



TÜRK TÜKETİCİSİNİN SU ÜRÜNLERİNİN MİKROBİYEL GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ MUTFAK ALIŞKANLIKLARI

Prof. Dr. Sühendan MOL

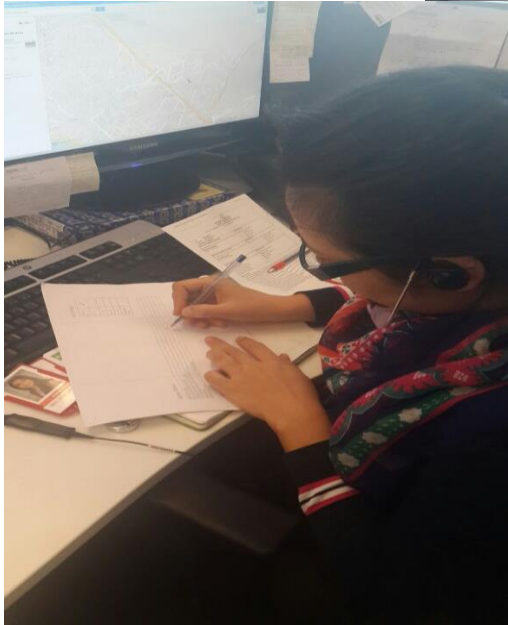
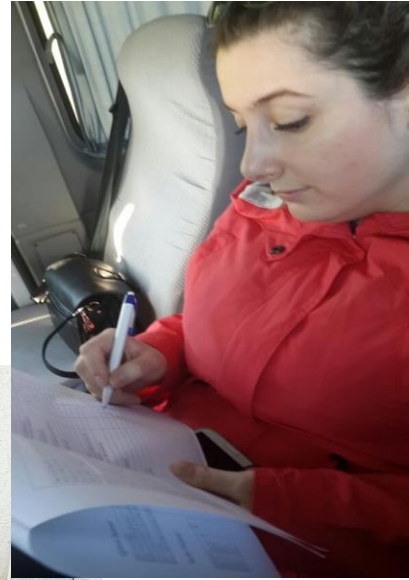
Yard. Doç. Dr. Kadri Ulaş Akay
Göksun Çelebi

Gıda kaynaklı zehirlenmelerin çok önemli bir kısmı evde yemek hazırlanması ile ilgilenen bireylerin güvenli gıda işleme prosedürlerini göz ardı etmesi ile oluşur.

Gıdanın hazırlanması aşamasında alınan önlemler gıda güvenliğinin sağlanması açısından büyük önem taşımaktadır.

Evde gıda hazırlama sırasındaki uygulamaların gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi-azaltılması konusundaki önemi büyüktür (Altekruse ver ark., 1995)

Toplumun görüş ve/veya davranışlarını belirlemek amacıyla yapılan çalışmaların %75'inde anket kullanılmaktadır (Redmond ve Griffith, 2003).



YAŞ

YAŞ GRUPLARI	YÜZDE (%)
20 YAŞ VE ALTI	10,9
21-30 YAŞ	32,0
31-40 YAŞ	19,1
41-50 YAŞ	20,7
51-60 YAŞ	11,2
61 YAŞ VE ÜSTÜ	6,1

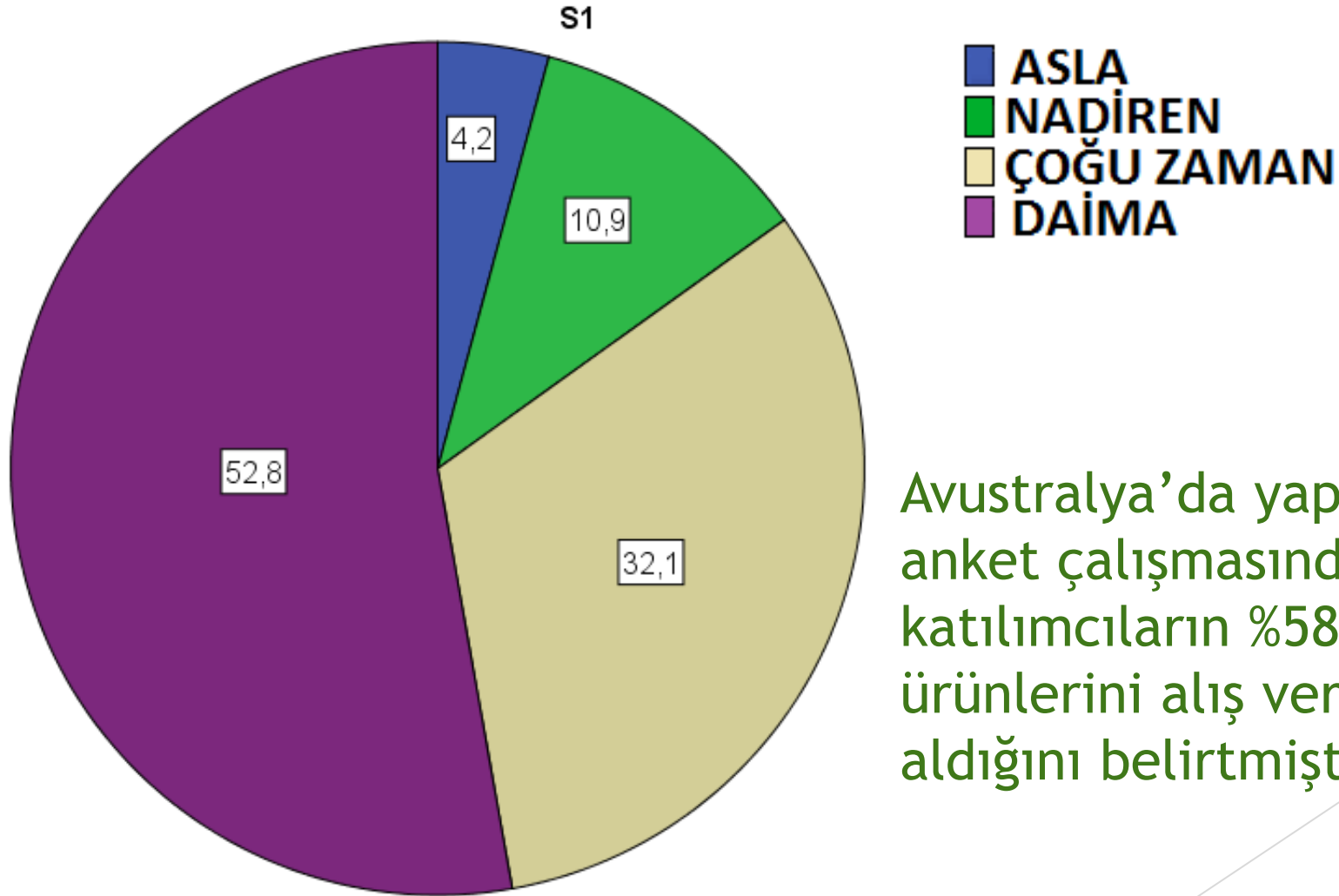
EĞİTİM

EĞİTİM GRUPLARI	YÜZDE (%)
OKUR YAZAR DEĐİL	3,7
OKUR YAZAR (OKULA GİTMEMİŐ)	16,5
İLKÖĞRETİM MEZUNU	19,9
ORTA ÖĐRETİM MEZUNU	10,8
LİSE MEZUNU	26,8
LİSANS VEYA ÖNLİSANS MEZUNU	22,3

GELİR

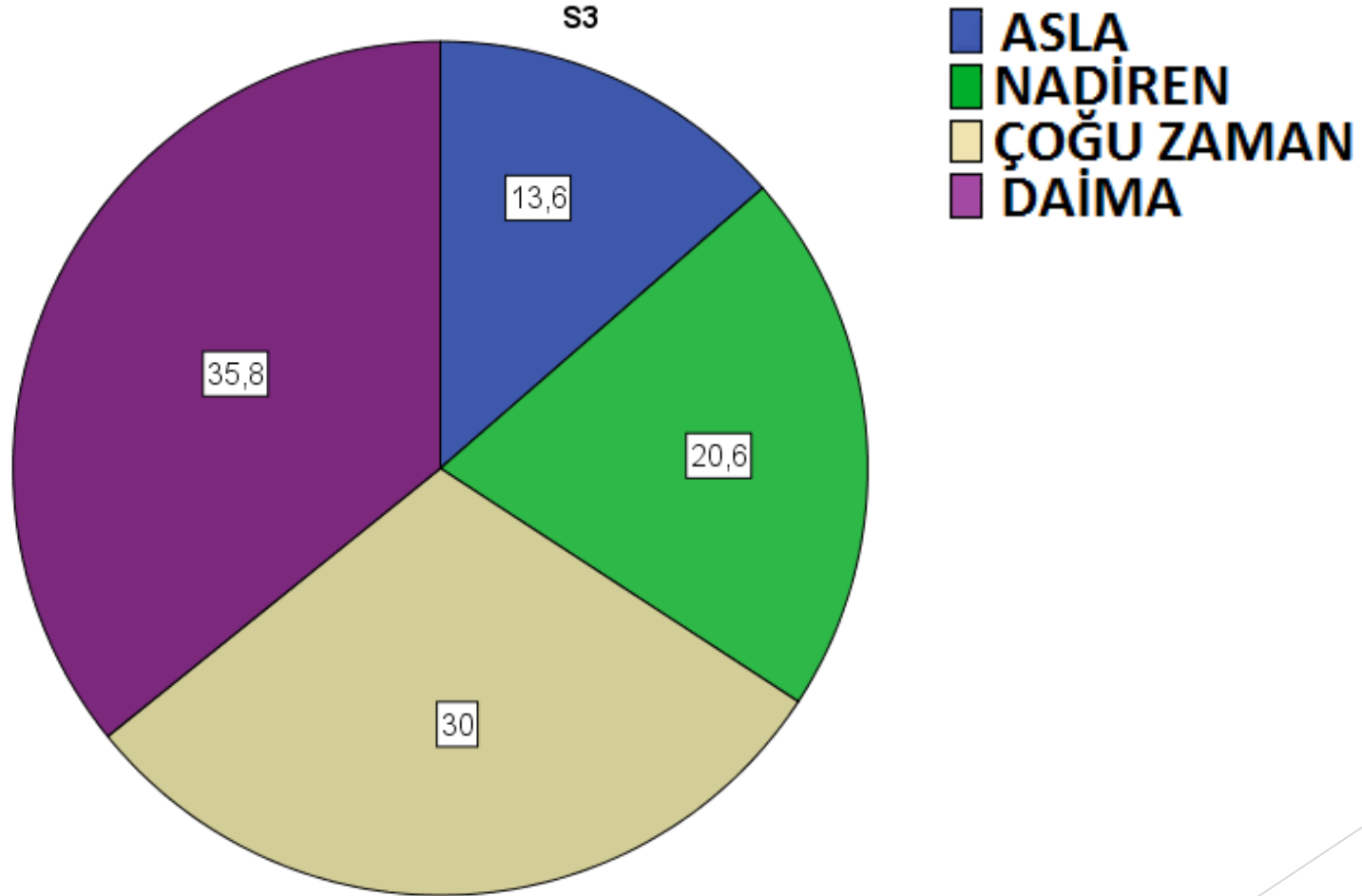
GELİR GRUPLARI	YÜZDE (%)
ÇALIŞMIYOR	31,0
500-1000 TL	17,2
1000-2000 TL	28,3
2000-3000 TL	16,6
3000-4000 TL	4,3
4000 TL VE ÜZERİ	2,6

1. Alış veriş yaparken en son balığı alır derhal eve gelirim

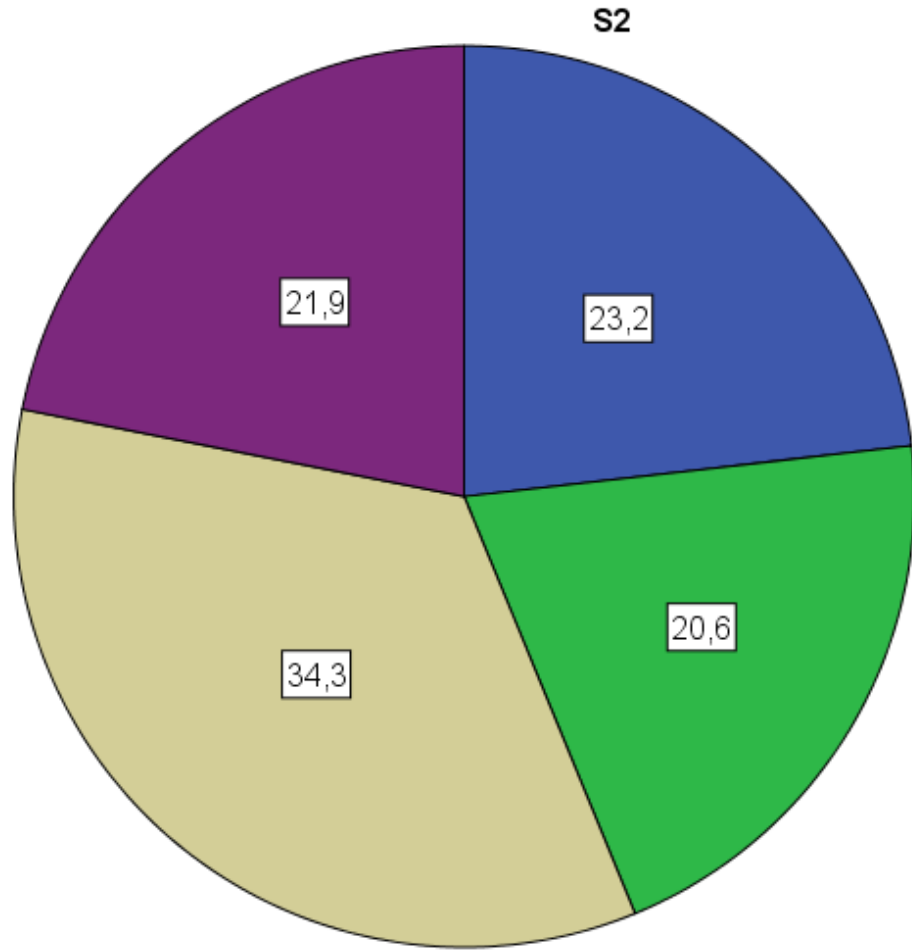


Avustralya'da yapılmış bir anket çalışmasında katılımcıların %58,3'ü çiğ et ürünlerini alış veriş bitiminde aldığını belirtmiştir (Jay ve ark. 1999).

2. Balığı satın aldıktan sonra 2 saat içinde buzdolabına veya dondurucuya koyarım



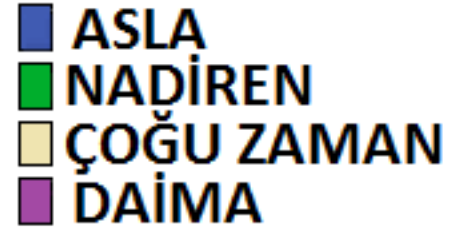
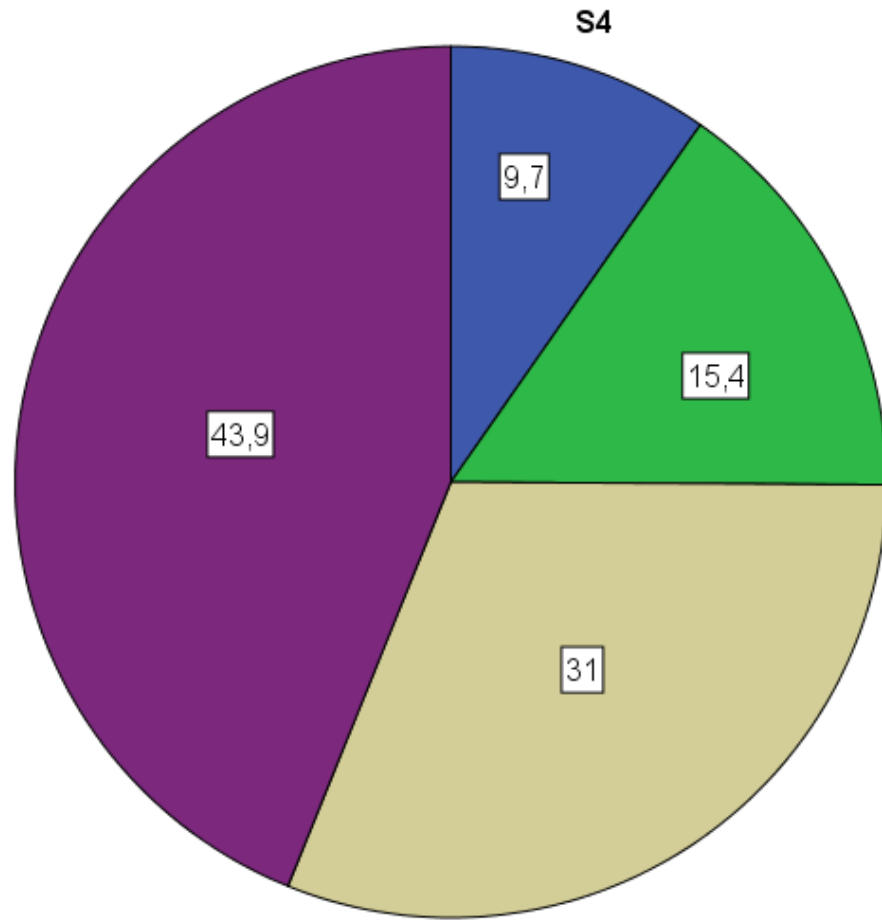
3. Satın aldığım balıkları o gün içinde pişireceksem mutfak tezgahı üzerinde bırakırım



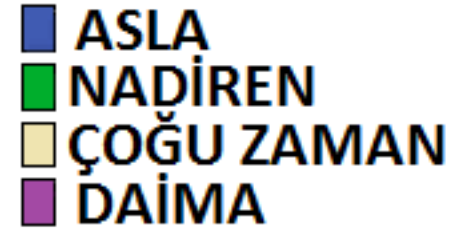
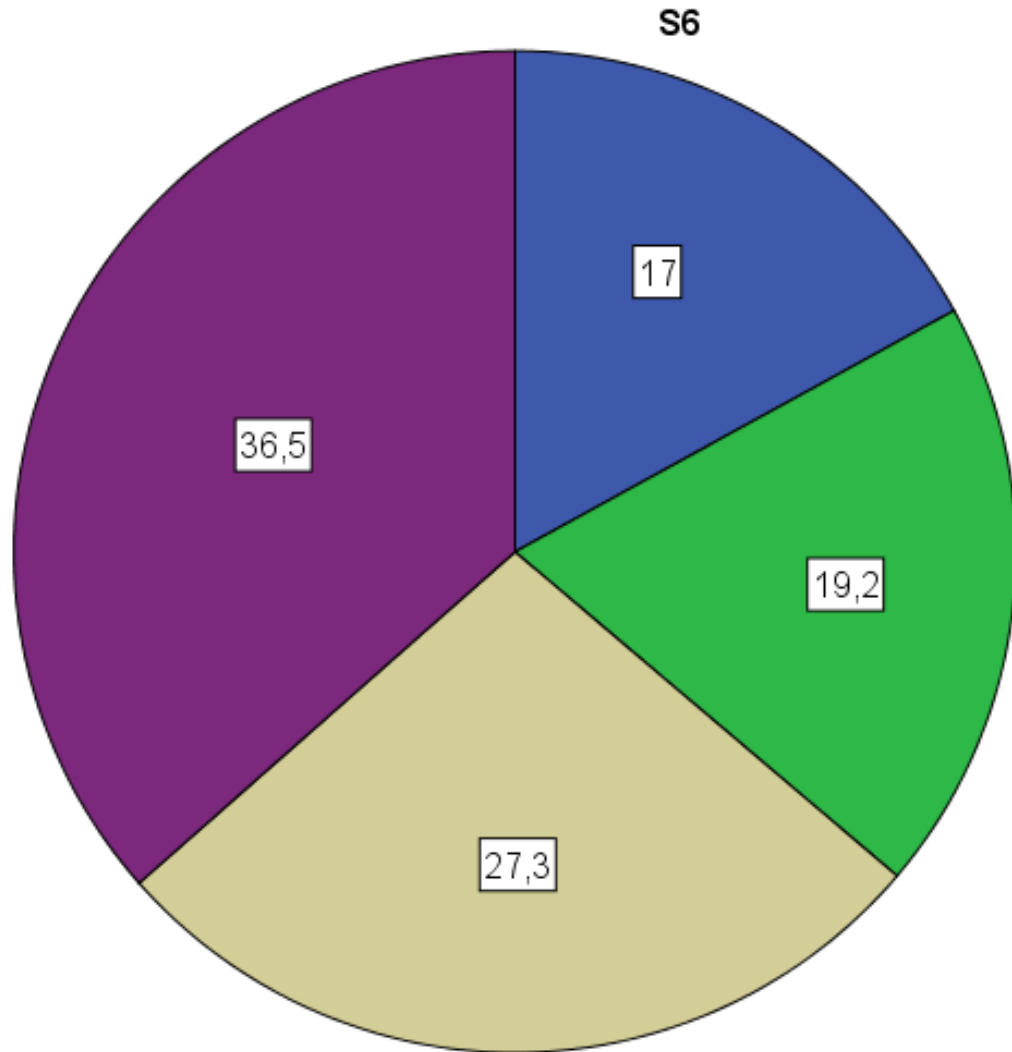
■ ASLA
■ NADİREN
■ ÇOĞU ZAMAN
■ DAİMA

2011 yılında yapılan bir ankete katılanların sadece % 5'i çabuk bozulan gıdaları pişene dek tezgahta bıraktığını ifade etmiştir.

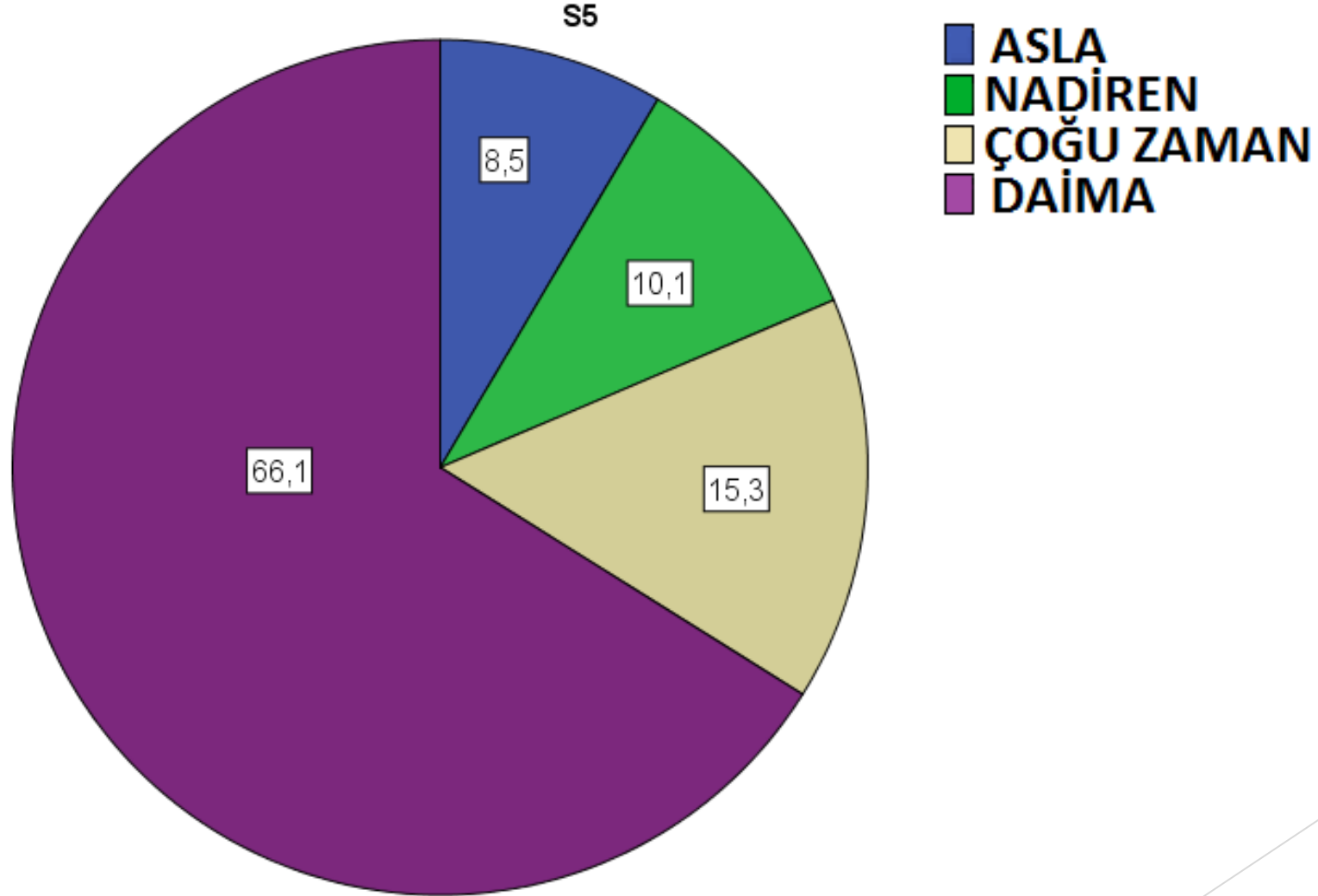
4. Önce balığı yıkar hazırlar sonra salatayı yıkar hazırlarım



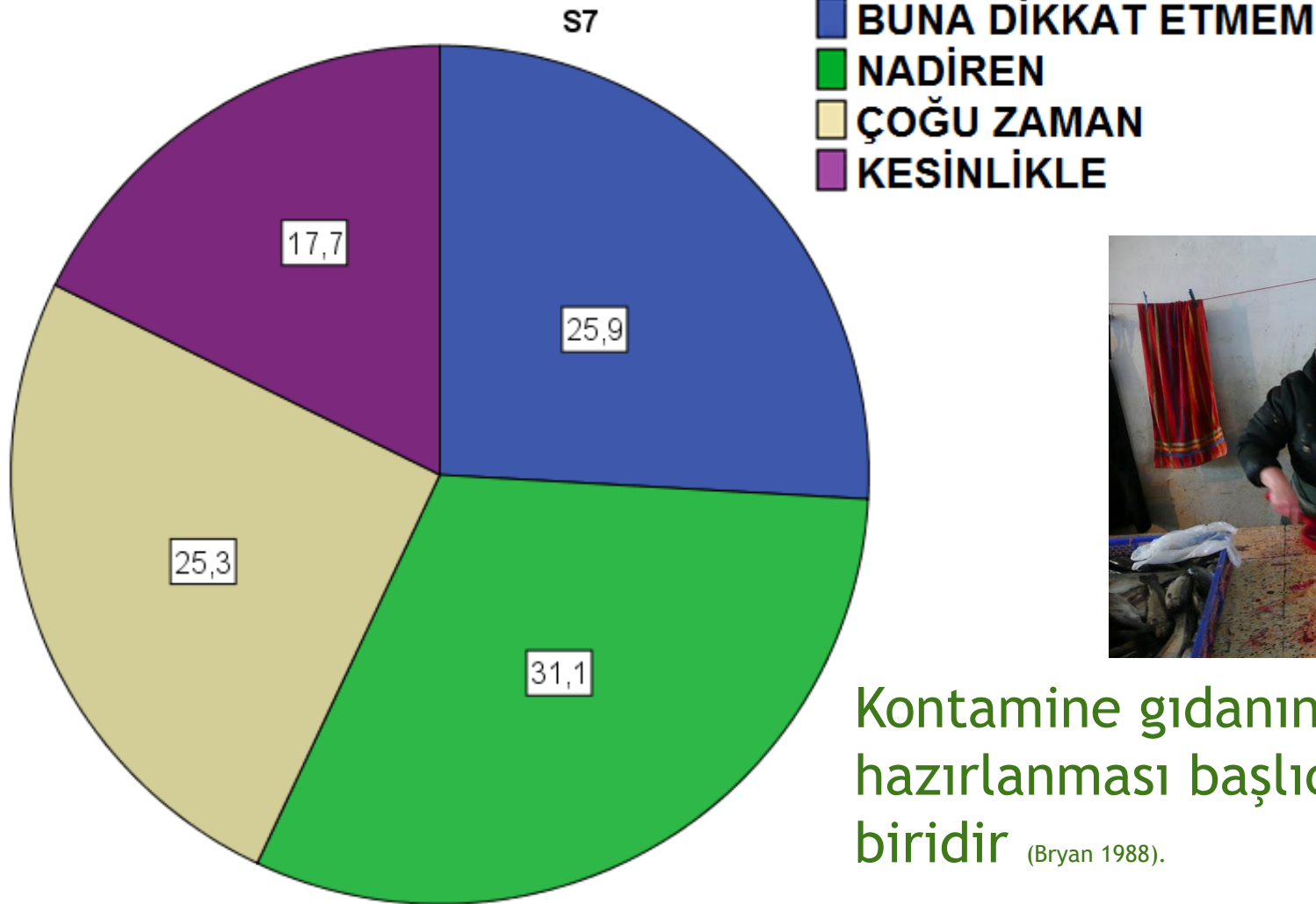
5. Temizliđi tüm iřim bittiđinde yaparım



6. Satın aldığım balığı diğer gıdalardan tamamen ayrı bir paket-poşet içinde taşıırım

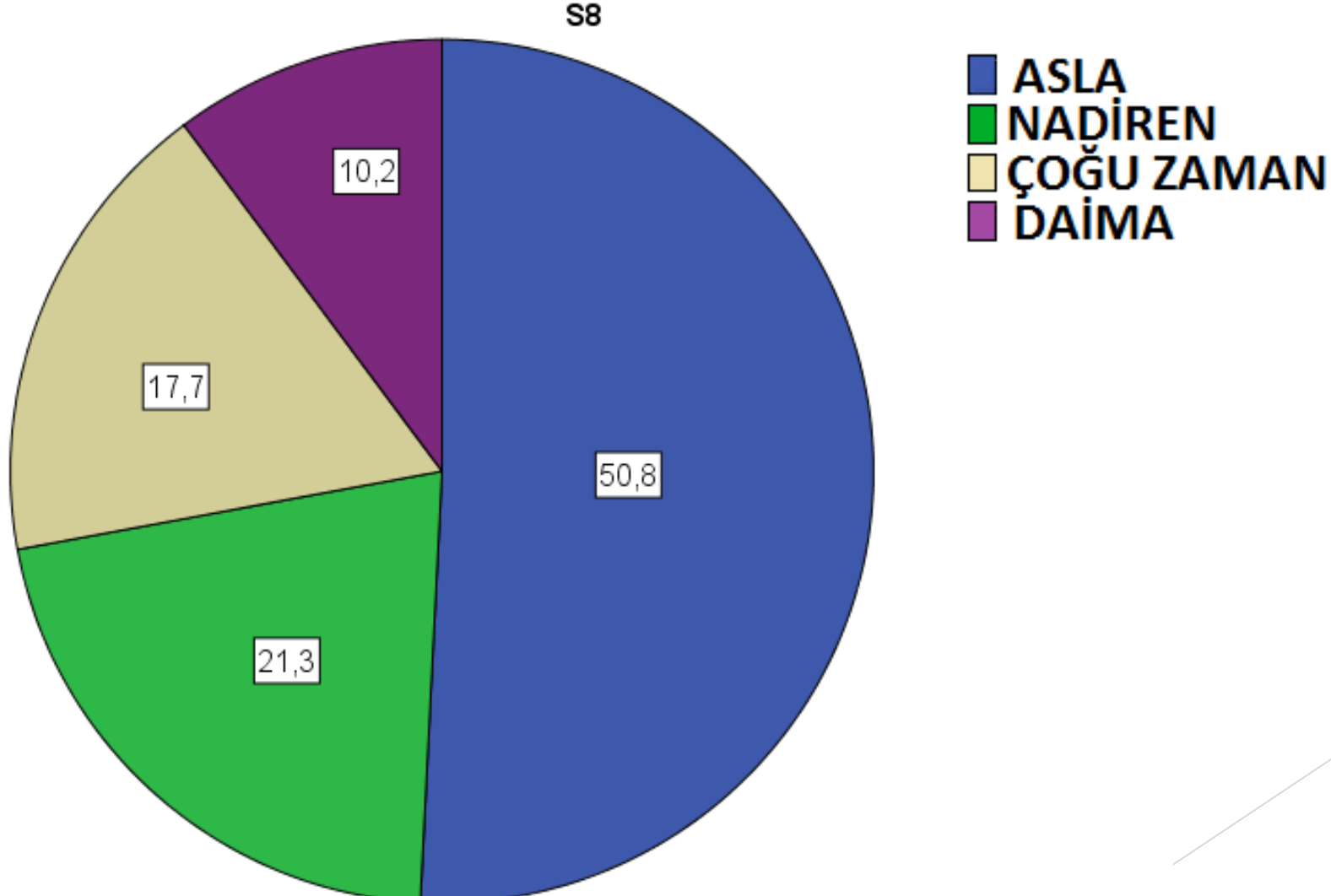


7. Sokak satıcısı veya pazardaki balıkçı gibi tezgah balıkçılarından balık aldığımızda orada ayıklatmam

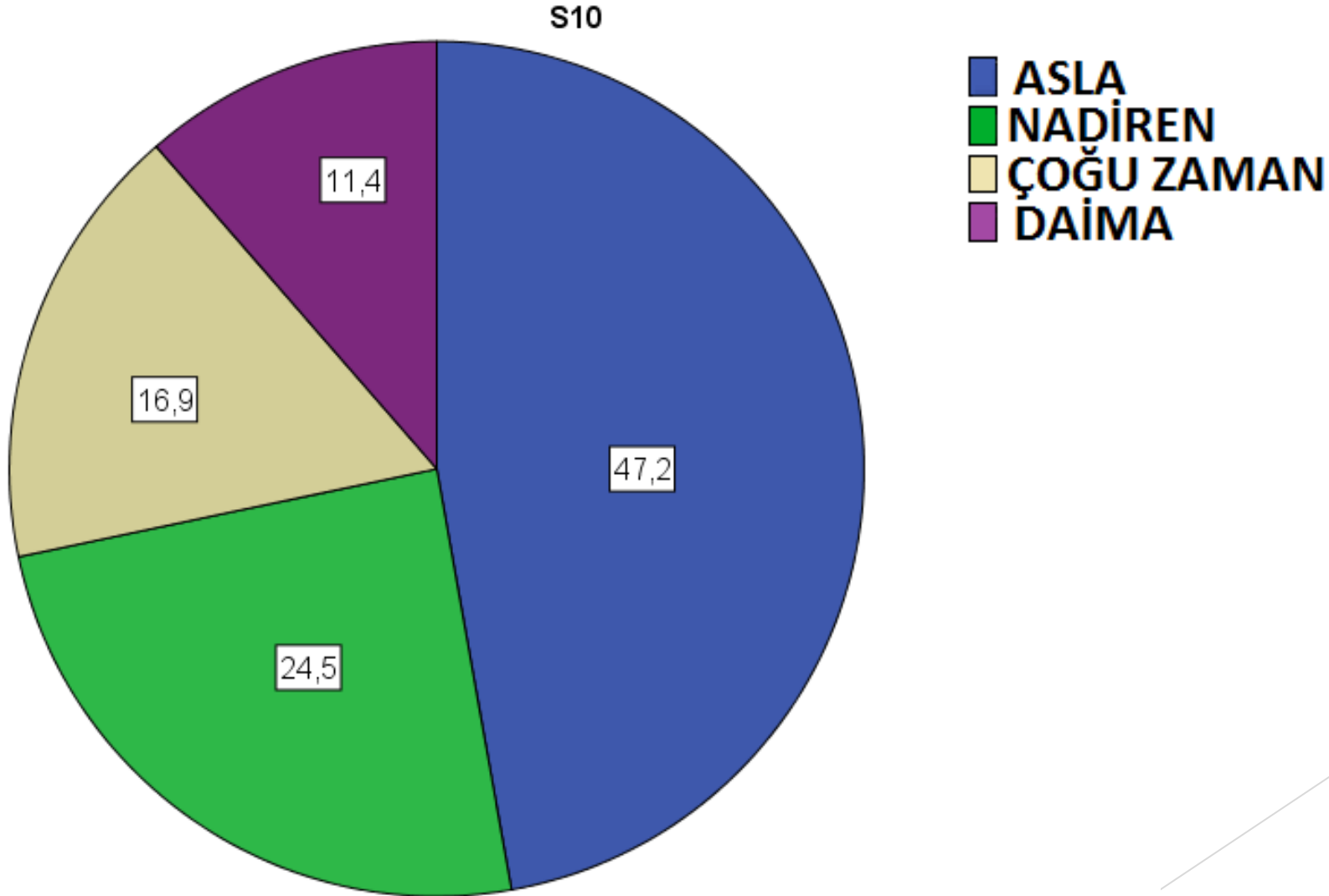


Kontamine gıdanın servise hazırlanması başlıca hatalardan biridir (Bryan 1988).

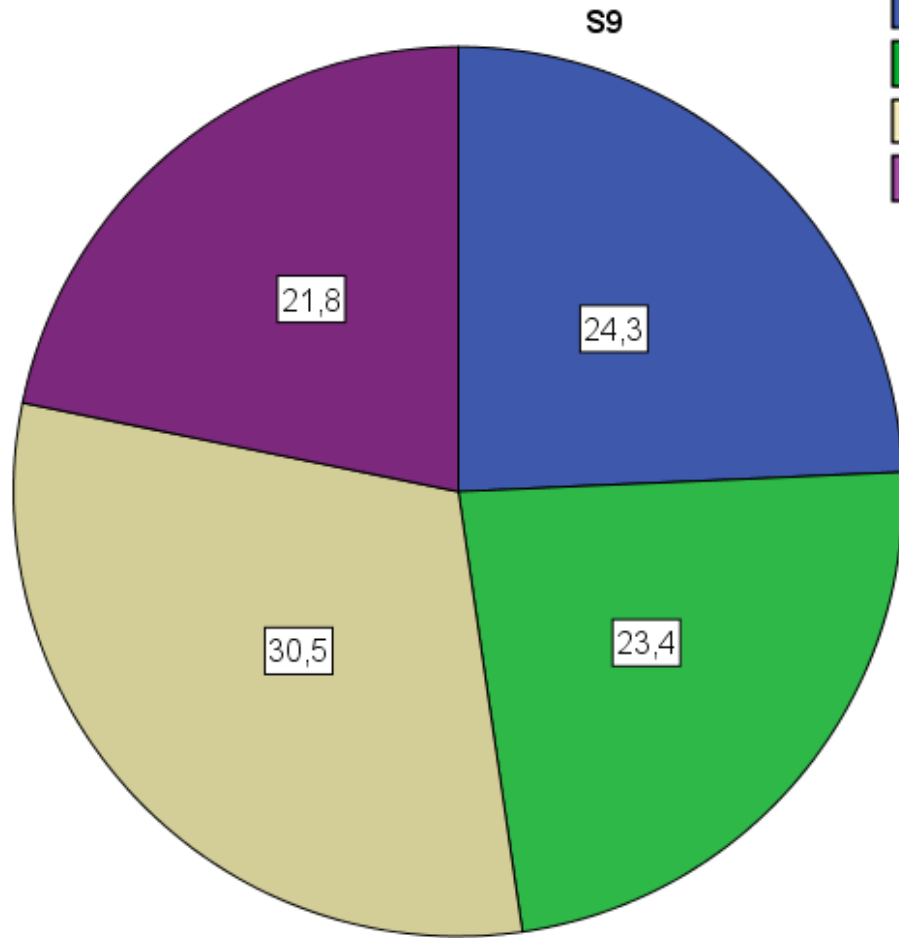
8. Tırnaklarım genellikle 1 santimden uzundur



9. Tırnaklarım genellikle ojelidir



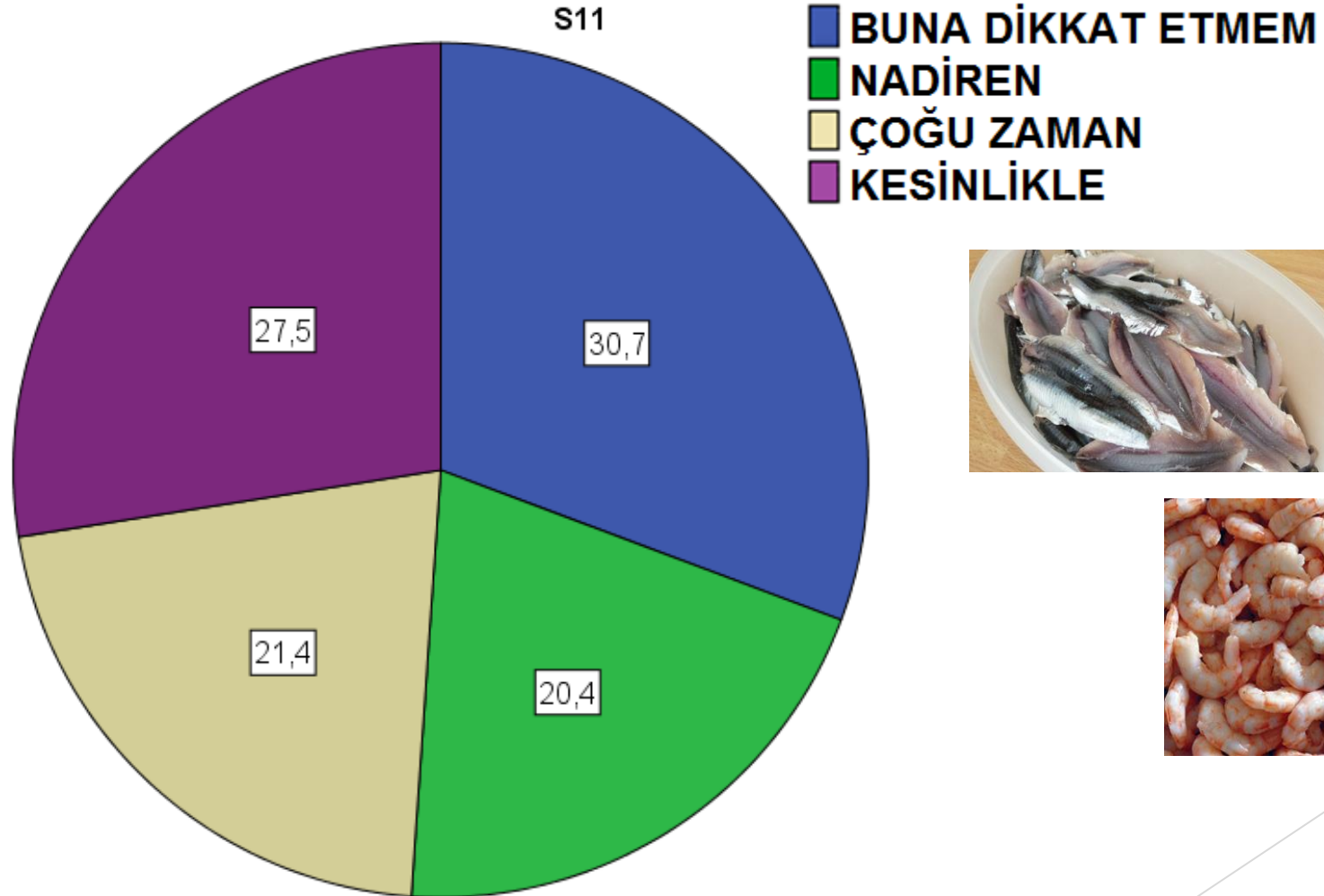
10. Balık satıldığı yerde buz üzerinde satılmıyorsa veya başka bir soğutma işlemi uygulanmıyorsa oradan balık almam



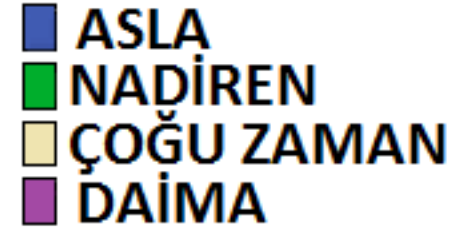
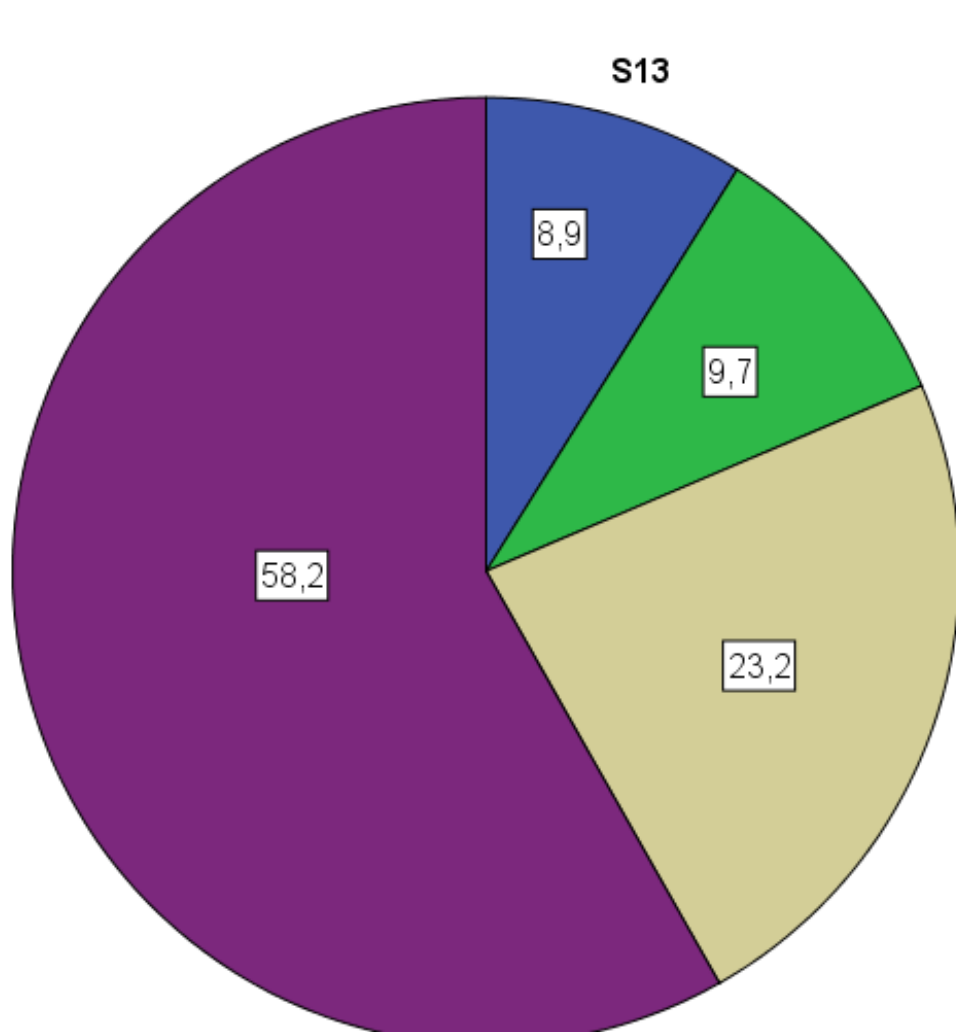
- BUNA DİKKAT ETMEM
- NADİREN
- ÇOĞU ZAMAN
- KESİNLİKLE



11. Balıkçının önceden ayıkladığı veya dilimlediği ürünleri almam



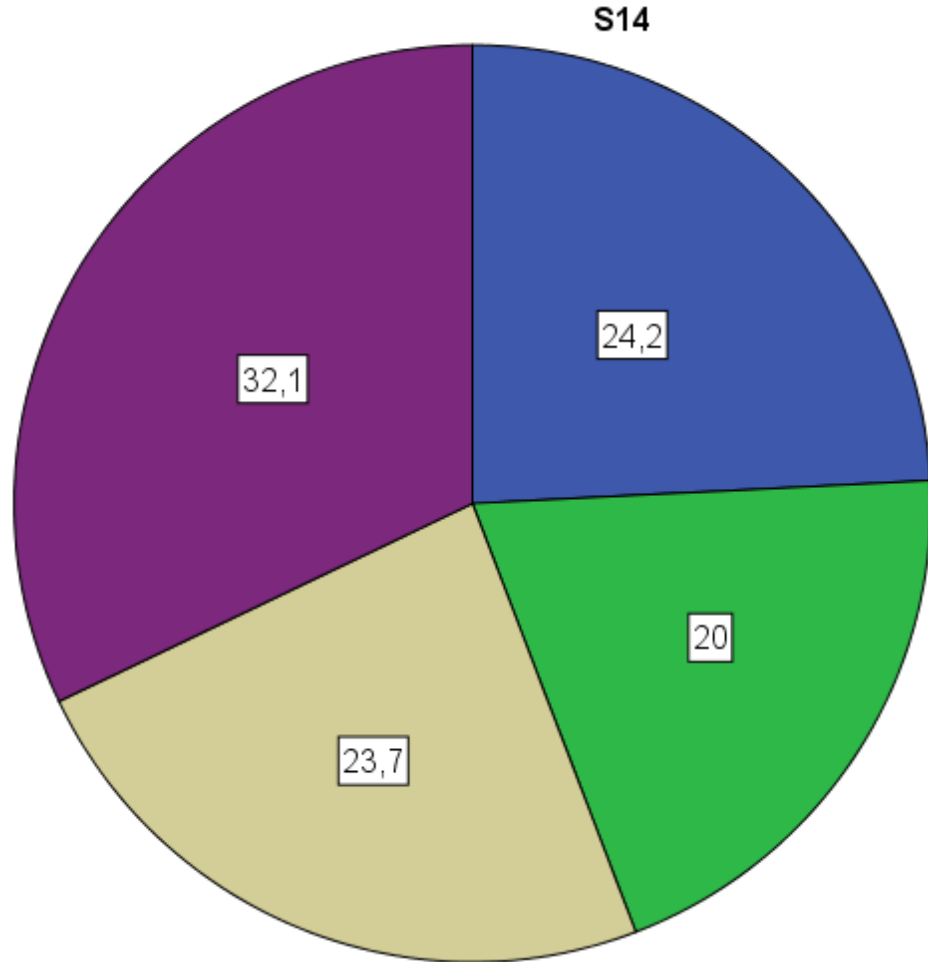
12. Paketlenmiş su ürünü alıyorsam mutlaka son kullanma tarihine bakarım



Alışveriş sırasında büyük çoğunluk (% 54,2) son kullanma tarihini kontrol etmektedir (Jevsnik

ve ark. 2008).

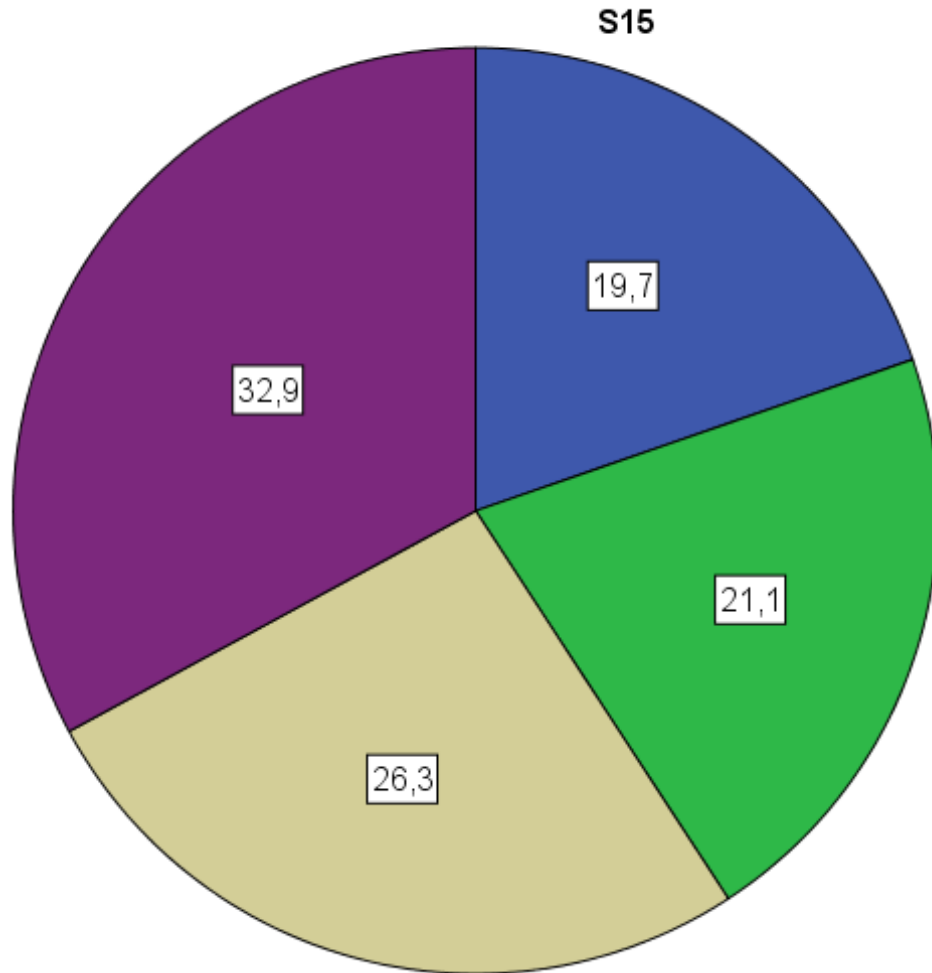
13. Balıkları kesmek, doğramak için tahtadan yapılmış bir kesme tahtası kullanıyorum



- ASLA
- NADİREN
- ÇOĞU ZAMAN
- DAİMA

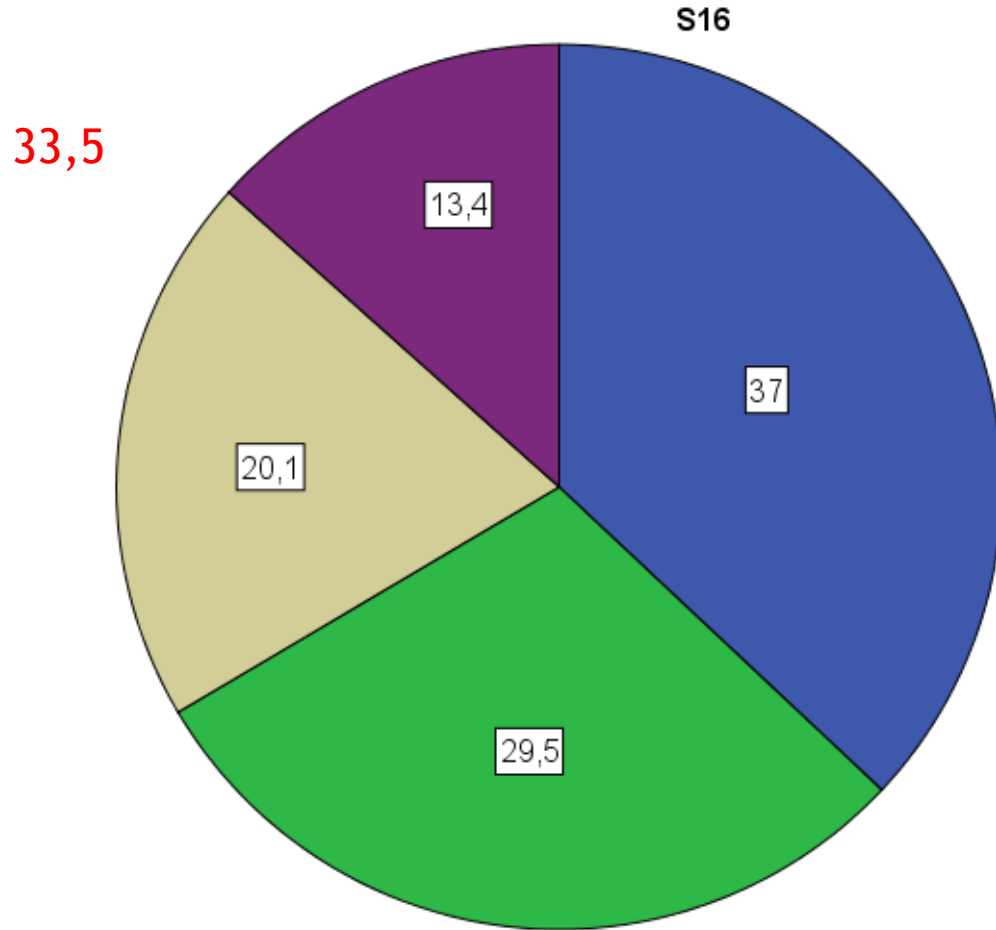


14. Balıkları daha sonra tüketmek için buzdolabına veya dondurucuya koyuyorsam ayıklarım



- ASLA
- NADİREN
- ÇOĞU ZAMAN
- DAİMA

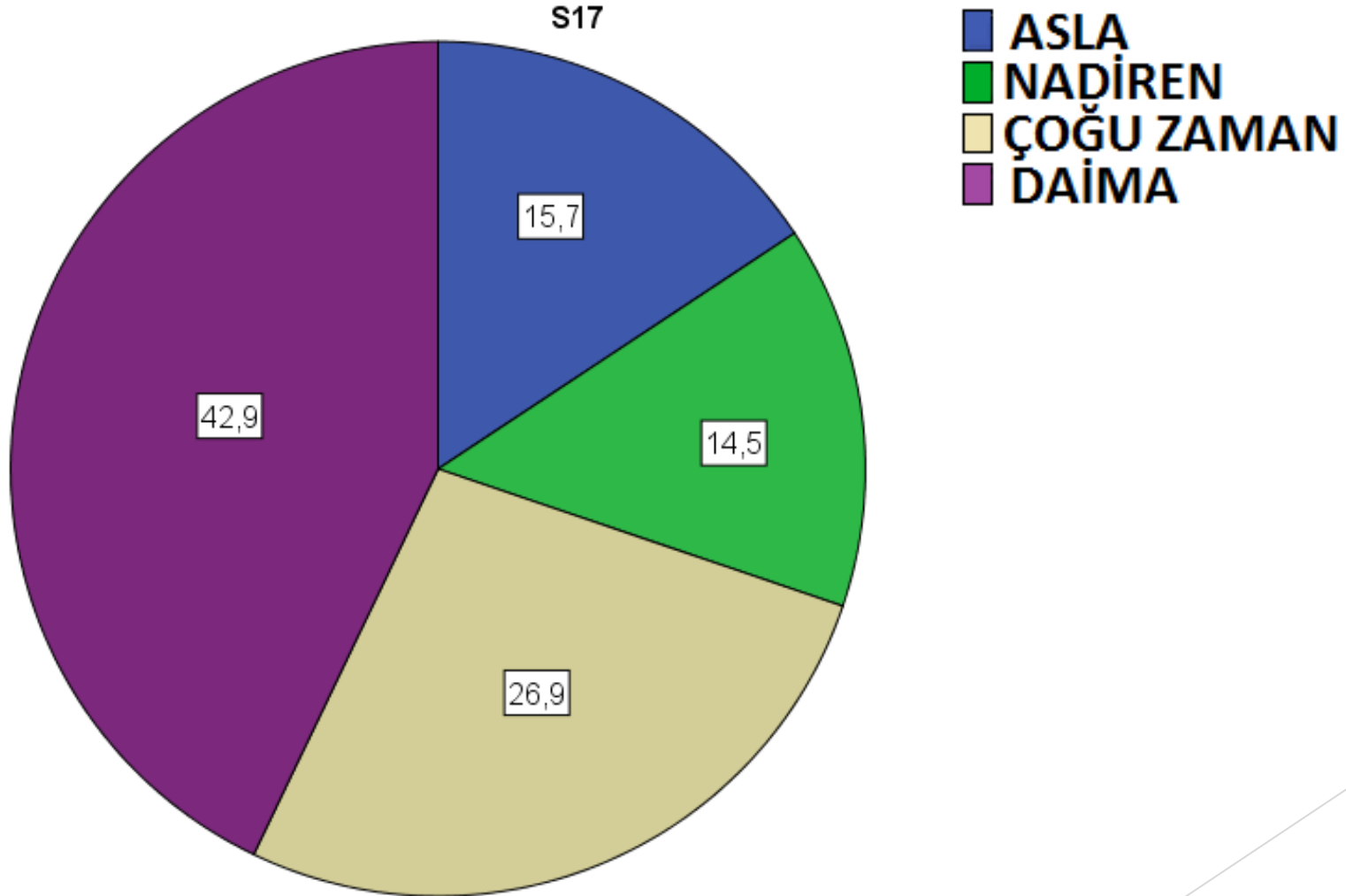
15. Pişirdiğim balıkları misafir veya aile sofraya oturana dek ılık olarak bekletip tekrar ısıtıp sunduğum zamanlar olur



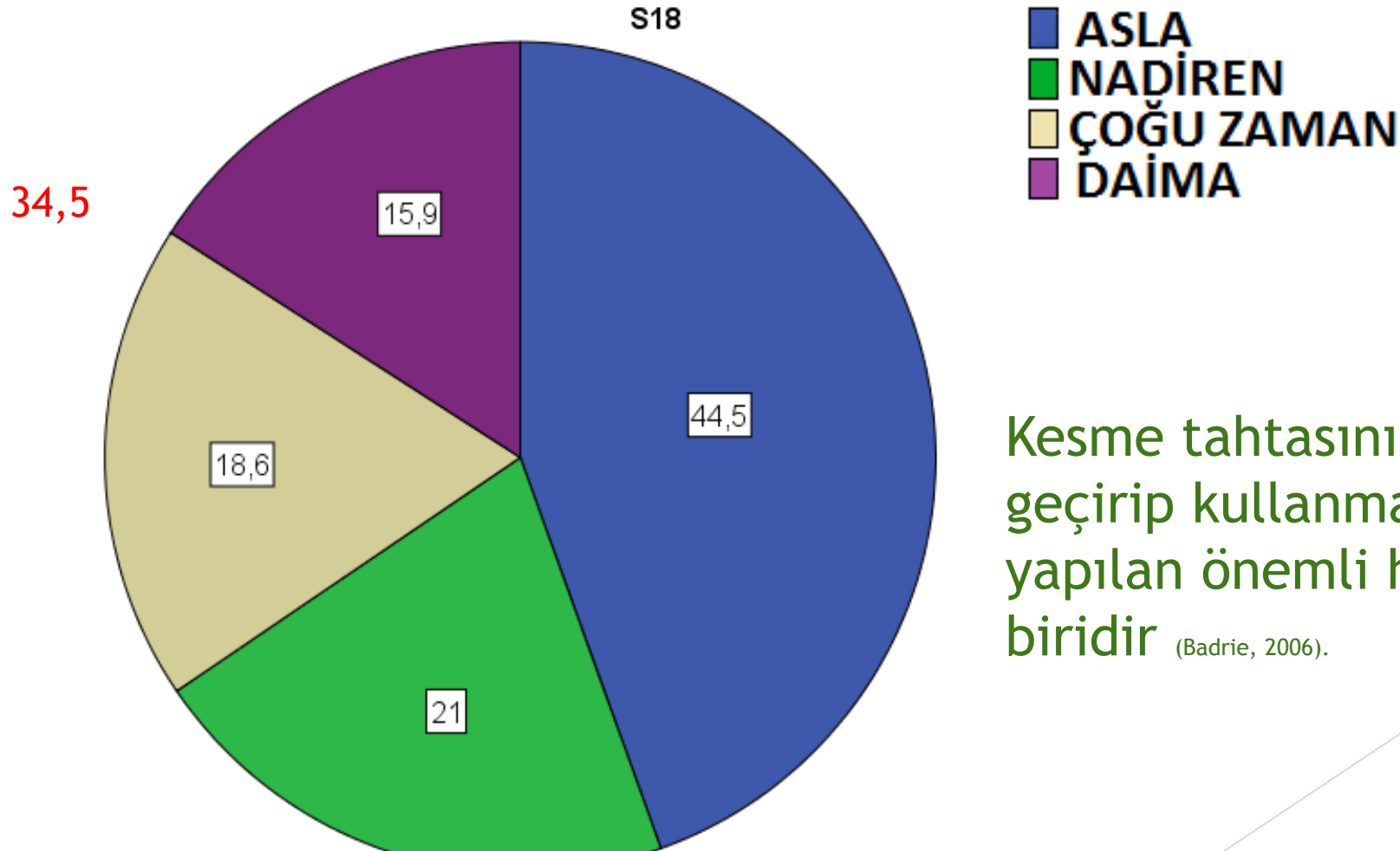
- ASLA
- NADİREN
- ÇOĞU ZAMAN
- DAİMA

Pişmiş gıdanın tüketimine kadar geçen süre yaygın olarak karşılaşılan bir hatadır (Bryan, 1988)

16. Balıkları daha sonra tüketmek için buzdolabına veya dondurucuya koyuyorsam paketlerim

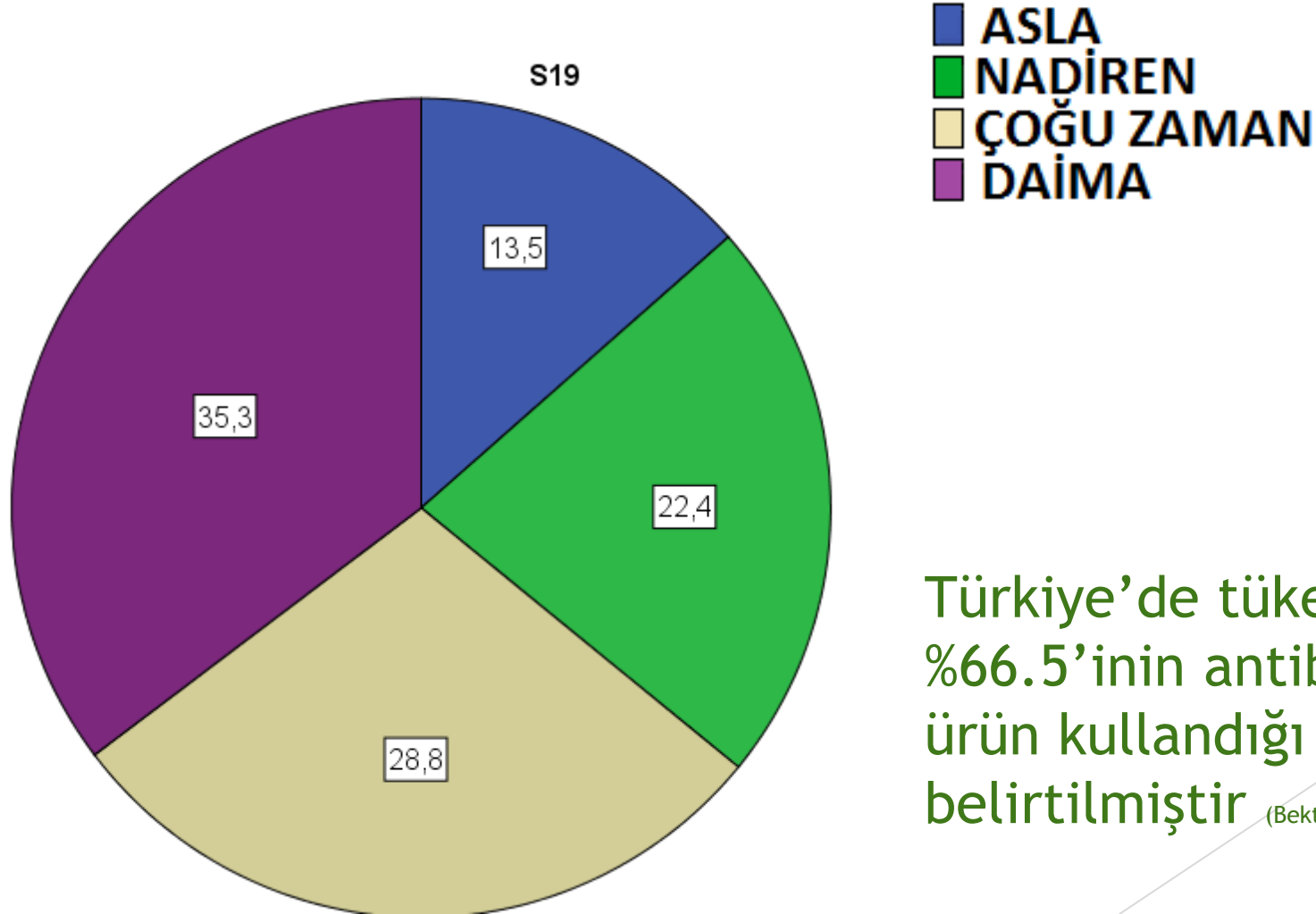


17. Balık için kullandığım kesme tahtasını veya bıçağı sadece musluk suyundan geçirip kurulayıp diğer gıdalar için kullanıyorum



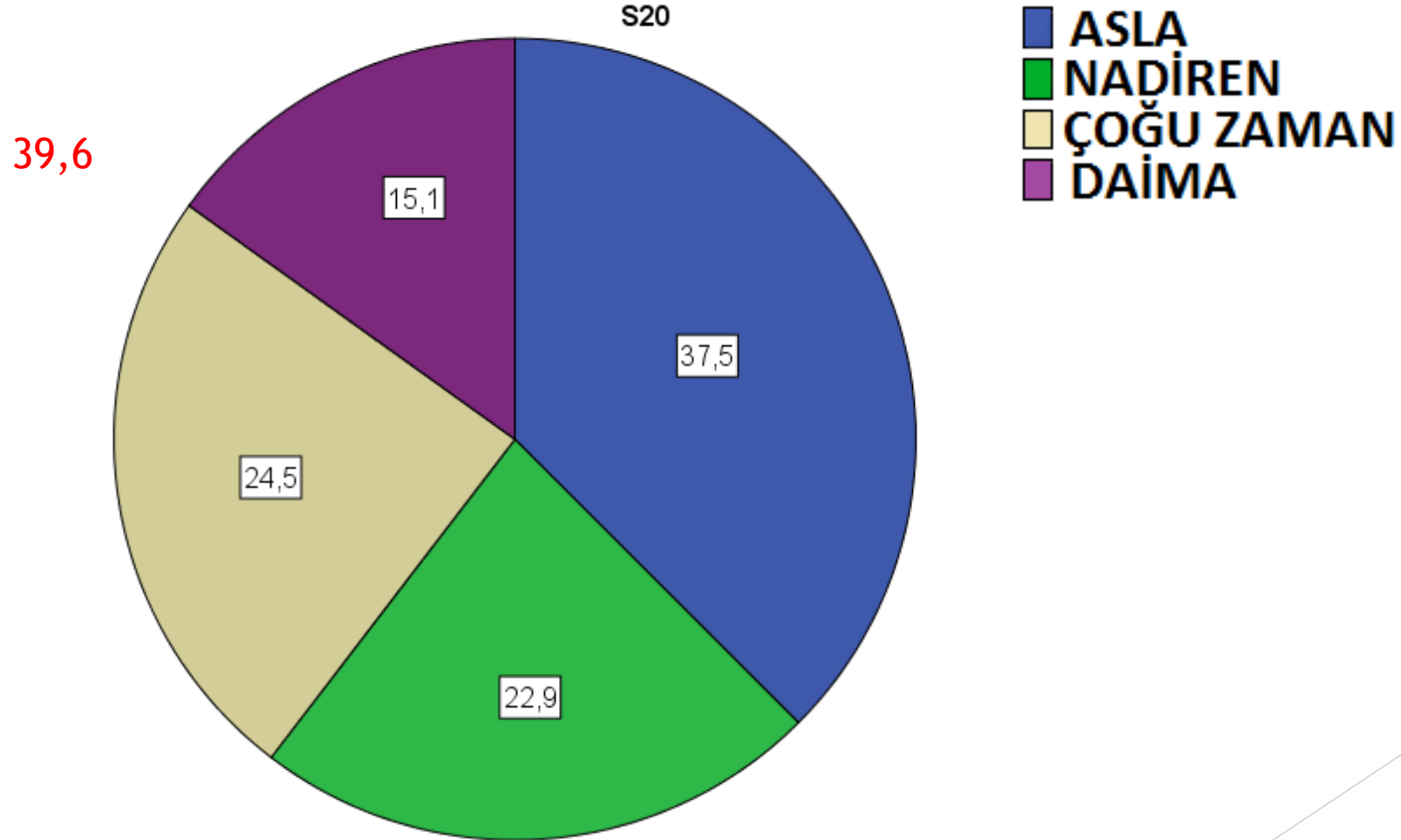
Kesme tahtasını sadece sudan geçirip kullanmak mutfakta yapılan önemli hatalardan biridir (Badrie, 2006).

18. Mutfakta antibakteriyel temizlik ürünü kullanıyorum

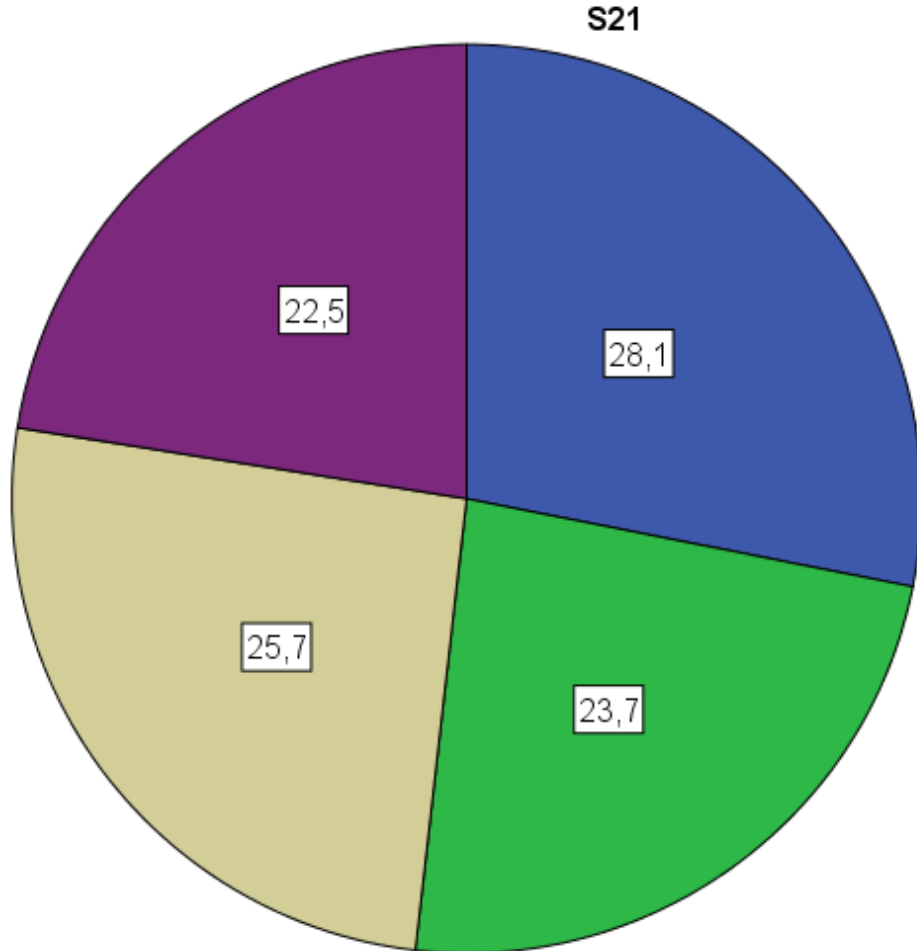


Türkiye’de tüketicinin %66.5’inin antibakteriyel ürün kullandığı belirtilmiştir (Bektaş 2011).

19. Balığı buzdolabına veya dondurucuya yerleştirirken diğer gıdalarla aynı rafa koyarım



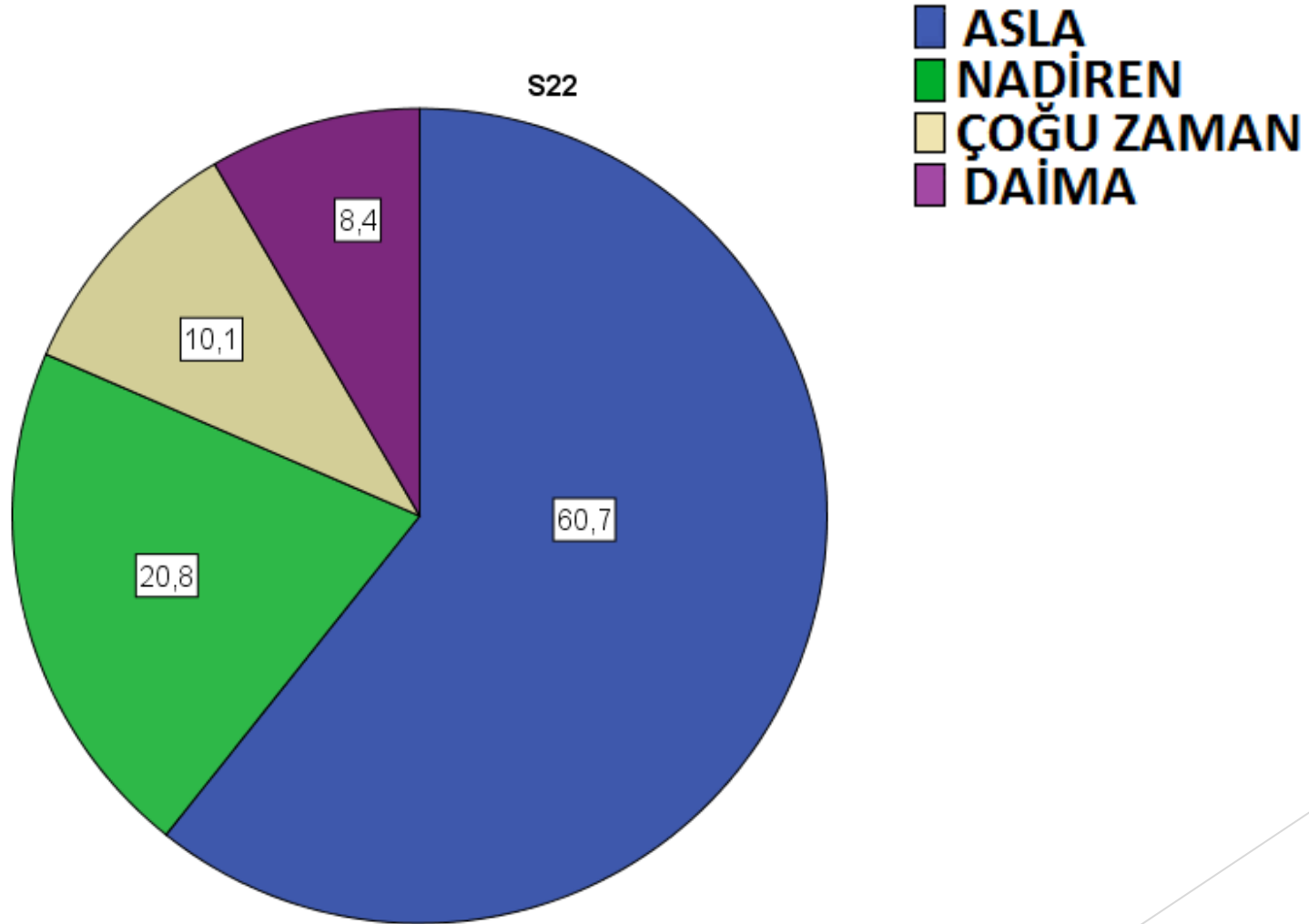
20. Pişmiş ve çiğ gıdalar için kullandığım bıçak, tabak, kesme tahtası ayrıdır



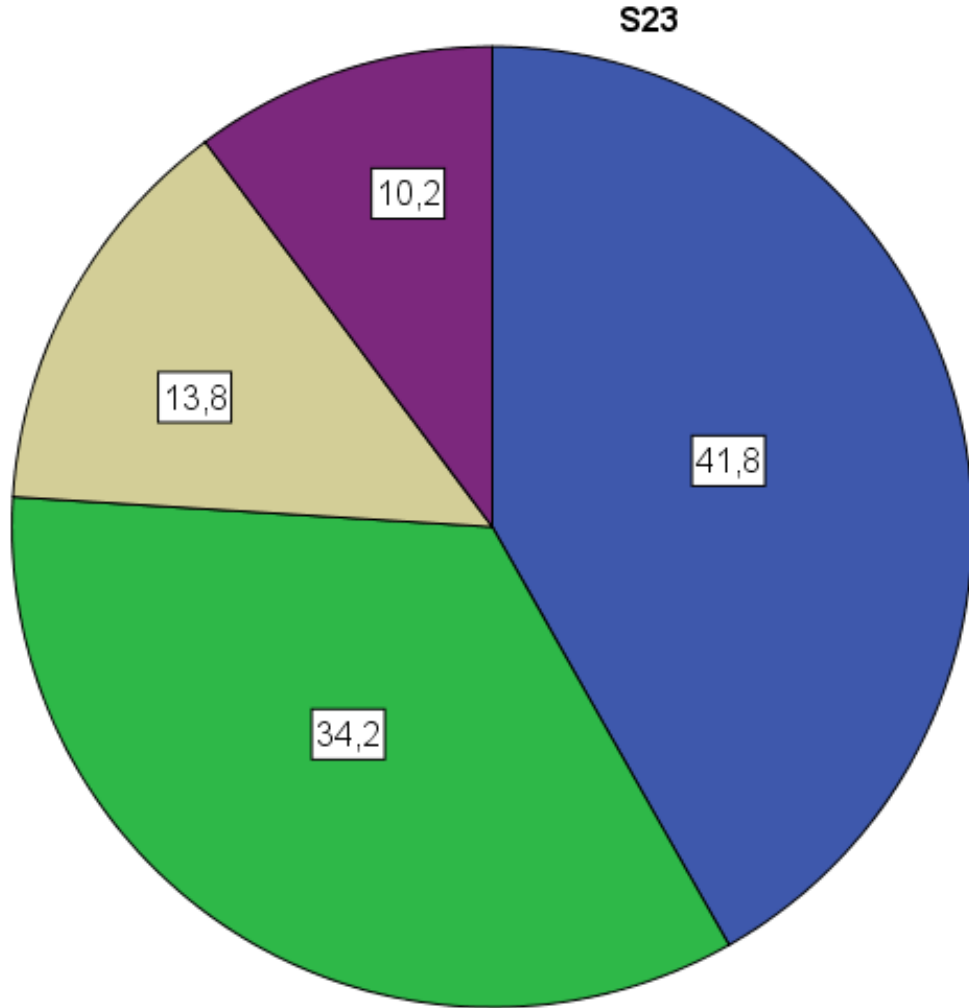
- ASLA
- NADİREN
- ÇOĞU ZAMAN
- DAİMA

İngiltere’de yapılan bir ankette katılımcıların %60’ı tüm gıdalar için aynı kesme tahtasının kullanıldığını belirtmiştir (Worsfold ve Griffith, 2014).

21. Donmuş balık çözülmüş ise onu tekrar dondururum



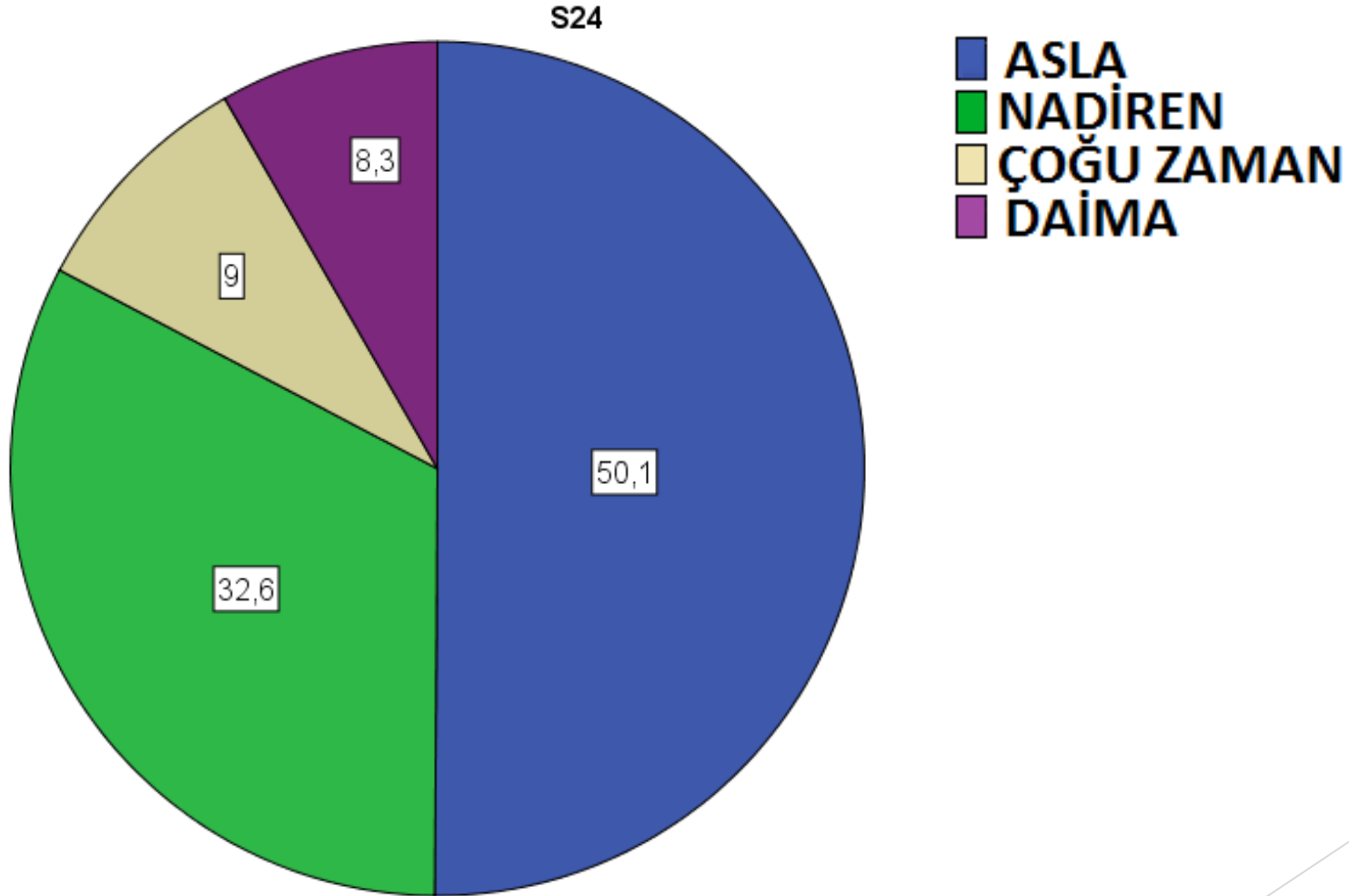
22. Yemekten arta kalan balıkları daha sonra ısıtmadan veya çok az ılıtarak yeriz



- ASLA
- NADİREN
- ÇOĞU ZAMAN
- DAİMA

Slovenya'da yapılmış bir çalışmada kalmış gıdaların yeterince ısıtılmadan tüketildiği ve bu anlamda tüketici farkındalığının artırılması gerektiği bildirilmiştir (Jevsnik ve ark. 1999).

23. Dondurucuya koyduğum balıkları ne zaman oraya koyduğumu unuttuğum olur



24. Ellerinizi yıkamanız kaç saniye sürer?

SEÇENEKLER	YÜZDE (%)
10 sn. VEYA DAHA AZ	15,0
11-20 sn. KADAR	35,5
20 sn.'DEN FAZLA	27,6
BİLMİYORUM/DİKKAT ETMEM	21,9



Benzer çalışmalarda katılımcıların daha ziyade 10 sn. altında yıkama süreleri uyguladığı bildirilmiştir (Jay ve ark. 1999 ; Jevsnik ve ark., 1999).

25. Balığı buzdolabında veya dondurucuda nasıl saklarsınız?

SEÇENEKLER	YÜZDE(%)
BUZDOLABI POŞETİYLE	55,6
KAPAKLI KAPLA	16,7
BALIKÇIDAN GELDİĞİ POŞET VEYA KESE KAĞIDI İLE	11,8
STREÇ FİLMLE	10,6
ALÜMİNYUM FOLYO İLE	4,4
DİĞER	0,9

26. Balığı buzdolabında ne kadar süre muhafaza edersiniz?

SEÇENEKLER	YÜZDE(%)
DAİMA ALDIĞIM GÜN TÜKETİRİM	39,1
1 GÜN	27,8
2-3 GÜN	15,9
4-5 GÜN	5,8
5-7 GÜN	5,6
8 GÜN VE ÜZERİ	5,8

27. Balığı dondurucuda ne kadar süre muhafaza edersiniz?

SEÇENEKLER	YÜZDE(%)
DONURUCUYA ASLA BALIK KOYMAM	25,8
15 GÜNDEN AZ	25,9
1 AYDAN AZ	18,1
3 AY	16,6
4-6 AY	5,3
7-12 AY	7,1
DAHA FAZLA	1,2

28. Donmuş balığı nasıl çözdürürsünüz?

SEÇENEKLER	YÜZDE(%)
BUZDOLABINDA	41,4
MUTFAK TEZGAHINDA	35,6
SUYA DALDIRARAK	23,0

- Amerika'da yapılmış bir ankette ise çalışmamıza benzer olarak çoğu katılımcı (%62) buzdolabında çözdürme yaptığını belirtmiştir (Academy of Nutrition and Dietetics, 2011).
- Slovenya'da yapılmış bir ankette katılımcıların %50.4'ü tezgah üzerinde çözdürme yapmaktadır (Jevsnik ve ark 1999) .

29. Balık ve diğer su ürünlerini en çok nereden satın alırsınız?

SEÇENEKLER	YÜZDE(%)
SÜPERMARKET	26,1
SEMT BALIKÇISI	49,2
MAHALLEDE DOLAŞAN BALIKÇI	6,7
PAZARDA TEZGAHI OLAN BALIKÇI	18,0



Uygun olmayan yerden temin edilen gıda en önemli gıda güvenliği hataları arasındadır (Bryan 1988).

OLUMLU DAVRANIŐLAR

EN SON BALIĐIN ALINMASI

ALINAN BALIĐIN 2 SAAT İÇİNDE BUZDOLABINA KONMASI

BALIĐIN DİĞER GIDALARDAN AYRI TAŐINMASI

TIRNAKLARIN KISA VE OJESİZ OLMASI

SON KULLANMA TARİHİNİN KONTROL EDİLMESİ

SOĞUTMA VEYA DONDURMA SIRASINDA PAKETLEME YAPILMASI

TEKRAR DONDURMADAN KAÇINILMASI

ÖNERİLER

BALIK O GÜN PİŞİRİLECEKSE TEZGAHTA BIRAKILMAMALI

TAHTADAN YAPILMIŞ KESME TAHTASI KULLANILMAMALI

BALIK BUZDOLABINDA DİĞER GIDALARLA AYNI RAFA KONMAMALI

SOĞUTMA YAPAN, HİJYENİK YERDEN SATIN ALINMALI
UYGUNSUZ ORTAMDA AYIKLATILMAMALI

PİŞMİŞ VE ÇİĞ İÇİN KULLANILAN ALETLER FARKLI OLMALI

MUTFAK TEZGAHINDA ÇÖZDÜRME YAPILMAMALI

ÖZELLİKLE ÇAPRAZ BULAŞMANIN ÖNLENMESİ VE SU
ÜRÜNLERİNİN TEHLİKELİ SICAKLIK BÖLGESİNDEN KORUNMASI
AMACIYLA **TÜKETİCİNİN BİLİNÇLENDİRİLMESİ** GEREKLİDİR.

**BÖYLECE EVDE GIDA GÜVENLİĞİNİN ARTIRILMASI MÜMKÜN
OLABİLİR.**



TEŞEKKÜRLER