

**NEYE BAKILMALI?**

- ✗ Öncelikle ambalajlı ve etiketli gıdaları tercih edin.
- ✗ Ambalajı yırtılmış, bozulmuş ve koruyuculuğu kalmamış ürünleri satın almayın.
- ✗ Ürünün etiketini okuyun. 'son tüketim tarihi' ve 'tavsiye edilen tüketim tarihi'ni kontrol edin.
- ✗ Etiketinde kayıt numarası ve onay belgesi olup olmadığına bakın.
- ✗ Hayvansal gıdaların etiketinde oval şekilde ve içinde Bakanlık tarafından verilen işletme onay numarasının bulunduğu 'tanımlama işareti' aranmalı, diğer ürünler içinse yine Bakanlık tarafından kayıt altına alınan gıda işletmelerine verilen 'İşletme Kayıt Numarası (IKN)' bulunan gıdalar tercih edilmeli.
- ✗ Tarım Bakanlığı'na kayıtlı olan markaları seçin.
- ✗ Bilmediğiniz markaları tercih etmeyin.



# AMBALAJA DİKKAT!



HULYA  
CAYLAK

Koronavirüsle birlikte salgının yayılmasını engellemek için bazı tedbirler alındı. Bunlar arasında pazarda meyve ve sebzelere dokunulmasını yasaklamak ya da marketlerde tüm gıda ürünlerinin paketlenmesini sağlamak gibi önlemler başta geliyor. Vatandaşların da salgından korunmak için kuruyemişlere ve organik ürünlere olan talebi arttı. Bu ürünlerin çoğunun açıkta satıldığını ve ambalajsız olduğunu belirten uzmanlar ise özellikle bu dönemde ambalajlı ürün tüketmenin önemini vurguluyor.

## ÜRÜNÜN KİMLİK KARTI

Güvenli gıda için Tarım ve Orman Bakanlığı'na kayıt altına alınmış ve onaylanmış ürünlerin kiiianılması gerektiğini belirten Gıda Güvenliği Derneği (GGD) Başkanı Samim Saner, "Yani kaydışının olduğu bir yerde asla gıda güvenliğinden söz edilemez. Bir gıdanın Bakanlık onaylı olduğunu anlamamın en kolay yolu ise ambalaja bakmaktır. Ambalaj hem ürünün sicilini gösteren bir kimlik kartı hem de ürünü her türlü bulaşından koruyan bir kalkan olması nedeniyle son derece önemlidir" dedi.

## ORGANİK LOGOSU OLMALI

Salgından korunmak isteyen vatandaşların çoğu daha sağlıklı olduğunu düşüncesiyle organik ürünlere yöneldi. İnsanların tahta kasa, karton kutu ya da sap saman içinde satılan gıdaları 'organik' gibi algıladığını ifade eden Saner, "Organik ürünler etiketlerinde organikliği belirten 'organik tarım' yazan Türkiye haritası biçiminde özel bir hologram içerirler. Üzerinde bu logoyu bulundurmayan bir ürün organik değildir" diye konuştu.



## ZEHİRLİ MADDE İÇERİYOR

Vatandaşların tazelik ya da organik algısı nedeniyle açıkta satılan kuruyemişlere yöneldiğini söyleyen Saner, şöyle konuştu: "Açıkta satılan baharat ve kuruyemişler, uygun koşullarda kurutulup saklanmamış ise mikotoksin dediğimiz zehirli maddeler içerebilir. Ayrıca açık gıdaların üzerine aksırıldıysa ve dokunulduysa virüs bulaşması mümkün. Bu nedenlerden ötürü açıkta satılan, nerede ve kim tarafından üretildiği belli olmayan, alelade köpük kaplara paketlenmiş, üzerinde tüketim tarihi bulunmayan ürünler tüketilmemeli."



Samim Saner, "Vatandaşlar, tükettiği gıdayla ilgili herhangi bir sorun yaşadığında ALO 174'e bildirimde bulunabiliyor. Ancak bu da yine ambalajlı gıda için geçerli" dedi.

## ÇÜRÜKSE ŞİKAYET EDİN

Sebze ve meyvelerin poşetlenerek satılması salgının yayılmasını engellemek açısından güzel bir hamle olsa da vatandaşlar bazı marketlerin ve pazarcılarının bu durumu kullanmasından şikayetçi. Paketlenmiş ürünleri kontrol edemediklerini belirten tüketiciler, poşetlenen meyve ve sebzelerin arasına çürük veya bozulmuş ürün konulduğunu söylüyor. Uzmanlar ise vatandaşların konuyla ilgili Ticaret Bakanlığı'nın Alo 175 hattını arayarak şikayette bulunmalarını tavsiye ediyor.

