





Gıdada sahtekârlık sağlığı tehdit ediyor

Halk sağlığını en çok tehdit eden konulardan biri gıda sahteciliği. Fiyatların yüksek olması sebebiyle merdivenaltı imalathanelerde yapılan ucuz ürünlere yönelen tüketici gıda terörüyle karşı karşıya. Gıda sahteciliği en çok bal, süt, kıyma ve baharatta yapılıyor. Yetkililer paketli ürün tüketilmesini tavsiye ediyor.

İLYAS KOC ANKARA

↘ Son dönemde halk sağlığını en çok tehdit eden konulardan biri de gıda sahteciliği. Et ve zeytinyağı gibi temel besin fiyatlarının yüksek olması nedeniyle "merdivenaltı" olarak tabir edilen yerlerde yapılan ve düşük fiyatta satılan ürünlerin denetimleri yetersiz kalıyor. Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Başkanı Samim Saner, Türkiye'de merdivenaltı üretilen besinlerin halk sağlığı adına büyük bir tehdit oluşturduğunu belirtiyor. Gıda sahtekârlarının yaygın olarak bal, kıyma, baharat, süt ve tereyağı gibi gerçeğinden ayrıt edilmesini zor olan ürünleri tercih ettiklerini söylüyor. Saner, vatandaşları ambalajsız ve onaysız gıdalan almamaları konusunda uyararak "Ürünün kime ait olduğu belli olmadığı için sahtekârlar rahatlıkla her türlü hileye başvurabiliyor. Örneğin bal taklidi en kolay, tahlil en zor besin.



SAMİM SANER

Ballara, çeşitli şeker şurupları, su, nişasta vs. katılıyor ya da balın alındığı dönemde anlara şeker veriliyor. Yine baharatın içine farklı

otlar katanlar, süte kıvam vermesi için içinde salyangoz gezdirenler, kıymaya sakatat karıştırırlar var." diyor.

Gıda sahteciliği hem Türkiye'de hem de dünyada önemli bir sorun. Dünya Gümrük Örgütü'nün verilerine göre dünyada gıda sahtekârlığının yıllık maliyeti 49 milyar Amerikan Doları. Türkiye'de ise henüz bir maliyet çalışması yapılmış değil. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ambalajlı üretim yapan firmalara denetimler yapıyor ve kişilerin hayatını ve sağlığını tehlikeye düşürecek şekilde bozulmuş, değiştirilmiş gıdaları üreten ve satan firmanın adını teşhir ediyor. Ancak gıda sahteciliğine karşı vatandaş yeterli kadar aydınlatılmıyor.

GGD Derneği Başkanı Saner, bakanlığın yaptığı denetimlere rağmen gıda sahteciliğinde en büyük riskin bakanlıktan üretim izni ve onayı almamış merdivenaltı ürünlerde rastlandığını belirtiyor. Bilimsel gelişmelerle birlikte gıda sahteciliğinin de şeklinin değiştiğini ve gıdalardaki sahteliğin daha da zor tespit edilebilir hale geldiğini aktarıyor.

SÜTTE KIVAM İÇİN İÇİNDE SALYANGOZ GEZDİRENLER VAR!

Türkiye'de yılda 700 milyon litre süt sokak sütçüleri denilen kişiler aracılığıyla tüketicilere ulaştırılıyor. Bu sütler gerekli testlerden geçmedikleri için içerisinde hastalık yapıcı bakteriler bulunabilmekte ya da tüberkülozlu, brusellalı hayvanın sütü olabilmektedir. Ayrıca süte su eklenmesi, sütü daha yağlı kıvamda göstermek için çeşitli boyalar, jelatin, un ve nişasta gibi kıvam artırıcı maddeler ve yazın sıcak havalarda soda katılması gibi hilelere başvuruluyor. Bir diğer hile yöntemi ise süte su, yağık altı ve peynir suyu katılması. En uc örnek ise sütün içinde salyangoz dolandırılması.



TAKLİDİ EN KOLAY, TAHLİLİ EN ZOR BESİN

Bal sahtekârlığı iki şekilde yapılıyor: Birincisi, ballara çeşitli şeker şurupları, su, nişasta vs. katılarak yapılan hile yöntemi. Bu yöntemle, ucuz maddeler katılarak miktarın artırılması amaçlanıyor. İkinci olarak ise balın alındığı dönemde arılara şeker verilmesi. Böylece, polen toplamak yerine sekere yönelen arıların ürettikleri bal, bal olmaktan çıkıyor. Bal üretiminde üreticilerin hastalıklarla mücadele için bazı ilaçlara başvurduğunu bilimsiz ilaç kullanımı da balda ilaç kalıntılarının bulunmasına neden olabiliyor.



TEREYAĞINA BİTKİSEL YAĞ KARIŞTIRILIYOR

Gıda Bakanlığı tarafından yayınlanan teşhir listelerinde gıdada en yoğun tağsis süt ürünlerinde yapılıyor. Tereyağ kategorisinde en yaygın tağsis maliyet açısından avantaj sağlayan bitkisel yağ/margarin kullanımı. Tüketicilerin tereyağın tağsis edilip edilmediğini doğrudan görsel ya da duyuşsal açıdan anlaşılması ise pek mümkün değildir.



BAHARATA BOYA VE FARKLI OT KATILIYOR

Kırmızı pul biberde yapay gıda boyasının tespit edildiği artık biliniyor. Baharatlarda bilinen bir diğer sorun da içerisinde benzer farklı otların konulması. Ancak önemli bir nokta da yine açıkta satılan kontrolsüz ürünlerde hijyen sorunu. Çünkü bu tür ürünlerin kurutulması sırasında hijyen çok önemli. Hijyenik olmayan ve açıkta kontrolsüz yerlere serilerek kurutulan nane, kekik, biber, gibi gıdalar kurutulurken bu ürünlerde küf kaynaklı toksinler oluşabilmektedir. Bu toksinler ısıya dirençli yani pişirmeyle yok olmayan kanserojen maddelerdir.



KIYMANIN SAHTESİ BAKARAK ANLAŞILAMAZ

Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne göre, kıymada farklı hayvan türlerine ait etler birbiriyle karıştırılmaz, kıyma üretiminde sakatat ve mekanik olarak ayrılmış etler kullanılmaz. Kıymaya koruyucu katkı maddeleri katılmaz. Kıymada tahşis yapıp yapılmadığı bakarak veya duyuşsal olarak anlaşılması. Kıymada sahtecilik ancak ileri analiz yöntemlerinin kullanımıyla anlaşılabilir. Mesela kıymaya farklı etlerin karıştırılıp karıştırılmadığı et türü analizleriyle, sakatat karıştırılması histolojik (doku analizi) ile anlaşılabilir.

