

Gıda Güvenilirliği Bilgi Formu



Dünya
Sağlık Örgütü
Avrupa Bölge Ofisi



Mart 2015



Gıda Güvenilirliği

ANAHTAR BİLGİLER

- Yeterli miktarda güvenilir ve besleyici gıdaya erişim yaşamın devamı ve sağlığın geliştirilmesi açısından önemlidir.
- Zararlı bakteri, virüs, parazit veya kimyasal madde içeren güvenilir olmayan besinler ishalden kansere kadar geniş bir aralıkta 200'den fazla hastalığa yol açmaktadır.
- Gıda ve su kaynaklı ishaller hastalıklar birçoğu çocuklar olmak üzere her yıl tahminen 2 milyon ölüme neden olmaktadır.
- Güvenli gıda, beslenme ve gıda güvenilirliği ayrılmaz biçimde birbirleri ile bağlantılıdır. Güvenli olmayan gıdalar özellikle yenidoğanların, küçük çocukların, yaşlıların ve hastaların etkilendiği kötü beslenme – hastalık kısır döngüsüne neden olmaktadır.
- Gıda kaynaklı hastalıklar sağlık hizmeti sistemini zorlayarak ve ulusal ekonomi, turizm ve ticarete zarar vererek sosyoekonomik gelişimi sekteye uğratar.
- Günümüzde gıdalar, üretildikleri yerden tüketildikleri yerlere kadar birçok ulusal sınır kat etmektedir. Devletler, üreticiler ve tüketiciler arasındaki güçlü işbirliği gıda güvenilirliğinin sağlanmasına yardımcı olacaktır.

GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR VE SEBEPLERİ

Gıda kaynaklı hastalıklar genellikle bulaşıcı veya zehirleyici (toksik) karakterdedir. Bu hastalıklar bakteri, virüs, parazit veya kimyasal maddeleri içeren kontamine olmuş gıda veya suyun vücuda alınmasıyla meydana gelirler.

Gıda kaynaklı patojenler (hastalık yapıcılar) ağır ishale veya sakatlığa neden olabilecek menenjit gibi bulaşıcı hastalıklara neden olabilir. Kimyasal kontaminasyon akut zehirlenmeye ya da kanser gibi uzun vadeli hastalıklara yol açabilir. Gıda kaynaklı hastalıklar uzun dönemli sakatlıklara ve ölümlere neden olabilirler. Güvenli olmayan gıdalara örnek olarak hayvansal kaynaklı pişmemiş gıdalar, dışkı ile kontamine olmuş meyve ve sebzeler, deniz biyotoksinleri içeren kabuklu deniz ürünleri gösterilebilir.

Bakteriler:

- **Salmonella, Campylobacter ve Enterohaemorrhagic Escherichia coli** her yıl milyonlarca kişiyi etkilemektedir. Gıda kaynaklı olan bu patojenler zaman zaman şiddetli ve ölümcül sonuçlar doğurabilir. Patojenlerin semptomları arasında ateş, baş ağrısı, bulantı, kusma, karın ağrısı ve ishal yer almaktadır. Salmonella salgınlarına neden olan gıdalara örnek olarak yumurta, kümes hayvanları ve diğer hayvansal gıdalar verilebilir. Campylobacter salgınları çoğunlukla çiğ süt, az pişmiş kümes hayvanları ve içme suyu kaynaklıdır. Enterohaemorrhagic Escherichia coli patojeni ise genellikle pastörize edilmemiş süt, az pişmiş et ve taze meyve ve sebzelerde görülmektedir.
- Gebelikte geçirilen Listeria enfeksiyonu düşüğe ya da yenidoğan bebeklerde ölüme neden olabilir. Hastalığın gerçekleşme sıklığı oldukça düşük olmasına rağmen özellikle yenidoğan bebekler, çocuklar ve yaşlılarda oldukça şiddetli ve kimi zaman ölümcül sonuçlar doğurması nedeniyle Listeria enfeksiyonu en önemli gıda kaynaklı enfeksiyonlar arasında sayılmaktadır. Listeria monocytogenes pastörize edilmeyen süt ürünlerinde ve çok sayıda hazır gıdada bulunabilmekle birlikte düşük sıcaklıklarda üreyebilir.
- **Vibrio cholerae** kontamine su ve gıdalar yoluyla insanlara bulaşmaktadır. Semptomları arasında karın ağrısı, kusma ve şiddetli su kaybına neden olan ve muhtemelen ölümlü sonuçlanan profüz sulu ishal yer almaktadır. Pirinç, sebzeler, yulaf ve çok sayıda deniz ürünü kolera salgınlarıyla bağlantısı bulunan gıdalardandır.

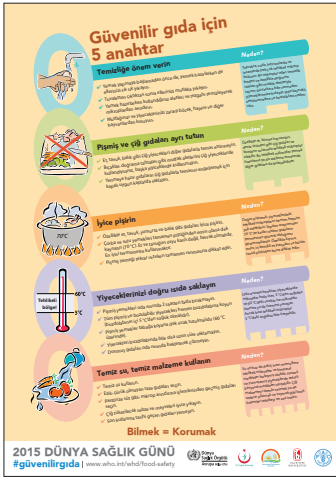
Bakteriler nedeniyle ortaya çıkan enfeksiyonların tedavisinde, antibiyotiklerin de içinde yer aldığı antimikrobialer önemli bir yer tutmaktadır. Ancak, insan sağlığında ve veterinerlikte bu antimikrobialerin fazla ve yanlış kullanımı; insanlarda ve hayvanlarda bulaşıcı hastalıkların tedavisini etkisiz kılan dirençli bakterilerin ortaya çıkması ve yayılmasıyla ilişkilendirilmektedir.

Virüsler:

Norovirüs enfeksiyonlarının semptomları arasında mide bulantısı, aşırı kusma, sulu ishal ve karın ağrısı yer almaktadır. Uzun süreli karaciğer hastalığına neden olan Hepatit A virüsü çiğ ya da pişmemiş deniz ürünleri ya da kontamine çiğ tarım ürünlerinden bulaşmaktadır. Genellikle gıda kontaminasyonunun kaynağı enfekte yemekhane çalışanlarıdır.

Parazitler:

Balık kaynaklı trematodlar gibi bazı parazitler sadece gıda yoluyla bulaşmaktadır. Örneğin Echinococcus spp. gibi diğer parazitler gıda ya da doğrudan hayvanla temas yoluyla bulaşmaktadır. Ascaris, Cryptosporidium, Entamoeba histolytica ya da Giardia gibi diğer parazitler su ya da toprak yoluyla gıda zincirine girerek taze tarım ürünlerini kontamine edebilirler.



2015 DÜNYA SAĞLIK GÜNÜ
2015 Dünya Sağlık Gününün
teması Gıda Güvenliliğidir.

Prionlar:

Protein içeren enfekte etkenlerden oluşan prionlar, dejeneratif sinir sistemi hastalığına yol açmaktadır. Sığırlarda görülen bovin spongiform ensefalopati (BSE ya da deli dana hastalığı), insanlarda görülen varyant Creutzfeldt-Jakob hastalığı ile ilişkilendirilen bir prion hastalığıdır. Prion etkenlerin insanlara en muhtemel bulaş yolu örneğin beyin dokusu gibi belli risk maddelerini içeren bovin ürünlerinin tüketilmesidir.

Kimyasallar:

Sağlık kapsamında ele alınacak en önemli kimyasallar toksinler ve çevresel kirleticilerdir.

- **Doğal yollarla oluşan toksinler** mikotoksinler, deniz biyotoksinleri, siyanojenik glikozidler ve zehirli mantarla gelişen toksinlerdir. Mısır ve tahıl gibi temel gıdalarda aflatoksin ve yüksek miktarda mikotoksin içerebilir. Uzun süreli maruz kalma bağışıklık sistemini ve normal gelişimi etkileyebilir ya da kansere neden olabilir.
- **Persistan organik pollutanlar (POP)** çevrede ya da insan vücudunda biriken bileşenlerdir. POP'lara örnek olarak dioksinler ve endüstriyel süreçler ve atık yakma sürecinin istenmeyen yan ürünleri olan poliklorobifenil gösterilebilir. POP'lar dünya genelinde çevrede bulunmakta ve hayvansal gıda zincirlerinde birirmektedir. Dioksinler yüksek oranda toksik özelliğe sahiptir ve üreme sisteminde, bağışıklık sisteminde, sinir sisteminde ve hormonal bozukluklara neden olmaktadır. Dioksinler kansere de neden olabilir.
- **Ağır metallere** örnek olarak kurşun, kadmiyum ve civa gösterilebilir. Ağır metaller sinir sistemi ve böbrekte hasara yol açmaktadır. Gıdaların ağır metallere kontamine olması hava, su ve toprak kirliliği yoluyla gerçekleşmektedir.

DEĞİŞEN DÜNYA VE GIDA GÜVENİRLİLİĞİ

Güvenilirliği olan gıda stokları ulusal ekonomileri, ticaret ve turizmi desteklemekte, gıda ve beslenme güvenliğine katkı sağlayarak sürdürülebilir kalkınmanın temelini oluşturmaktadır.

Kentleşme ve seyahat de dahil olmak üzere tüketici alışkanlıklarında görülen değişimler halka açık yerlerde hazırlanan gıdaları satın alan ve tüketen insan sayısını da artırmıştır. Küreselleşme, geniş yelpazedeki gıdalara yönelik büyüyen bir tüketici talebini tetiklemiş, bu sürecin sonucunda ise giderek daha karmaşık bir hal alan ve daha uzun bir küresel gıda zinciri oluşmuştur.

Dünya nüfusunun her geçen gün artmasıyla gıdaya yönelik artan talepleri karşılamak amacıyla tarım ürünleri ve hayvansal ürünlerin güçlendirilmesi ve endüstriyelmesi gıda güvenilirliğinde hem fırsatlara hem de zorluklara neden olmuştur. Sıcaklık değişimlerinin gıdaların üretiminde, saklanmasında ve dağıtımında karşılaşılan riskleri de değiştirmesi nedeniyle iklim değişikliğinin de gıda güvenilirliğini etkilemesi öngörülmektedir.

Bu zorluklar, gıda güvenilirliğinin sağlanması konusunda gıda üreticileri ve gıda satıcılara büyük bir sorumluluk düşmektedir. Ürün dağıtımının hızı ve kapsamı nedeniyle yerel düzeyde gerçekleşen olaylar çok kısa sürede uluslararası bir acile dönüşebilir. Son on yıla baktığımızda her kıtada şiddetli gıda kaynaklı hastalık salgınlarının gerçekleştiğini ve bu salgınların şiddetinin çoğunlukla küresel ticaret nedeniyle arttığını söyleyebiliriz.

2008 yılında gerçekleşen (yalnızca Çin'de 300 000 bebeği ve küçük çocuğu etkileyerek 6 ölümlle sonuçlanan) bebek mamasındaki melamin kontaminasyonu ve 2011 yılında Almanya'da gerçekleşen, kontamine çemen otu ile ilişkilendirilen, Avrupa'dan ve Kuzey Amerika'dan çok sayıda vakanın bildirildiği ve 53 kişinin hayatını kaybettiği Enterohaemorrhagic Escherichia coli salgını büyük büyük gıda salgınlarına örnek olarak verilebilir. 2011'de Almanya'da görülen E. Coli salgını Avrupa Birliğine üye 22 ülkede çiftçiler ve endüstriler için 1.3 milyar dolarlık bir zarara, acil yardım harcamalarında ise 236 milyon dolarlık bir harcamaya neden olmuştur.



GIDA GÜVENİRLİLİĞİ: HALK SAĞLIĞI ÖNCELİĞİ

Güvenilir olmayan gıdalar küresel sağlığı tehdit etmektedir. Bebekler, küçük çocuklar, hamileler, yaşlılar ve altta yatan başka bir hastalığı olanlar hassas gruptadır.

Gıda ve su kaynaklı ishale seyreden hastalıklar birçoğu çocuklar olmak üzere özellikle gelişmekte olan ülkelerde her yıl yaklaşık olarak 2 milyon ölüme neden olmaktadır. Güvenli gıda, beslenme ve gıda güvenilirliği ayrılmaz biçimde birbirleri ile bağlantılıdır. Güvenli olmayan gıdalar özellikle yenidoğanlar, küçük çocuklar, yaşlılar ve hastaları kötü beslenme – hastalık kısır döngüsüne maruz bırakır. Gıdaların güvenilir olmadığı durumlarda insanlar daha sağlıklı beslenme biçimlerine yönelerek kimyasal ve mikrobiyolojik sağlık risklerini içeren “güvenilir olmayan gıdalar” tüketmektedir.

Politikalar ve düzenleyici çerçevelerin geliştirilmesinde, gıda üreticileri ve tedarikçilerinin gıda zincirinin başından sonuna kadar sorumluluklarını yerine getirmesi ve tüketicilere güvenilir gıda sunmasını sağlamak amacıyla etkili gıda güvenilirliği sistemlerinin kurulması ve uygulanmasında önemli bir rol oynadıkları için hükümetler gıda güvenliğini bir halk sağlığı acili olarak görmelidir.

Gıda, üretim ve dağıtımın herhangi bir aşamasında kontamine olabilir. Bu nedenle temel sorumluluk gıda üreticilerine düşmektedir. Ancak, gıda kaynaklı hastalıkların büyük bir bölümü gıdaların evlerde, gıda hizmeti sunan işletmelerde ya da marketlerde uygun olmayan ya da yanlış şekilde hazırlanması sonucu ortaya çıkmaktadır. Gıdayı hazırlayanlar ve tüketiciler kendi sağlıkları ve diğer insanların sağlığı için satın alma, satış ve hazırlama esnasında uymaları gereken hijyenik uygulamalar gibi temel konularda oynamaları gereken rolü tam olarak anlayamamaktadır.

Gıdaların daha güvenilir hale getirilmesi sürecine herkes katkı sağlayabilir. Etkili eylemlere örnek verecek olursak:

Politika yapıcılar için:

- Aciller esnasında da olmak üzere tüm gıda zinciri boyunca gıda güvenilirliği risklerine müdahale edilmesi ve bu risklerin yönetilmesi için uygun gıda sistemleri ve altyapılarının (örn. Laboratuvarlar) kurmak ve çalışmalarını devam ettirmek;
- Halk sağlığı, hayvan sağlığı, tarım ve diğer sektörler arasında daha iyi iletişim ve ortak eylem için çok sektörlü işbirliği geliştirmek;
- Gıda güvenilirliği başlığını daha geniş kapsamlı gıda politikalarına ve programlarına (örn. Beslenme ve gıda güvenliği) entegre etmek;
- Yerel düzeyde üretilen gıdaların uluslararası düzeyde güvenilir olduğundan emin olmak için küresel düşünmek yerel davranmak.

Gıdayı hazırlayarak satanlar ve tüketiciler için:

- Kullanılan gıdayı bilmek (gıda paketleri üzerinde etiketlerin okunması, bilgilendirilmiş bir seçim yapmak, ortak gıda tehlikeleri konusunda bilgi sahibi olmak);

- Gıdaların işlenmesi ve hazırlanması aşamasında evde, restoranlarda ya da yerel pazarlarda hazırlanan yiyecekler için DSÖ'nün geliştirdiği "Güvenilir Gıda için Beş Anahtar" kuralını uygulamak;
- Sebze ve meyve yetiştirirken DSÖ'nün mikrobiyal kontaminasyonu azaltmak amacıyla Güvenilir Sebze ve Meyve Yetiştirmek için Beş Anahtarını uygulamak.

DÜNYA SAĞLIK ÖRGÜTÜNÜN MÜDAHALESİ

Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) güvenilir olmayan gıdalarla bağlantılı halk sağlığı tehditlerinin küresel düzeyde önlenmesi, tespiti ve bunlara müdahale edilmesi sürecini kolaylaştırmayı amaçlamaktadır. DSÖ tüketicilerin yetkililere ve gıda tedarikçi sürecine güven duymasının sağlanmasını hedeflemektedir.

Bu hedef doğrultusunda, DSÖ Üye Ülkelerin gıda kaynaklı riskleri önlemesi, tespiti ve yönetmesi için gerekli kapasiteyi geliştirmesine yardımcı olmaktadır. Bu kapsamda:

- Gıda nereden gelirse gelsin güvenilir olduğuna emin olmak için, Codex Alimentarius olarak bilinen uluslararası gıda standartları, rehberleri, tavsiyelerine temel oluşturan mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikelerin bağımsız olarak bilimsel değerlendirmesi yapılmakta;
- Genetik modifikasyon ve nanoteknoloji gibi gıda üretiminde kullanılan yeni teknolojilerin güvenilirliği değerlendirilmekte;
- Ulusal gıda sistemleri ve yasal çerçevenin iyileştirilmesi ve gıda güvenilirliği risklerinin yönetilmesi için uygun altyapının oluşturulması desteklenmektedir. Gıda güvenilirliği acillerinde hızlı bilgi paylaşımını hedefleyen Uluslararası Gıda Güvenilirliği Yetkilileri Ağı (INFOSAN) Dünya Sağlık Örgütü ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (GTÖ) tarafından geliştirilmiştir;
- DSÖ'nün Güvenilir Gıda İçin 5 Anahtar önerisi ve eğitim materyalleri ışığında sistematik hastalık önleme ve farkındalık programları yoluyla güvenilir gıda işleme süreçleri teşvik edilmekte;
- Uluslararası Sağlık Tüzüğü (2005) kapsamında yer alan gıda güvenilirliği başlığının ulusal politikalar ve programlara entegre edilmesi ve gıda güvenilirliğinin sağlık güvenliğinin önemli bir bileşeni olarak değerlendirilmesi savunulmaktadır.

Dünya Sağlık Örgütü üretimden tüketime tüm gıda zinciri sürecinde gıda güvenilirliğinin sağlanması amacıyla Gıda ve Tarım Örgütü, Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü ve diğer uluslararası örgütlerle yakın çalışmalar yürütmektedir.

