



GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL PRENSİPLERİ



acikogretim.biz

LBV212



KISA ÖZET



1.ÜNİTE Gıda Güvenliği

GİRİŞ

Gıda güvenliği, gıdaların üretimden tüketime kadar olan tüm aşamalarda gerekli önlemlerin alınarak insan sağlığını olumsuz etkileyecek her türlü koşul ve faktörlerden olarak üretilmesidir. Bu kapsamda gıda güvenliğinin üç temel prensibi bulunur:

1. Gıdaların sağlığa zararlı etkenlerle bulaşmasının önlenmesi 2. Gıdalarda sağlığa zararlı etkenlerin çoğalması ve yayılmasının önlenmesi 3. Sağlığa zararlı etkenlerin uygun yöntemlerle gıdalardan uzaklaştırılması veya etkisiz hale getirilmesi. Gıda güvenliği, devletin gıda mevzuatını hazırlayan ve uygulayan birimlerini, gıda üreticileri ve endüstrisini, üniversiteleri ve araştırma kurumlarını, sivil toplum kuruluşlarını, medyayı ve son kullanıcı olan tüketiciyi direkt olarak ilgilendiren çok paydaşlı aynı zamanda küresel öneme sahip güncel bir alandır.

Gıda güvenliği tehlikeleri; biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler olmak üzere üç grupta toplanır:

Biyolojik tehlikeler

Bakteriler Virüsler Parazitler Prionlar

Kimyasal tehlikeler

Fungal toksinler Molluskan toksinleri Bitki toksinleri Biyojen aminler Kalıntı ve bulaşanlar

Fiziksel tehlikeler

Cam, tahta, metal vb.Gıda güvenliği tehlikeleri içerisinde özellikle bakteriler ve virüsleri içeren mikrobiyel tehlikeler ön plana çıkar. Değişik ülkelerde yapılan epidemiyolojik çalışmalar gıda kaynaklı hastalıkların yaklaşık 2/3'ünün *Salmonella*, Norovirüs ve *Escherichia coli*'den köken aldığını ortaya koymaktadır. Bazı mikroorganizmaların neden olduğu infeksiyon veya zehirlenmeler spesifik gıdalarla ilişkilendirilir. Örneğin, *Vibrio*'lar ve Norovirüsler deniz ürünleriyle, *Trichinella spiralis* domuz etiyle, *Salmonella* Enteritidis yumurta veya yumurta bazlı ürünlerle, *Campylobacter* kanatlı etiyle ve *Clostridium botulinum* konserve gıdalarla ilişkilendirilir.

GIDA KAYNAKLI PATOJEN BAKTERİLERDE ANTİBİYOTİK DİRENÇLİLİK

Antibiyotiklerin keşif ve kullanımı dünyada milyonlarca insanın yaşamını kurtarmıştır. Veteriner hekimlik alanında antibiyotikler, koruyucu (profilaktik) ve tedavi edici (terapotik) amaçlara ilave olarak, verim arttırmak (growth promotor) amacıyla tedavi edici dozun altında, yemlere katılarak kullanılır. Veteriner ve insan hekimliğinde kullanılan antimikrobiyel maddeler genellikle benzer özelliklere sahiptir. Veteriner hekimlikte kullanılan antibiyotikler başta tetrasiklinler olmak üzere, makrolid, linkozamid, penisilin, sülfonamid, aminoglikozid, şorokinolon ve sefalosporin grubunda yer alır.

PRİON HASTALIKLARI

Prion hastalıkları olarak da bilinen *nakledilebilir süngerimsi beyin hastalıkları* (Transmissible Spongiform Encephalopathies-TSE) insan ve diğer memelileri etkileyen infeksiyöz, nörodejeneratif, sporadik ölümcül bir grup hastalığı kapsar. Hastalık, spongiform (süngerimsi) adını vakuolleşme sonucu beynin sünger benzeri bir yapıya dönüşmesi nedeniyle almıştır. TSE'lerin tüm dünyada, insanlarda en yaygın olarak görülen formu *Creutzfeldt-Jakob*-

hastalığıdır (CJD). CJD'nin sporadik (sCJD), iatrojenik (iCJD), familial (fCJD) ve varyant (vCJD) olmak üzere dört formu bulunur. Bunlara ilaveten *kuru*, *Gerstmann-Sträussler-Scheinker sendrom* (GSS) ve *fatal familial insomnia* (FŞ) insanlarda görülen diğer TSE formlarıdır.

GIDA ALERJİLERİ

Gıda alerjisi, gıdalarda bulunan genellikle protein yapısındaki maddelerin duyarlı bireyler tarafından alınması sonucu ortaya çıkan immunolojik temelli (İmmunoglobulin E, IgE) aşırı duyarlılık reaksiyonudur. IgE gibi vücudun bağışıklık sistemi tarafından oluşturulan immunoglobulinler hastalık yapıcı mikroorganizmalara karşı savunma mekanizmasını oluşturur. Bazı durumlarda vücuttaki IgE'ler gıdalarda bulunan belli proteinlere karşı tepki gösterir ve bunun sonucunda alerjik reaksiyonlar ortaya çıkar.

EKONOMİK KAYIPLAR

Gıda kaynaklı hastalıklar insanlarda infeksiyon ve zehirlenmelere veya ölüme neden olmalarının yanı sıra önemli düzeyde ekonomik kayıplara da yol açmaktadır.

Gıda kaynaklı hastalıklardan kaynaklanan kayıpların başlıca nedenleri şunlardır:

- İş gücü kaybı
- Teşhis, tedavi ve bakım masrafları
- Hastalığa neden olan gıdaların piyasa-
dan toplanması, imhası veya yeniden işlenmesine ilişkin giderler
- Ulusal veya uluslararası düzeyde itibar ve gıda ticaretinin olumsuz etkilenmesine ilişkin kayıplar

TÜKETİCİ BEKLENTİLERİ VE EĞİTİMİ

Tüketici her zaman taze, lezzetli, güvenilir, besleyici ve ekonomik gıdaya ulaşma beklentisi içerisinde. Bu özellikler arasında gıda güvenliği en önemli önceliklerden biridir. Gerek AB mevzuatı gerekse ulusal gıda mevzuatının amacı toplum sağlığının en üst düzeyde korunmasıdır. Gıda güvenliğine ilişkin tüketici eğilimleri, beklentileri, davranışları ve bilgi düzeyi ülkeden ülkeye, hatta aynı ülkede bölgeler arasında sosyo-kültürel ve ekonomik yapıya bağlı olarak önemli farklılıklar gösterir.

MEVZUAT

Bir ülkede veya toplulukta gıda üretimi ve denetimine ilişkin usul ve esaslar mevzuatla belirlenir. Gıda güvenliğinin sağlanmasında uygun mevzuat ve iyi organize olmuş üretici ve sanayi yanında etkin kontrol birimleri büyük rol oynar. Gıda güvenliği yönünden tüketiciyi etkileyen özellikle BSE ve dioksin gibi önemli krizlerin ortaya çıkması, AB'de gıda güvenliği mevzuatının yeniden düzenlenmesini zorunlu hale getirmiştir. Türkiye'de, AB ile mevzuat uyumu çalışmaları kapsamında 2010 yılında 5996 sayılı "Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu" yürürlüğe girmiştir. AB ve ulusal mevzuatın temel prensiplerini;

- çiftlikten sofraya gıda güvenliği
- gıda üretiminde yararlanılan hayvanlara yönelik yem güvenliğinin aynı mevzuat içinde değerlendirilmesi
- gıda güvenliğinde risk analizi
- son ürünün kontrolü yerine HACCP bazlı kontrol
- gıda zinciri içerisinde yem ve gıdanın izlenebilirliği
- gıda ve yem güvenliğinde sorumluluğun üreticiye verilmesi oluşturmuştur.

**Bu Özetin tamamını,Çık mış Sorularını,Deneme Sorularını a dresinize
gön-deriyoruz!...**

Tıklayınız



<https://www.kolaysinavlar.com/gida-guvenliginin-temel-prensipleri-ady212u?search=LBV212U>

