

S 01

Gıda Güvenliđine Tarihsel Bakış

Rijkelt Beumer

Tarım Teknolojisi ve Gıda Bilimi Bölümü, Wageningen Üniversitesi Wageningen, Hollanda

Kodeks Alimentarius'a göre, Gıda Güvenliđi "gıdanın, kullanım amacına uygun şekilde hazırlanması ve/veya tüketilmesi halinde tüketici açısından herhangi bir zarar getirmeyeceğine dair güvence" olarak tanımlanmaktadır. Gıda Mikrobiyolojisinin birçok alanı, Gıda Güvenliđiyle ilgili dar veya geniş kapsamlı konuları ele alır. Eksiksiz olmamakla beraber, en önemli alanlar aşağıda sunulmaktadır:

Zenginleştirme, sayım ve tiplendirme ile ilgili geleneksel ve modern yöntemlerin kullanılmasıyla, hem gıda ürünlerinde hem de üretim ortamında mikroorganizmaların (veya bunların toksinlerinin) tespit edilmesi.

Mikroorganizmaların gıdalarda ve (doğrudan etkili) gıda ortamlarında sergilediği mikrobiyel ekoloji unsurları. Buna örnek olarak, gıda yoluyla bulaşan patojenlerin ve bozulmaya yol açan organizmaların büyüme süreci, sağ kalımı ve stres yanıtı gösterilebilir.

Fermantasyonda ve probiyotiklerde kullanılan işlevsel mikroorganizmalar.

Patojenler: Doz yanıtıyla olan bağlantı, gıda yoluyla bulaşan hastalıklar ve prevalans.

İyi Üretim Uygulamaları, Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları, biyofilmler, temizlik ve dezenfeksiyon ile mutfak hijyeni dâhil olmak üzere, gıda maddelerinin üretim zincirindeki hijyen koşulları.

Risk değerlendirmesi, risk karakterizasyonu, risk iletişimi, risk yönetimi ve risk politikası adımlarını kapsayan risk analizi. Mikroorganizmaların büyüme süreçlerinin ve sağ kalımlarının modellenmesi de bu kapsamda yer almaktadır.

Bu sunumda, Gıda Mikrobiyolojisinin temel alanlarındaki gelişmeler ve bu gelişmelerin Gıda Güvenliđine katkıları tartışılacaktır. Mümkün olduğu durumlarda, bu gelişmeler William Shakespeare'in "Size Nasıl Geliyorsa" adlı oyununda (1. Perde, 7. Sahnede) geçen "İnsanın Yedi Aşaması" ile karşılaştırılacaktır.

