

Tüketebileceğiniz kadar ekme alın.  
Emeğinizi ekmeğinizi çöpe atmayın.

**EKMEĞİNİ  
EMEĞİNİ KORU**



**EKMEĞİNİ İSRAF ETME**

Gıdalar her türlü bulaşmayı engelleyecek şekilde kurutulmalıdır.



Tarım ilacı, deterjan gibi kimyasal malzemeler gıdalarla aynı yerde muhafaza edilmemelidir.

Kullanılmış deterjan kutularının içerisine gıda maddesi konulmamalıdır.



Yoğurt tozu ve turşu tozu olarak adlandırılan, koruyucu olarak kullanılan maddeler sağlığa zararlıdır ve kullanılmaması gerekir.



Gıdaların üretim ve tüketimin her toplum için ekonomik, sosyal ve çevresel açıdan büyük önem arz etmektedir. Toplumların öncelikli amacı yeterli düzeyde gıda arzını sağlarken, tüketici sağlığının da en iyi şekilde korunmasını temin etmektedir.

Şikayetleriniz için **174'**ü arayın



Daha Geniş Bilgi için  
İl ve İlçe Müdürlüklerimize Başvurunuz.

 **0 258 212 54 80** (4 Hat)

 **0 258 212 54 87**

 [www.denizli.tarimorman.gov.tr](http://www.denizli.tarimorman.gov.tr)



174 ALO GIDA [www.guvenilrigida.com](http://www.guvenilrigida.com)



**DENİZLİ İL MÜDÜRLÜĞÜ**

**GIDA  
GÜVENLİĞİ**



**174  
ALO GIDA**

## GIDA GÜVENLİĞİ

### Güvenilir Gıda Nedir?

Güvenilir gıda her türlü bozulma ve hastalığa yol açan etkenlerden uzak, sağlık açısından bir sakınca oluşturmayan tüketime uygun ve besin değerini kaybetmemiş gıda maddesidir.

- 1-Güvenilir gıda, etiketli ve ambalajlıdır.
- 2- Güvenilir gıda, muhafaza ve satış kurallarına uygun olmalıdır.
- 3- Güvenilir gıda, son kullanma tarihi geçmemiş olmalıdır.
- 4- Güvenilir gıda, gereği gibi hazırlanan ve korunandır.
- 5- Güvenilir gıda, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan izin belgesi olan, fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdadır.



## ÇİFTLİKTEN SOFRAYA GIDA GÜVENLİĞİ

### Çiftlikten Sofraya Güvenli Gıda Nedir?

Birincil üretimden başlayarak, tüketicisiye (sofraya) ulaşana kadar geçen sürede fiziksel, kimyasal ve biyolojik riskleri taşımayan gıdadır.



## BİRİNCİL ÜRETİM AŞAMASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Bitkisel üretimde ürün için tavsiye edilen ruhsatlı ilaç, yeterli dozda, uygun aletle, uygun zamanda kullanılmalıdır.

İlaçlama ve hasat arasındaki süre, gıda güvenliği için çok önemlidir. Son ilaçlama ile hasat arasında geçmesi gereken süreye mutlaka uyulmalıdır.

## DEPOLAMA VE DAĞITIMDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Dağıtıcılar; ithal edilen, depolanan, nakil veya dağıtımını yaptığı gıda maddelerinin Türk Gıda Mevzuatı şartlarına uygun olmasından sorumludur.

Buğday, yulaf, arpa, mısır, nohut, kekik, susam, adaçayı, haşhaş gibi ürünleri yem ve gübre çuvallarına konulmamalıdır.

Bu ürünler serin kuru ve rutubetsiz yerlerde depolanmalıdır.



Üreten, işleyen, depolayan, satan tüm gerçek ya da tüzel kişiler gıda işletmecisidir.

Üretilen ürün **gıda güvenliği** şartlarını sağlamalıdır.

Küflenmiş, çürümüş, bozulmuş gıdaların hiçbir bölümü tüketilmemelidir. Çünkü küflenme, çürüme ve bozulma gıdanın bütününe olumsuz etkilemektedir.

Özellikle taze yenecek meyve ve sebzeler akar temiz su altında yıkanmalıdır.



Sokaklarda ve köşe başlarında seyyar araçlarla hangi koşullarda üretildiği belli olmayan her türlü bulaşmaya açık şekilde satılan et, süt, balık, tatlı, şekerleme vb. gıda maddelerinin hiçbir surette satın alınmaması ve tüketilmemesi halkımızın sağlığının korunması açısından önem arz etmektedir.