

GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR

@Ayşe Güneş Bayır/İzinsiz iktibas edilemez ve çoğaltılamaz.

Derse giriş

- Gıda endüstrisi, insanlığın en temel ihtiyaçlarından biri olan güvenli ve besleyici gıda ihtiyacını karşılar.
- Dünyanın en büyük endüstrilerinden biri olan gıda sektörü, her zaman ve her koşulda dinamik bir sektör olmuştur.
- Güvenli gıda üretimi için tarladan çatala kadar bilim ve teknolojinin uygulanması gerekir.
- Güvenli ve besleyici gıda ihtiyacı da küresel nüfus ile beraber hızla artmaktadır.
Dünya nüfusunun 2030'da 8,6 milyara, 2050'de 9,8 milyara, 2100'de ise 11,2 milyara ulaşacağı tahmin edilmektedir.

Derse giriş

- Gıda endüstrisi topluma güvenli ve besleyici gıda sağlamaya çalıştığı için genellikle ülkelerdeki en büyük işveren ve imalat sektörlerinden biridir.
- Dünya genelinde hızlı ve sürekli nüfus artışı da bu durumun daha da devam edeceği anlamına gelir. Gıda ham maddelerinin yetiştirildiği araziler sınırlıdır.
- Nüfus artışı nedeniyle arazi kaynakları üzerinde verimliliğin artırılmasına yönelik çalışmalar yapılmasının gerekli olacağı düşünülmektedir. Sınırlı olan kaynakları verimli kullanmak gerektiğinden, **gıda hijyeni ve sanitasyon kurallarına uyarak güvenli gıda üretmenin önemi artmıştır.** Bunu sağlayacak olanlar da gıda çalışanlarıdır.

Gıda sektörü

- Gıda sektörü; tarladan veya çiftlikten başlayan, üretim tesislerinde devam eden ve üretilen ürünlerin satış reyonları ya da hizmet sektörü vasıtası ile tüketiciye ulaşmasına kadar olan tüm basamaklarıyla uğraşır.
- Tüketiciler (müşteriler) gıda sektörünü etkileyen en karmaşık ve en dinamik yapıdır.
- Coğrafi koşullar, yaş, cinsiyet, eğitim durumu v.s gibi özellikler tüketicilerin taleplerini dolayısı ile gıda sektörünü şekillendiren en önemli etmendir.

Gıda sektörü

- Gıda tedarik zincirinin, insanın sağlığı ve refahı için her zaman kritik öneme sahip olmasının yanında, sektörde önemli miktarda ticari çıkar da söz konusudur.
- Dolayısıyla yiyecek ve içecek üreticileri; yerel, ulusal ve küresel düzeyde ekonomik ve sosyal açıdan çok önemli bir etkiye sahiptir.

Gıda sektörü

- Gıda sektörünün alt sektörleri:

- ❑ Tarımsal üretim sektörü: Bütün bitkisel ve hayvansal üretimi gerçekleştiren sektör,
- ❑ Gıda işleme tesisleri: Herhangi bir gıda işleme prosesinin gerçekleştiği ve ülkemizde sayıları on binlerle ifade edilebilecek irili ufaklı tesisler,
- ❑ Hizmet sektörü: Küçük esnaf lokantalarından, kafelerden, zincir restoran ve kafelere kadar uzanan geniş bir yelpazede hizmet üreten, sayıları yüzbinlerle ifade edilebilecek tesisler,
- ❑ Perakende sektörü: Mahalle bakkallarından büyük süpermarketlere ve pazar yerlerine kadar uzanan ve tüketicilere gıdaları ulaştıran sektör.

Gıda sektörü

- Tarım ve gıda tedarik zincirinin veya diğer bir deyişle "gıda sistemi" zincirinin temel yönleri:
 - Tarım ve hayvancılık
 - Taşıma ve dağıtım
 - Gıda işleme ve imalat
 - Gıda satıcıları, perakendeciler (mağazalar ve süpermarketler), gıda satış yerleri (restoranlar, kantinler), gıda pazarları ve tüketiciler
- Tüketici taleplerindeki değişimler nedeni ile büyük bir dinamizm ve değişim süreci ile iç içe olan gıda endüstrisinde en önemli konuların başında **gıda güvenliği ve sanitasyon** işlemleri gelmektedir.

Gıda güvenliği

- Gıda güvenliği, gıdalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.
- DSÖ'ye göre gıda güvenliği, sağlıklı ve kusursuz gıda üretimini sağlamak amacıyla gıdaların üretim, işleme, muhafaza, taşıma ve dağıtım aşamalarında gerekli kurallara uyulması ve önlemlerin alınmasıdır.

Gıda güvenliği

- Gıda güvenliğine ulaşmak için hedefler;
 - Güvenliği tehdit eden tehlikelerin belirlenmesi,
 - Tehlikelerin önlenmesi,
 - Ürün kalitesinin iyileştirilmesi,
 - Tüketici bilincinin geliştirilmesidir.

Gıda Sektörü ve Sağlığın Korunması İlişkisi

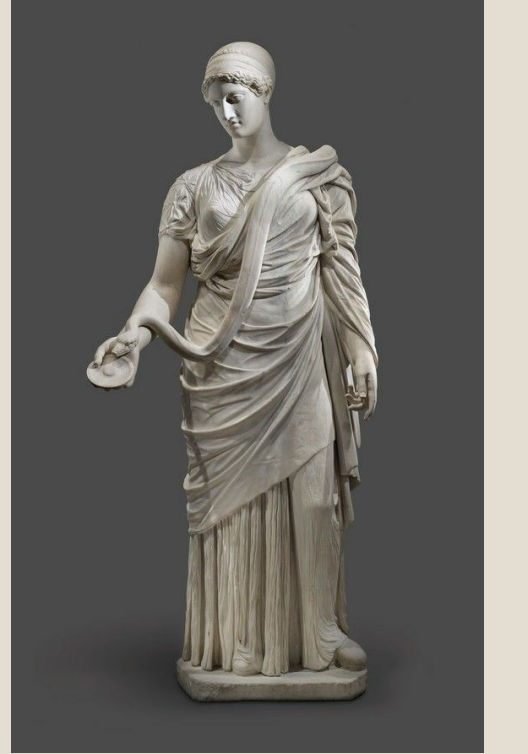
- Her insan sağlıklı, temiz bir ortamda yaşamak ve güvenli besin tüketmeyi ister.
- Sağlığımızı korumamız ve sağlıklı bir yaşam sürmemiz yalnızca bize bağlı değildir.
- Bireyin ve toplumun sağlıkla ilgili konularda dikkatli ve duyarlı olması, sağlığa zararlı olacak etkenleri ortadan kaldırmaya özen göstermesi gerekir.

Gıda Sektörü ve Sağlığın Korunması İlişkisi

- Özellikle toplum sağlığı ile yakından ilgili olan turizm, hizmet, yiyecek-içecek gibi sektörlerde görev alan kişilerin bu özeni daha fazla göstermeleri gerekmektedir.
- Çünkü, adı geçen sektörlerde görev alan bireyler, kendi ve hizmet sundukları kişilerin sağlığından birinci derecede sorumludurlar.
- Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun verilen hizmet kaliteyi arttıracacağı gibi hizmet alan kişilerin çeşitli hastalık etkenlerinden korunmasını da sağlayacaktır.

HİJYEN NEDİR?

- Sözcük anlamı, sağlık bilimi demektir.
- Sağlıklı anlamına gelen Hygies, mitolojide tıbbın babası olarak bilinen Eskülap'ın kızı Hygiea'dan gelmektedir.
- Günümüzde **sağlığı koruma uygulamalarının tümüne** hijyen denmektedir.



HİJYEN NEDİR?

- Hijyen ile sanitasyonla iç içe ve birbirini tamamlayan kavramlardır. Hijyen hekimlik uygulamalarında ve günlük hayatta, sanitasyon ise gıda işletmelerinde yaygın olarak kullanılır.
- Hijyen, daha çok hastalıkların sebeplerini ve bunların ortadan kaldırılmasını içeren, yani koruyucu hekimlik denilebilecek bir alanı kapsamaktadır. Hıfzıssıhha (sağlığı koruma) deyimini ile eş anlamlıdır.
- Hijyen; tüm aşamalarda sağlık güvenilirliğini ve kalite korunumunu sağlamak için alınması gerekli önlemlerdir.

HİJYEN NEDİR?

- Gıda hijyeni; sağlıklı gıda üretimi amacıyla, çiftlikten sofraya kadar her aşamada uygun koşulların temini için yapılan tüm çalışmaları kapsamaktadır.
- Bulunulan ortamda hastalık yapan mikroorganizmaların, hastalık yapamayacak seviyede bulunması durumuna hijyenik denir.

HİJYEN İLE İLİŞKİLİ BAZI KAVRAMLAR

- Temizlik
- Dezenfeksiyon-Dezenfektan
- Sterilizasyon
- Sanitasyon-Sanitizer
- Asepsi-Antisepsi
- Bakterisit/Bakterisidal-Bakteriostatik
- Düz sabun-Antimikrobiyal-Antiseptik sabun
- Gıda hijyeni