

Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. N.Gülgün AKBABA

TEMİZ BİR TOPLUM, SAĞLIKLI İNSANLAR

Temiz ev, temiz çiftlik, temiz iş yeri, temiz sanayi, temiz çevre ve temiz toplum ile ifade edilen yaşam kalitesi, öncelikle insanın içinden gelen, bilgiyle beslenen, insan ilişkileri içinde zorunlu ve ideal olarak gelişen bir yaşama şekli ve bu yaşama şeklinin adı da Sanitasyondur. Amerikan Millî Sanitasyon Vakfı tarafından yapılmış olan bu tanımlama, tüm gelişmiş ülkeler tarafından da benimsenmiştir. Sanitasyonun paralelinde bir de Hijyen kavramı vardır ki, oda vücudu sağlam tutmak ve hastalıklardan korumak için, hem doğrudan vücuda hem de bulunan çevreye uygulanması gerekli tedbirlerin tümü ve bundan söz eden hekimlik koludur.

Bu kısa açıklamadan sonra, gıda sanayiinde hijyen ve sanitasyon dediğimizde akla gelen temiz ürün olmalıdır ve gıda üreticisi başta olmak üzere, işçisinden mühendisine kadar herkes bu bilinci taşımalıdır. Çünkü üretimde kalitenin temel koşullarından biri, hatta en önemlisi temizliktir. Daha işin başından, yani bir gıda fabrikası kurulurken, göz önüne alınacak pek çok unsurdan biri de temizlik ve sanitasyonu sağlayacak önlemlerin alınmasıdır. Bu önlemlerin neler olduğu sorusunun cevabını ise Prof.Dr. Bekir Cemeroglu'nun şu satırlarında bulabiliriz.

"İşletme binası, gerek yapının niteliği ve gerekse düzenleme açısından amaca uygun olarak düzenli kurulmuş olmalıdır. Ayrıca alet ve ekipmanların kolaylıkla temizlenebilecek malzemeden yapılmış olması ve yine kolaylıkla temizlenmeye elverişli bir yapıda bulunmaları da çok önemlidir. Örneğin alet ve ekipmanlar kolay temizlenebilen ve korozyona dayanıklı bir malzeme olan paslanmaz çelikten yapılmış olmalı, ulaşılmayacak bir noktası kalmayacak şekilde tam olarak demonte edilebilir nitelikte bulunmalı ve tüm yüzeyler düzgün ve pürüzsüz olmalıdır. Düz yüzeylere yabancı maddelerin yapışıp kalma olasılığı az olduğu gibi, bu yüzeylerden pisliklerin uzaklaştırılması da kolaydır. Buna karşın gözenekli yüzeylerde mikroorganizmalar kolaylıkla bannabilir... ve fabrikada uygulanması gereken temel ilkelerden biri de, 'işlenen son maddenin arkasından temizlik başlar' bilincidir. Her geçen sürenin, bir taraftan kalıntıları kuruyarak daha sonra temizliğin zorlaşma-



sına neden olacağı ve diğer taraftan da bu kalıntılarda mikroorganizmaların kolaylıkla gelişerek, yeni enfeksiyon kaynaklarını oluşturacağı gözden uzak tutulmamalıdır."

Konumuzla doğrudan ilişkisi olduğundan Doç.Dr. Bülend Evliya'nın kendi tabiri ile meslek hayatında karşılaştığı olaylardan da bir iki örnek vermek istiyorum:

"İki fabrikanın konservelerinde lehimle tıkanmış delik tespit ettim. Tahminime göre, bombaj yapmış kutular delinerek gazlan almış, daha sonra lehimlenerek tekrar sterilize edilmişlerdi. Zira kutunun içeriği aşırı pişmiş şekildediydi".

"Bir meşrubat fabrikasının ürünlerinde zaman zaman koliform bakteriye rastlanması üzerine yaptığımız bir çalışmada, fabrikanın tüm titizliğine rağmen, bulaşmanın kapama makinesi başında, makineye kapakları yükleyen işçiden kaynaklandığını ve bu elemanın tuvalet ihtiyacı sonrası ellerini iyice yıkamadığını, daha sonra kutu içindeki kapakları el değmeden yüklerken, kutu dibindeki kapakları avuçlayarak makineye verdiğini, bu nedenle binlerce şişe içinde birkaç yüz şişenin kaliform organizma ile bulaşık olduğunu saptadık".

Gıdalar yolu ile insanlara geçen tifo, paratifo, kolera, şarbon, bruselloz, tüberküloz gibi ölümcül hastalıklarda başlıca etmenler, işçiler, kullanılan kaplar, su, et ve süt gibi ürünlerin elde edildiği hayvanlar, sinek hamam böceği ve kemirgenlerdir.

Aspergillus flavus gibi küfler tarafından oluşturulan mikotoksinler korkunç hastalık olan kanseri de beraberinde getirir.

Bombajlı kutular, mikroorganizma yüklü gıdalar, pastörizasyon ve sterilizasyon sırasında uygulanan eksik veya yanlış işlemler ve burada sayamadığım birçok olayların sonucu, hep bizlerin aleyhine çalışmaktadır ve tüm bu olayların temelinde, hijyen ve sanitasyonun gözardı edilemeyecek önemi yatar.

Kaliteli yaşama kavuşmamız için, yaşadığımız çevrenin temizliğine lütfen gereken önemi göstereyim ve bu bilinci bizden sonra gelenlere bir miras olarak bırakalım. □