## 174 ALO GIDA HATTI NEDİR?

Bütün vatandaşlarımızın gıda ile ilgili her türlü şikayetini iletebileceği birşikayet hattıdır.

174 ALO GIDA HATTI Bakanlığımızın "Güvenilir Gıda Sağlıklı Yaşam' kampanyasıyla hayata geçirilmiş olup, yurttaşlarımızın üretim ya da satış yapan gıda işyerlerinde veya toplu tüketim yerlerinde gördükleri insan sağlığını tehdit eden durumları, gıda zehirlenmelerini ve gıda ile hijyen ile ilgili fark ettikleri diğer olumsuzlukları bu hatta bildirme, şikayette bulunma hakları yardır.

Vatandaşlar gıdaya ilişkin her türlü şikayet veya taleplerini telefonla 174'ü arayarak Bakanlığımıza bildirebilirler.

Önceki yıllarda dilekçe, faks, e-posta v.b. yoluyla vatandaşlardan gelen gıda ile ilgili şikayetler "174 ALO Gıda Hattı" ile daha pratik, daha sistemli alınmaya başlanmış olup, 15 gün gibi kısa bir süre içinde şikayet konusu yerler denetlenmekte ve şikayet sahibi vatandaşlara bilgi verilmektedir.

Vatandaşlarımızın ALO Gıda Hattına yapacakları bildirimlerde; şikayet konusunu açık ve ayrıntılı olarak tanımlamaları, şikayete konu işletmenin adresini unvanını tam olarak vermeleri denetimi yapacak Gıda Kontrol Görevlilerine yardımcı olmakta ve daha sağlıklı etkin bir denetim yapılmasına olanak vermektedir.

174 ALO GIDA HATTI tüketicilerin ve her kesimden yurttaşlarımızın gıda güvenliğinin sağlanmasına ve güvenilir gıdaya ulaşılmasına doğrudan ve daha etkin bir şekilde katkıda bulunmasını sağlamaktadır.

## **GÜVENİLİR GIDA NEDİR?**

Güvenilir gıda; temiz, bozulmamış ve içinde sağlığa zararlı maddeler bulunmayan, tüketilmesinde insan sağlığı açısından bir sakınca olmayangıdadır.

## GIDA SATIN ALIRKEN NELERE DİKKAT EDİLMELİDİR?

- 1- Etiketinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından kayıt veya onay numarası olduğu belirtilmeyen, Türkçe etiketi olmayan ürünler satın alınmamalıdır.
- 2- Şarküteri reyonlarında, soğutuculu dolaplarda, sütlüklerde ve raflarda ürün özelliğine uygun sıcaklıkta (soğuklukta) muhafaza edilerek satışa sunulmayan gıda ürünleri satın alınmamalıdır.
- 3- Fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, diğer bir deyişle kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, kurtlu, küflü, görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satın alınmamalıdır.

- 4- Alt ve üst kapakları normal görüntüsünü kaybetmiş, şişkinlik oluşmuş (bombaj yapmış) veya sızıntı olan konserve kutuları satın alınmamalıdır.
- 5- Vakum paketlenmiş ürünlerde vakum herhangi bir nedenle bozulmuş ise bu ürünler satın alınmamalı ve tüketilmemelidir.
- 6- Uygun muhafaza koşullarında satışa sunulmamış, çözülmüş veya çözülüp tekrar dondurulmuş gıdalar satın alınmamalıdır. Dondurulmuş ürünlerin evde dondurucuda saklanması gerekir. Alışverişte en son bu ürünler satın alınmalı ve en kısa sürede dondurucuya koyulmalıdır.
- 7- Gözle görülür bir bozulma olmasa bile gıdayı tam olarak koruyacak şekilde uygun ambalajlanmamış, ambalajı bozulmuş gıda ürünleri de satın alınmamalıdır.
- 8- Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını ve Bakanlık iznini gösteren, Türk Gıda Kodeksine uygun Türkçe etiket bulunmalıdır. Etiketi olmayan gıda ürünleri satın alınmamalıdır.
- 9- Gıda maddesi satın alırken etiket bilgileri incelenmeli, son tüketim tarihine ve alerjen madde uyarısına mutlaka bakılmalıdır.

- 10- Son tüketim tarihi geçmiş gıdalar satın alınmamalıdır. Satın alındıktan sonra son tüketim tarihi geçmemiş bile olsa, gıda maddelerinin ambalajı açıldığı anda kötü koku, küflenme, renk değişikliği, acılaşma veya herhangi bir bozulma fark edilirsetüketilmemelidir.
- 11- Yaş sebze meyve dahi olsa bütün gıdalar çevre kirliliğinden (eksoz, toz, insan kaynaklı kirlilik v.b.) ve dışarının sıcaklığından, neminden etkilendiği, gıdaların bozulması hızlandığı için, açıkta ve cadde üzerinde gıda satışı yapılması gıda güvenliğini, dolayısıyla insan sağlığını tehdit eden bir durumdur. Bu nedenle cadde üzerinde veya satışyeri önünde, ister dökme ürün olsun, ister ambalajlı ürün olsun açıkta satışa sunulan gıdalar satın alınmamalıdır.
- 12- Gıda maddeleri, hayvan yemleri, toksik yanı zehirli maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler ile çok yakın bölümlerde bir arada satışa sunulmamalıdır. Gıda satın alırken bu hususa da dikkat edilmelidir.
- 13- Gıda ile temas edecek malzeme ve mutfak kapları v.b. satın alırken paslanmaz çelik olmasına dikkat edilmeli, eğer paslanmaz çelik dışında, plastik veya başka bir malzemeden yapılan ürün satın alınacaksa Bakanlıktan gıdaya uygun olduğuna dair izin almış malzeme olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir.

- 14- Satın alınan gıdalar tüketilinceye kadar evde de etiketinde belirtilen uygun muhafaza koşullarında saklanılmalıdır.
- 15-Gıda maddeleriyle ilgili sağlıkreklamı yapılması yasak olup, televizyonda, radyoda veya internette yapılan halkı yanıltıcı reklamlara güvenilmemesi, satışyeri içinde veya vitrin camında gıdaların sağlık reklamının yapıldığı afiş, ilan v.b. şeylere itibar edilmemesi gerekmektedir.



<u>Detaylı Bilgi ve Başvuru İçin:</u> Şırnak İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube Müdürlüğü ve İlçe Müdürlükleri

> Tel: 0486 216 2085 Faks: 0486 216 2084 sirnak@tarimorman..gov.tr

GÜVENILIR

T.C.

SIRNAK VALİLİĞİ

İl Tarım ve Orman Müdürlüğü

GIDA SAĞLIKLI YAŞAM

1 7 4 ALO GIDA

2019