

## EVDE GIDALARIN UYGUN KULLANIMI ve MUHAFAZASI

- Et ve et ürünleri ile süt ve süt ürünlerini buzdolabında 0-(+4) °C muhafaza etmeliyiz. Buzdolabı dışında (daha yüksek sıcaklıkta) bekletmemeliyiz.
- Pişmiş gıdaları hemen tüketmeliyiz. Eğer daha sonra tüketilecek ise buzdolabında (10 derecenin altında) saklamalı ve bir defada tüketilecek olan miktarı ısıtmalıyız.
- Gıdaların temizliğinde deterjan gibi temizlik maddeleri kullanmamalıyız.
- Gıdaların pişirilmesinde dış yüzeyinin olduğu kadar içinin pişmiş olmasına da dikkat etmeliyiz.
- Sebzeler ve meyvelerin yıkama işlemini doğramadan önce bol suyla yapmalıyız. Aksi takdirde vitaminlerde kayıp olacaktır.
- Uygun saklama koşullarında saklanmaması nedeniyle küflenmiş gıdaların küflü kısımlarını atarak kalan kısmı kesinlikle kullanmamalıyız. Bozulma bütün gıdayı etkilemiştir (ör: salça ve yoğurt).
- Yumurtaları yıkamadan buzdolabına yerleştirmeli, pişirilmeden önce mutlaka yıkamalıyız.



• Meyveleri kesildikten ya da suyu sıkıldıktan sonra hemen tüketmeliyiz. Aksi takdirde vitamin değerleri önemli ölçüde azalır.

• Patatesi, karanlık, serin, kuru ve hava akımı olan yerde saklamalı, üzerinde filizler oluşan patatesleri kesinlikle tüketmemeliyiz.

• Kuru yiyecekleri serin, karanlık, kuru ve havalandırılabilen yerlerde saklamalıyız.

• Dondurulmuş ürünler oda sıcaklığında değil (+4) - (+8)°C'de çözündürülmeli ve bir kez çözündürülmüş ürün bir daha dondurulmamalıdır.

• Steril ürünler açıldıktan sonra mutlaka buzdolabında muhafaza edilmelidir.



# MEHMET EMİN ILICAĞ FEN LİSESİ

## GIDA GÜVENLİĞİ



## BİLİNÇLİ TÜKETİCİ OLMANIN ŞARTLARI

- Yasal olarak gıdaların ambalajlı ve etiketli satışa sunulması gerekmekte olup gıda maddelerinin etiketindeki

-Gıda maddesinin adı  
-İçindekiler  
-Net miktar  
-Firma adı, adresi ve üretildiği yer  
-Son tüketim tarihi  
-Tarım ve Köyşleri Bakanlığında alınmış üretim iznini gösteren tarih ve sayısının olup olmadığını kontrol etmeliyiz.

- Dondurulmuş ürünlerin evde dondurucularda saklanması gerekir. Alışverişte en son bu ürünleri satın almalı ve en kısa sürede dondurucuya koymalıyız.

- Satın alındıktan sonra son kullanma tarihi geçmemiş olsa bile gıda maddesinin ambalajı açıldığı anda bozulma, küflenme, renk değişikliği veya kokusunda değişiklik varsa böyle gıdaları tadına bakarak kontrol etme yoluna gitmemeli, ürünü tüketmeden iade etmeliyiz.

- Herhangi bir istenmeyen durumla karşılaşıldığında Tarım ve Köyşleri Bakanlığı (Alo 174 Gıda Hattı), Sağlık Bakanlığı ve Tüketicuyu Koruma Derneklerine şikayette bulunmalıyız.

- Alt ve üst kapakları normal görüntüsünü kaybetmiş ve böylece bombaj (şişkinlik) oluşturmuş konserve kutularını almamalıyız.

- Etiket üzerindeki bilgiler kontrol edilerek kullanım süresi geçmiş gıdaları tüketmemeliyiz.

- Vakum paketlenmiş ürünlerde vakum herhangi bir nedenle bozulmuş ise bu ürünleri tüketmemeliyiz.

