



Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi (Risk Factors and Hygiene Importance in Food Safety)

*Seydi Ahmet ÇETİN^a, Bayram ŞAHİN^b

^a Balıkesir University, Graduate School of Social Sciences, Balıkesir/Turkey

^b Balıkesir University, School of Tourism and Hotel Management, Balıkesir/Turkey

Anahtar Kelimeler

Gıda
Gıda güvenliği
Risk
Hijyen
HACCP

Öz

Dünya nüfusuna paralel olarak gıda ihtiyacı da artmaktadır. Artan bu ihtiyacın karşılanabilmesi için birim alandan azami verimi sağlamak adına kimyasal besleyiciler ile desteklenen tarım arazileri birer mayın tarlasına dönüşmektedirler. Gıda kaynaklı hastalıkların çoğalması, tüketicinin artan gelir düzeyiyle birlikte bilinç düzeyinin artması, daha doğal ya da doğala yakın ürünlerin tercih sebebi olması, üretim ve tüketim sürecinde güven unsurunu zedeleyici bir takım olayların yansımaları gıda güvenliği kavramını ön plana çıkarmıştır. Yaşamımızın temel maddesi olan gıdalar, çiftlikten çatala kadar geçen aşamalarda gıda güvenliğinin yeterince sağlanamaması nedeniyle zararlı hale gelerek sağlığımız için gizli bir tehlike oluşturmaktadır. Gün geçtikçe daha da önemli hale gelen gıda güvenliğinde artan risk faktörlerinin neler olduğu ve bir antiserum olarak hijyenin öneminin vurgulandığı bu çalışmada gıda güvenliği, fizyolojik, biyolojik ve kimyasal risk faktörleri, hijyen kavramları açıklanmış; gıda hijyenini sağlama yolları ile birincil üreticiden tüketicieye yapılması gerekenler sıralanmıştır.

Keywords

Food
Food safety
Risk
Hygiene
HACCP

Abstract

Parallel to the world population, food needs are also increasing. In order to meet this increasing need, the agricultural areas supported by chemical feeders are transformed into mine fields in order to maximize the unit area. The food safety concept is the foreground of food-borne illnesses, increasing consumer awareness along with increasing income levels, the preference of more natural or near-natural products, and the reflection of a number of injurious factors in the production and consumption process. Food, the basic substance of our lives, can become a dangerous hazard for our health by becoming harmful because of insufficient food safety during the steps from the farm to the fork. In this study, which emphasizes the importance of hygiene as an antiserum, what are the increasing risk factors in food security which becomes more and more important day by day, the concepts of food safety, physiological, biological and chemical risk factors, hygiene are explained; the ways to provide food hygiene and the things to be done to the consumer as the primary producer.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: seydiahmetcetin@hotmail.com (S. A. Çetin),