

174
ALO GIDA



Gıda Satın Alırken Dikkat !

- ➡ Gıda maddesi satın alırken etiket bilgilerini mutlaka kontrol ediniz. Son tüketim tarihi ve tavsiye edilen tüketim tarihini kontrol ediniz.
- ➡ Son tüketim tarihi ve tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş ürünleri kesinlikle satın almayınız. Bu ürünler bozulmuş olabilir, mikroorganizma içerebilir.
- ➡ Ambalaj kontrolü yapınız. Bozulmuş, bombaj yapmış, şişmiş, delinmiş, sızıntı yapmış ambalajlı gıdalar, risk taşıyabileceğinden satın alınmamalıdır.
- ➡ Muhafaza şartlarını kontrol ediniz. Etiket üzerindeki uyarılara dikkat edilmeli ve her ürünün kendine özgü muhafaza şartlarında (sıcaklık, nem, ışık, vb...) satışa sunulup sunulmadığı kontrol edilmelidir.
- ➡ Dondurulmuş gıdalarda soğuk zincirin kırılmamasına dikkat edilmelidir.



174
ALO GIDA

174 ALO GIDA HATTI:

- Etiketsiz, küflenmiş ve ambalajsız gıda maddesi satışında,
- Son tüketim tarihi geçmiş ürün satışında,
- Gıda zehirlenmelerinde,
- Kayıt ve onay belgesi yani izini olmayan yerlerin gıda üretiminde ve satışında,
- Gıda hijyeni ile ilgili olumsuzluklarda,
- Gıdaya has olmayan kötü tat, aroma ve koku olması durumunda,
- Gıda maddelerinin uygun olmayan koşullarda satışa sunulmasında,
- Tüketiciyi yanıltıcı reklam ve tanıtım görüldüğünde,
- Üzerinde etiket bilgisi olmayan ürünlerin satışında...

İL GIDA,TARIM VE HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ GIDA VE YEM ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

Telefon : 0 452 233 42 49 - 233 95 30 Fax : 0 452 233 42 49
E-posta : ordu.kontrol@tarimnet.gov.tr. 52kontrol@kkgm.gov.tr



T.C.
ORDU VALİLİĞİ
İL GIDA, TARIM VE
HAYVANCILIK MÜDÜRLÜĞÜ



1 7 4
ALO GIDA



ORDU - 2014



**YEDİĞİNE İÇTİĞİNE DİKKAT ET,
GÜVENİLİR GIDA TÜKET !**

**Bilinçli
tüketimle kendi
sağlığınızın özel
doktoru olursunuz.**



Gıda satın alınırken mutlaka etiket bilgileri incelenmelidir. Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne göre, gıda maddelerinin etiketinde bulunması gereken zorunlu bilgiler şunlardır:

- ⦿ Gıda maddesinin adı,
- ⦿ Bileşenler listesi,
- ⦿ Alerjen bileşenler veya alerjen işlem yardımcıları,
- ⦿ Bileşenler veya bileşen gruplarının miktarı,
- ⦿ Gıdanın net miktarı,
- ⦿ Tavsiye edilen tüketim tarihi veya mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen gıdalarda son tüketim tarihi,
- ⦿ Özel muhafaza koşulları veya kullanım koşulları,

- ⦿ Menşe ülke, tanımlama işareti,
- ⦿ Gıdanın parti işareti veya numarası,
- ⦿ Üreticinin veya ambalajlayıcının veya ithalatçının veya dağıtıcının adı veya ticari unvanı ve adresi,
- ⦿ Kayıt işlemine tabi olan üreticinin veya ambalajlayıcının işletme kayıt numarası,
- ⦿ Kullanım bilgisi olmadığında gıdanın uygun şekilde tüketimi mümkün değilse, gıdanın kullanım talimatı,
- ⦿ Hacmen %1,2'den fazla alkol içeren içeceklerde hacmen gerçek alkol miktarı,



Ayrıca " Etiketinde İlave Zorunlu Bilgiler Bulunması Gereken Gıdalar " da da (belirli gazlar ile ambalajlanan gıdalar, tatlandırıcı içeren gıdalar, yüksek miktarda kafein içeren gıdalar vb.) ilave bilgilere yer verilmesi zorunludur.

Gıdaya ilişkin her türlü şikayet veya talebi, Türkiye'nin her yerinden 174 Alo Gıda Hattı'nı çevirerek çağrı merkezine bildirebilirsiniz.

**YEDİĞİNE İÇTİĞİNE
DİKKAT ET
GÜVENİLİR GIDA TÜKET
174 ALO GIDA HATTI**



Gıdaların Evde Muhafazası

- ➡ Satın aldığınız gıdaları hemen kullanmayacaksanız uygun sıcaklıkta saklayın.
- ➡ Et ve et ürünleri ile süt ürünleri buzdolabı koşullarında 0-4 °C de muhafaza edilmelidir.
- ➡ Pişirilmiş gıdalar hemen tüketilmelidir.
- ➡ Daha sonra tüketilecek olanlar hızla soğutulmalı, buzdolabında muhafaza edilmeli ve tüketilecek miktar kadar ısıtılmalıdır.
- ➡ Pişmiş gıdanın tekrar tekrar ısıtılmasından kaçınılmalıdır.
- ➡ Kuru gıdalar karanlık, serin kuru ve hava akımı olan yerde muhafaza edilmelidir.
- ➡ Dondurulmuş ürünler tüketileceği zaman buzdolabında çözündürülmeli ve çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.