



Fatsa İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü ekipleri şehir merkezinde yaptıkları denetimlerde yaklaşık 550 adet son kullanma tarihi geçmiş 77 kalem gıda maddesini imha ederken, ürünleri satan işletmelere de ceza yazdı.

Son kullanma tarihi geçmiş gıdaların imha edilmesinden sonra bir açıklama yapan İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürü Süleyman Dursun, imha işlemini gıda denetimine bağlı olarak yaptıklarını belirterek, "Onca denetime onca tanıtıma ve uyarılarımıza rağmen tarihi geçmiş ürünleri satan satıcılarımız var. Onları takip ederek mücadele ediyoruz. Amacımız tüketicilerin sağlıklı gıdaya erişebilmeleri ve sağlık problemleri yaşamalarını engellemektir. Arkadaşlarımız yapmış oldukları denetimlerde çok sayıda tarihi geçmiş ürün tespit ettiler. Bunun akabinde cezai işlemler de uygulanmıştır. Biz ilçemizde insanlarımızın, tüketicilerimizin sağlığına zarar

gelmemesi için elimizden gelen bütün mücadeleyi göstereceğiz. Bu kadar uyarılarımıza ve gayretlerimize rağmen bu şekilde tarihi geçmiş ürünleri satmaya devam eden üreticilerimiz, satıcılarımız var ise onlar hakkında ne gerekiyorsa bütün işlemleri yapacağız” dedi.

“Ciddi Hastalıklara Neden Olabilir”

Gıda terörünün sadece üretim aşamasında değil satış aşamasında da olduğunu ifade eden Dursun, “Ne yazık ki bu tarz uygulamalarla mücadele ediyoruz, tüm amacımız insanlarımızın sağlığını korumak. Bildiğiniz gibi gıda ya bağlı çok ciddi bir sağlık problemleri ortaya çıkabiliyor. Çok masraflı tedavi süreçleri olabiliyor ve tedavi süreçleri uzun olabiliyor bu yönde insanlarımızın ekonomik durumu iyi veya kötü olsun ciddi manada mağdur olabiliyorlar. Bu mağduriyet nasıl, zeka yönünden çocuklar gelişme aşamasında problem yaşayabiliyorlar ve insanlarımızın önüne felç şeklinde gelebiliyor. Görme bozuklukları olabiliyor ve hatta körlüğe bile neden olabiliyor. Bazen de ölümlere bile neden olabiliyor o bakımdan tüketicilerimiz gıda satın alırken son tüketim tarihine muhakkak baksınlar, bakmadan çoğumuz alışkanlık haline getirmişiz tarihi geçmiş ürünleri satın alıyoruz. Bunun iyice bakılması gerekiyor. Aldıkları gıdaların ambalajlanmış olmasına dikkat etmeleri gerekiyor ve ambalajı bozulmamış olması gerekiyor. Bu iki şart sağlandığı halde tozlu topraklı kesinlikle olmasın ayrıca alışveriş yapmış oldukları ortamın havadar, girdikleri zaman bakkal market her ne olursa olsun deterjan kokmasın, içerde kötü koku olmasın iyi havalandırılmış olsun. Bunlar bizim için çok önemli” diye konuştu.