

GIDA ZEHİRLENMESİ VAKALARI ARTIYOR: UZMANDAN KRİTİK UYARILAR

Türkiye’de gıda zehirlenmesi vakalarının son dönemde belirgin şekilde artması, hem üretim hem de tüketim aşamasındaki hijyen uygulamalarını yeniden gündeme taşıdı. Artan vakaların arka planındaki risklere dikkat çeken Gıda Yüksek Mühendisi Dr. Öğr. Üyesi Eda Şensu Demir, konuyla ilgili önemli açıklamalarda bulundu. Türkiye’de son günlerde kamuoyunun sıkça gündeme taşıdığı gıda zehirlenmesi vakalarına ilişkin değerlendirmelerde bulunan Gıda Yüksek Mühendisi ve İstanbul Gelisim Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Program Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eda Şensu Demir, artışın temelinde hem yapısal hem de bireysel hatalar olduğunu vurguladı.

“VAKALARDAKİ ARTIŞIN EN ÖNEMLİ SEBEBİ HİJYEN EKSİKLİĞİ”

Şensu Demir, gıda zehirlenmelerinin yükseliş nedenlerine ilişkin, “Hijyen eksikliği, uygunsuz gıda saklama koşulları ve denetimlerdeki aksaklıklar vakalardaki artışın en önemli sebepleridir. Özellikle gıdaların 5°C ile 63°C arasındaki ‘Tehlikeli Sıcaklık Bölgesi’nde uzun süre bekletilmesi, bakterilerin hızla çoğalmasına ve kısa sürede tehlikeli düzeylere ulaşmasına neden oluyor” dedi.

Soğuk zincir kırılmaları ve yetersiz pişirme uygulamalarının riskleri büyüttüğünü belirten Şensu Demir, “Et, tavuk ve deniz ürünleri gibi yüksek riskli gıdaların iç sıcaklığının minimum 75°C’ye ulaşmaması, patojen mikroorganizmaların hayatta kalmasına yol açıyor. Bu da zehirlenme vakalarının en kritik tetikleyicileri arasında” diye konuştu.

“AÇIKTA SATILAN SOKAK LEZZETLERİ CİDDİ RİSK TAŞIYOR”

Şensu Demir, özellikle yaz aylarında açıkta satılan sokak gıdalarının kontrolsüz koşullar nedeniyle daha büyük risk oluşturduğunu belirterek, “Tavuk döner gibi ürünlerde yoğunluk nedeniyle iç sıcaklığın yeterli seviyeye ulaşmaması, yanında sunulan mayonezli mezelerin veya sosların saatlerce açıkta tutulması patojen gelişimi için ideal bir ortam yaratıyor” ifadelerini kullandı.

Kabuklu deniz ürünlerine ayrıca değinen Şensu Demir, “Midye dolma gibi ürünler kirli sulardan toplanmışsa veya uygun soğuk zincirde saklanmamışsa sadece bakteriyel değil ağır metal riskleri de taşır” dedi.

Nişasta içeriği yüksek gıdaların tehlikesine de dikkat çekerek, “Pilav ve kumpir patatesi gibi ürünler tehlikeli sıcaklık aralığında beklediğinde Bacillus cereus gibi toksin üreten bakteriler hızla çoğalabilir. Bu toksinler ısıya dayanıklıdır ve ciddi zehirlenmelere yol açabilir” açıklamasında bulundu.

“EVLERDE YAPILAN BASİT HATALAR BİLE ZEHİRLENMEYE ZEMİN HAZIRLIYOR”

Şensu Demir, tüketicilerin farkında olmadan yaptığı hataların da en az işletmelerdeki kadar riskli olduğunu belirterek, “Pişmiş yemeklerin oda sıcaklığında iki saatten fazla bırakılması, donmuş ürünlerin tezgahta çözündürülmesi, artan yemeklerin yavaş soğutulması, çiğ tavuk ve et sularının buzdolabında diğer gıdalara temas etmesi en yaygın hatalardır” dedi.

Ayrıca, “Şişmiş veya hasar görmüş ambalajları göz ardı etmek, hijyen koşulları belirsiz açıkta satılan ürünleri tüketmek ve tavuk gibi ürünlerin iç sıcaklığını kontrol etmeden pişirmiş kabul etmek zehirlenmelere farkında olmadan davetiye çıkarıyor” şeklinde konuştu.

“HACCP İŞLETMELERDE OLMAZSA OLMAZDIR”

Restoran ve yemekhanelerde kritik noktalara değinen Şensu Demir, “Gıda güvenliği HACCP sistemi üzerine kuruludur. Hammadde kabulünden pişirme sıcaklıklarının doğrulanmasına, hızlı soğutma süreçlerinden sıcak servis koşullarına kadar her adım kayıt altına alınmalıdır” dedi.

Pişirme süreçlerinin önemine dikkat çeken Şensu Demir, “Et, tavuk ve kıyma gibi ürünlerde merkez sıcaklığın 75°C’nin üzerine çıkması zorunludur. Sıcak servis yapılacaksa ürünlerin sürekli 65°C’nin üzerinde tutulması gerekir. Bu sınırların altı mikrobiyal riskin arttığı bölgedir” ifadelerini kullandı.

“RAF ÖMRÜ DOLMADAN DA BOZULABİLİR; BU TAMAMEN DOĞRUDUR”

Son Tüketim Tarihi konusundaki yanlış algıları düzelten Demir, “Raf ömrü sadece ideal saklama koşullarında geçerlidir. Soğuk zincir kırıldığında ürün STT’si günler ileride olsa bile birkaç saat içinde tehlikeli hale gelebilir. Ambalaj açıldığında koruyucu bariyer kalktığı için süt ve süt ürünleri 3–7 gün içinde tüketilmelidir” dedi.

Şişmiş ambalajlara ilişkin ise, “Şişme, mikrobiyal aktivite veya toksin oluşumunun göstergesidir. Böyle bir ürünü tüketmek botulizm gibi ağır sonuçlara yol açabilir” uyarısında bulundu.

“KÜÇÜK İŞLETMELERDE HİJYEN DAHA KIRILGAN”

Küçük ölçekli işletmelerde hijyen standartlarının daha çok ihmal edilebildiğini belirten Şensu Demir, “Dar alanlar çiğ ve pişmiş gıdaların ayrılmasını zorlaştırıyor. Yetersiz havalandırma, uygun olmayan soğutucular, personel sirkülasyonu ve hijyen eğitimlerinin eksikliği küçük işletmeleri yüksek risk grubuna sokuyor” dedi.

“BELİRTİ VARSA GECİKMEDEN SAĞLIK KURULUŞUNA BAŞVURULMALI”

Gıda zehirlenmesi şüphesi oluştuğunda doğru adımların önemine dikkat çeken Şensu Demir, “Öncelik hastanın hızlı şekilde sağlık kuruluşuna gitmesidir. Aynı zamanda şüpheli gıda örneği mutlaka izole edilmeli, ambalaj bilgileriyle birlikte kayıt altına alınmalı ve analiz için laboratuvara gönderilmelidir” açıklamasında bulundu.

“GÜVENLİ GIDAYA ERİŞİM ÜÇ AYAKLI BİR SORUMLULUKTUR”

Gıda Yüksek Mühendisi ve İstanbul Gelisim Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Program Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eda Şensu Demir son olarak, güvenli gıdayı mümkün kılacak sistemin üç paydaş üzerinde yükseldiğini belirterek, “Bireyler evde temizlik, ayırım, pişirme ve soğutma kurallarına uymalı. Üreticiler HACCP’i eksiksiz uygulamalı, izlenebilirlik sistemlerini güçlendirmeli. Devlet ise risk bazlı denetimlerini artırmalı ve gıda mühendisi istihdamını ivedilikle genişletmelidir” diye konuştu.

Türkiye’de artan gıda zehirlenmesi vakalarının, yalnızca denetim süreçleriyle değil; üretim, işletme ve tüketim aşamalarındaki toplu bir hassasiyetle azaltılabileceğini vurgulayan uzmanlar, hem bireysel bilinç hem de kurumsal sorumluluk mekanizmalarının güçlendirilmesinin önemine dikkat çekiyor. Gıda güvenliğine yönelik farkındalığın artması, doğru uygulamaların yaygınlaşması ve etkili denetim modellerinin hayata geçirilmesi ise toplum sağlığını korumanın en güçlü yolu olarak öne çıkıyor.

TEDX İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTY – “SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK” ETKİNLİĞİ İGÜ’DE GERÇEKLEŞTİ

İstanbul Gelisim Üniversitesi (İGÜ), bu yıl ilk kez düzenlenen TEDx Istanbul Gelisim University – Sürdürülebilirlik etkinliğiyle, ilham veren fikirleri ve geleceğe yön veren konuşmacıları bir araya getirdi. Mehmet Akif Ersoy Konferans Salonu’nda gerçekleştirilen etkinlik, farklı disiplinlerden uzman isimleri ağırlayarak sürdürülebilirliğe çok yönlü bir bakış sundu. Etkinliğin ana organizatörlüğünü Doç. Dr. Başak Özarslan, moderatörlüğünü Dr. Öğr. Üyesi Can Burak Nalbantoğlu, eş organizatörlüğünü ise Dr. Öğr. Üyesi Özlem Tuğçe Keleş üstlendi. Etkinlik sürecinin stratejik planlamasında İGÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Arda Öztürkcan ile Havva Olçum yer aldı. Etkinliğin akademik ve operasyonel yürütme ekibinde ise Doç. Dr. Ayşe Meriç Yazıcı, Dr. Öğr. Üyesi Tuğba Kantarcı, Arş. Gör. Zehra Makar, Arş. Gör. Orcan Çetinkaya görev aldı. Geniş ve koordineli ekip tarafından hazırlanan etkinlik, ilham veren konuşmaları, sürdürülebilirlik odağı ve çok yönlü içeriğiyle yoğun ilgi gördü.

“PAYLAŞILDIĞINDA BÜYÜYEN FİKİRLER” SAHNEDEYDİ

Program, alanında öne çıkan beş konuşmacının yer aldığı ilham verici bir akışla devam etti.

Genç kadınların güçlenmesi için kurduğu sosyal girişim “Turkishe_network” ile tanınan Asiye Bahar Tabanlı, “İlhamdan Etkiye” başlığıyla toplumsal dönüşümün kız kardeşlik ve dayanışma kültürüyle mümkün olduğunu anlattı. Tabanlı, sosyal sürdürülebilirliğin çevresel politikaların ötesinde; eşit fırsatlar, destekleyici topluluklar ve ortak iyilik hedefiyle güçlendiğini vurguladı.

Psikoloji, sosyoloji, işletme ve sürdürülebilirlik alanlarında çok yönlü akademik birikimiyle dikkat çeken Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Aydemir, “Sürdürebilirdik” başlığıyla sürdürülebilirliğin yalnızca çevresel değil, aynı zamanda insani ve örgütsel bir mesele olduğunu ifade etti. Tarih boyunca kaçırılan fırsatları ele aldığı konuşmasında Aydemir, “yine de umut var” diyerek sürdürülebilir bir gelecek için kolektif sorumluluğa dikkat çekti.

İklim değişikliği alanındaki çalışmalarıyla uluslararası ölçekte tanınan Prof. Dr. Levent Kurnaz, “Endişelenmeli miyiz?” başlığıyla bilimsel veriler ışığında iklim krizinin güncel etkilerini değerlendirdi. Kurnaz, çevresel değişimin toplumsal yaşamı nasıl etkilediğini anlatarak, geleceğe yönelik riskler ve çözüm yolları konusunda farkındalık oluşturdu.

Yazar, senarist ve küratör İzzeddin Çalışlar, “Sürdürülebilir Anlatı Yerlemeleri” başlığıyla dijital çağda anlatının dönüşümünü ele aldığı konuşmasında sürdürülebilir narratif üretiminin önemini vurguladı. Minimum dijital ayak iziyle etkili ve uzun ömürlü içerik üretmenin yollarını tartıştı.

Onaranlar Kulübü’nün kurucusu Ufuk Emin Akengin ise, “Onar, Üret, Paylaş” başlığıyla üretim kültürü, ileri dönüşüm ve kentle kurulan bağ üzerine odaklanan çalışmalarıyla sahnedeydi. Akengin, onarmanın yalnızca fiziksel değil; zihinsel ve toplumsal bir süreç olduğunun altını çizdi.

FUAYE ALANINDA NETWORKİNG

Konuşmaların ardından program kapanış moderasyonu ile tamamlandı. Katılımcılar, konuşmacılar ve TEDx topluluğu, fuaye alanında düzenlenen bir saatlik networking oturumunda bir araya gelerek fikir alışverişine devam etti.

TEDx Istanbul Gelisim University – Sürdürülebilirlik etkinliği, katılımcılara hem akademik hem sosyal perspektiften zengin bir içerik sunarak İGÜ'nün sürdürülebilirlik odaklı vizyonunu bir kez daha ortaya koydu. Etkinlik, farklı disiplinlerden gelen fikirlerin ortak bir çatı altında buluşmasıyla geniş bir etki alanı oluşturdu.

İGÜ KÜTÜPHANESİ SINAV HAFTASINDA HAFTA İÇİ 24 SAAT AÇIK: GECE BOYU SICAK ÇORBA İKRAMI!

İstanbul Gelisim Üniversitesi (İGÜ), vize döneminde öğrencilerin çalışma koşullarını iyileştirmek adına gelenekselleşen destek uygulamalarına devam ediyor. İGÜ A Blok Rektörlük Binası'nda bulunan Sağlık Bilimleri Kütüphanesi (SBK), vize haftasında hafta içi 24 saat boyunca açık olurken gece geç saatlerde kütüphaneyi kullanan öğrencilere 17.30'dan sabaha kadar sıcak çorba ikramı sunuluyor.

HAFTA İÇİ 24 SAAT KESİNTİSİZ ÇALIŞMA ORTAMI

Sınav dönemlerinde öğrencilerine geniş olanaklar sağlayan İGÜ, hafta içi 24 saat boyunca açık olan kütüphanesi ile öğrencilerin yoğun ders programlarına uyum sağlıyor. Cumartesi günleri 11.00–17.00 saatleri arasında açık olan kütüphane, pazar günleri ise kapalı olacak.

GECE BOYU ÜCRETSİZ ÇORBA SERVİSİ

Sınav hazırlıklarını gece geç saatlere kadar sürdüren öğrenciler, hafta içi akşam 17.30'dan itibaren gerçekleşen sıcak çorba servisiyle yoğun çalışma temposuna lezzetli bir mola vererek moral topluyor. Öğrenciler, bununla birlikte İGÜ'nün sunduğu sessiz çalışma alanları, güçlü bilgisayar altyapısı ve hızlı internet bağlantısıyla sınav döneminde ihtiyaç duydukları tüm imkanlara kesintisiz şekilde erişebiliyor.

YOĞUN ÇALIŞMA TEMPOSUNA DESTEK

Kütüphanede bulunan kapsamlı kaynaklar, modern teknik donanım ve rahat çalışma alanları, öğrencilerin sınav dönemindeki verimliliğini artırmayı hedefliyor. Öğrenciler, uzun çalışma saatlerinde ihtiyaç duydukları akademik materyale kolayca ulaşarak çalışmalarını kesintisiz sürdürebiliyor.

ÖĞRENCİ DOSTU UYGULAMALAR GELENEK HALİNE GELDİ

İGÜ'de sınav dönemlerinde sunulan çorba ikramı, öğrenciler tarafından büyük ilgi görüyor. Bu uygulama üniversitenin öğrenci odaklı yaklaşımının bir simgesi haline gelmiş durumda. Üniversite yetkilileri, öğrencilerin motivasyonunu artırmayı amaçlayan bu uygulamaların önümüzdeki dönemlerde de devam edeceğini belirterek, final sürecine giren tüm öğrencilere başarılar diledi.

İGÜ'DEN AVRUPA ATIK HAFTASI'NDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE SANATI BULUŞTURAN ANLAMLI SERGİ

22–30 Kasım Avrupa Atık Haftası kapsamında İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Güzel Sanatlar Fakültesi ile Bakırköy Belediyesi İklim Değişikliği ve Sıfır Atık Müdürlüğü iş birliğinde çevre farkındalığını artırmayı amaçlayan dikkat çekici bir sergi gerçekleştirildi.

ELEKTRONİK ATIKLAR SANAT ESERİNE DÖNÜŞTÜ

Sürdürülebilir yaşamın önemine dikkat çeken serginin küratörlüğünü İGÜ Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Dijital Sağlık Sistemleri Teknikerliği Öğr. Gör. Ebru Cengiz gerçekleştirdi. Sergiye İGÜ Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik Tasarımı Bölümü Doç. Dr. Nuri Sezer ve Elektronik Atıkların Geri Dönüşümünü Destekleme Derneği Başkanı Burak Köktürk de katılım sağladı.

Etkinlikte; İGÜ Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik Tasarımı 4. sınıf öğrencisi Kadir Döner'in atıklardan oluşturduğu linol baskı rölyef eseri, Doç. Dr. Nuri Sezer'in elektronik atıklarla tasarladığı 20 fotoğraf çalışması, elektronik atıklardan oluşturduğu kadın figürü ve denizden çıkarılan atıkların yer aldığı özel bir seçki sergilendi.

“TEMİZ BİR GELECEK MÜMKÜN” MESAJI

Konuşmalarında çevre duyarlılığının artırılmasının önemine dikkat çeken Elektronik Atıkların Geri Dönüşümünü Destekleme Derneği Başkanı Burak Köktürk ve Sergiye İGÜ Güzel Sanatlar Fakültesi Grafik Tasarımı Bölümü Doç. Dr. Nuri Sezer; atıkların azaltılması, yeniden kullanım alışkanlıklarının geliştirilmesi ve geri dönüşümün yaygınlaştırılmasının sürdürülebilir bir gelecek için vazgeçilmez olduğunu vurguladı. “Temiz ve yaşanabilir bir gelecek ancak birlikte mümkün” mesajı serginin temel temasını oluşturdu.

SERĞİYE GENÇ NESİLDEN YOĞUN İLGİ

Konuşmaların ardından katılımcılar sergi alanını gezerek eserleri yakından inceledi. Etkinliğe Florya Koleji öğrencileri de katılarak erken yaşta çevre bilinci ve sürdürülebilirlik konularında önemli bir farkındalık kazandı.

İĞÜ'DEN ÇEVRE BİLİNCİNE GÜÇLÜ KATKI

İstanbul Gelişim Üniversitesi, bu anlamlı etkinlikle hem sanatın dönüştürücü etkisini vurguladı hem de sürdürülebilirlik çalışmalarında öncü bir kurum olduğunu bir kez daha gösterdi. İĞÜ, çevreye duyarlı projeleriyle toplumsal farkındalık oluşturma misyonunu sürdürmeye devam ediyor.

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ, EKET ÜNİVERSİTE TANITIM FUARI'NDA GENÇLERLE BULUŞUYOR!

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İĞÜ), eğitim dünyasının en önemli buluşmalarından biri olan EKET İstanbul Eğitim ve Kariyer Günleri'nde bu yıl da geniş ve güçlü kadrosuyla yer alıyor. Lütfi Kırdar Kongre ve Sergi Sarayı'nda düzenlenecek fuarda İĞÜ, farklı uzmanlık alanlarında görev yapan 65 akademisyeniyle öğrencilerin karşısında olacak. Üniversite adayları, tercih döneminde akıllarına takılan tüm sorulara, bizzat alanının uzmanı akademisyenlerden cevap alma imkanı bulacak.

LÜTFİ KIRDAR'DA İGÜ RÜZGARİ ESECEK

EKET İstanbul Eğitim ve Kariyer Günleri, 27-28 Kasım tarihlerinde 09.00-15.00 saatleri arasında kapılarını ziyaretçilere açacak. İstanbul Gelişim Üniversitesi, fuar boyunca tüm adaylara kapsamlı bilgi aktarımında bulunarak akademik vizyonunu, uluslararası başarılarını ve öğrenci merkezli yaklaşımını doğrudan sahaya taşıyacak.

7 FAKÜLTE VE 2 YÜKSEKOKUL AYNI ÇATI ALTINDA TANITILACAK

İGÜ standı, üniversitenin akademik çeşitliliğini ve eğitim gücünü bütün yönleriyle yansıtmak şekilde planlandı. Fuarda şu akademik birimlerden akademisyenler öğrencilerle birebir buluşacak:

Fakülteler:

Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi

İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi

Uygulamalı Bilimler Fakültesi

Güzel Sanatlar Fakültesi

Dış Hekimliği Fakültesi

Sağlık Bilimleri Fakültesi

Spor Bilimleri Fakültesi

Yüksekokullar:

İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu

Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu

Fakülte ve yüksekokullar, hem sundukları bölüm çeşitliliğini hem de mesleki ve akademik gelişim olanaklarını öğrencilerle ayrıntılı bir şekilde paylaşacak.

ÖĞRENCİ ODAKLI YAKLAŞIMLA HER SORUYA ALANINDA UZMAN CEVABI

İGÜ standı yalnızca tanıtım değil, aynı zamanda rehberlik ve yönlendirme hizmeti sunan kapsamlı bir danışma noktası olacak. Ziyaretçiler şu başlıklarda detaylı bilgi alabilecek:

Eğitim programları

Uluslararası akreditasyonlar

Erasmus ve yurtdışı değişim olanakları

Üniversitenin kalite süreçleri

Kariyer ve istihdam desteği

Tercih danışmanlığı

Rehberlik hizmetleri

Öğrenciler, merak ettikleri her konuda akademisyenlerle birebir görüşme fırsatı yakalayıp kendileri için en doğru akademik yolu belirleyebilecek.



İGÜ'DEN GELECEĞE GÜÇLÜ BİR DAVET

Türkiye'nin en çok akredite edilmiş bölümüne sahip üniversitelerinden biri olan İstanbul Gelişim Üniversitesi, fuardaki katılımıyla gençlere yalnızca bir eğitim kurumu değil, aynı zamanda onların geleceğini şekillendiren bir yol arkadaşı olduğunu bir kez daha gösterecek.

Geleceğini güvenle inşa etmek isteyen tüm öğrencileri İGÜ standına bekliyoruz.