Bakanlığı'nın başlattığı "Güvenli Turizm" sertifikasına sahip oteller tercih edilmelidir. Yeme içme alanlarında da çok dikkatli olmalı hep vurguladığımız gibi fiziksel mesafeye uyularak tercihen açık yerlerde oturulmalıdır.

Okullar da Ağustos sonunda açılacak. Okullardaki gıda güvenliği hakkında velilere nelere dikkat etmelerini tavsiye edersiniz?

Velilerin bu konuda çocuklarına yapacakları en büyük fayda, iyi hijyenik uygulamalar konusunda farkındalık aşılayabilmeleri. Çocuklarımıza bu virüsün ne olduğunu, nasıl bulaştığını, etkilerinin ne olduğunu ve etkin mücadele için başta el yıkama, fiziksel mesafe ve kişisel eşyaların paylaşılmaması olmak üzere ne tip önlemler alınması gerektiğini öğretip bir farkındalık yaratmak gerekiyor. Yani çocuklarımıza balık vermek yerine balık tutmayı öğretmemiz gerekiyor.

Pandemi süresince Gıda Güvenliği Derneği'nin yaptığı çalışmalar hakkında bilgi verir misiniz?

Gıda Güvenliği Derneği olarak, Covid-19 pandemisi döneminde önemli bir ihtiyaca cevaben; gıda üretim tesisleri, restoranlar, satış noktaları ve AVM'lere yönelik olarak "Covid-19 ile Mücadele ve Gıda Hijyeni" konusunda sektörel farklılıkları içerecek şekilde ayrı ayrı 4 sektörel uygulama rehberi hazırladık. Basın ve sosyal medya üzerinden çok yoğun bir bilgilendirme hareketi başlattık.

İşyerleri bu önlemleri ne kadar doğru ve etkin bir şekilde uygularsa, Covid-19 normalleşme süreci o kadar sorunsuz geçecek ve bu pandeminin yeni dalgalar oluşturması engellenmiş olacak.

Bu rehberleri üyelerimiz, Bilimsel Danışma Kurulu üyelerimiz, Ev Dışı Tüketim Tedarikçileri Derneği (ETÜDER), Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği (TURYİD), Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti (TMC) ve Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu'nun olduğu bir komite tarafından ortaklaşa hazırladık. Bu hazırlık aşamasında Tarım ve Orman Bakanlığı da önemli bir destek verdi. Emeği geçen herkese sizin vesilenizle bir kez daha teşekkür etmek istiyorum.

Tüm rehberlerimizde kendi sektörüne özel Covid-19 ile bağlantılı, iyi hijyen uygulamaları, hammadde tedariki ve kontrolü, çalışan sağlının korunması, atık yönetimi, işyerlerinde pozitif vaka tespit edildiğinde kriz yönetimi, temizlik ve dezenfeksiyon, eğitim ve iletişim gibi pek çok konu anlatılıyor. Ayrıca her rehberin sonunda gıda güvenliği açısından son derece önemli terimlerin tanımlarına yer verdik. Rehberlerimize https://www.ggd.org.tr/yayinlar.php linkinden herkes ulaşabilir.

■ **AMBALAJLI ÜRÜNÜN ÖNEMİ**

Artık tüketiciler hijyenin ve ambalajlı gıdanın sağlığımızın korunmasındaki rolünü daha iyi kavramaya başladı.

"Covid-19 önlemlerini almış ve Turizm Bakanlığı'nın başlattığı "Güvenli Turizm" sertifikasına sahip oteller tercih edilmelidir."

Şu an üzerinde yoğun olarak çalıştığımız bir diğer konu ise "Gıda Tedarik Zincirinde Covid-19 ile Mücadele ve Hijyen Rehberleri". Yakın bir zamanda bu önemli konu hakkındaki çalışmalarımızı da sektörle paylaşacağız.

Pandemi öncesi ve sonrasında gıda sektöründe neler değişti? Gözlemlerinizi paylaşabilir misiniz?

Covid-19 ile birlikte beklentilerimiz ve de dolayısıyla tüketim ve alışveriş şekillerimiz de ciddi bir değişikliğe uğradı, bunun sonucunda ambalajlı gıdanın önemi inanılmaz bir şekilde arttı. Artık tüketiciler hijyenin ve ambalajlı gıdanın sağlığımızın korunmasındaki rolünü daha iyi kavramaya başladı. Bu bence çok önemli.

Bundan sonraki dönemde ne gibi değişiklikler bekliyorsunuz?

Gıda güvenliği ve hijyen kavramları önümüzdeki günlerde tüketici tercihlerinde daha öne çıkmaya başlayacak. Bir diğer önemli değişim ise yerel üretimin öneminin gün geçtikçe artması ve globalizasyondan yöreselliğe bir geçişin başlaması olacak. Artık tüketiciler güvenilir, daha basit, doğal ve yöresel ürünler talep edecek.