



T.C.
TURGUTLU KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 13189392-821.99-E.21018850
Konu : Okullarda Bilinçli Tüketim

25.10.2019

DAĞITIM YERLERİNE

Manisa Valiliği İl Milli Eğitim Müdürlüğünün "Okullarda Bilinçli Tüketim" konulu 24/10/2019 tarih ve 136-E.20839515 sayılı yazısı ve ekleri ilişikte gönderilmiştir.
Gereğini rica ederim.

Baki ERDEM
Müdür a.
Şube Müdürü

Eki:
1-Yazı ve Ekleri (4 Sayfa)

Dağıtım:
Resmi-Özel Tüm Okul/Kurum Müdürlüklerine



T.C.
MANİSA VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 63852065-136-E.20839515
Konu : Okullarda Bilinçli Tüketim

24.10.2019

DAĞITIM YERLERİNE

- İlgi : a) Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün 12/10/2019 tarihli ve 16647434-045.99-E.3087740 sayılı yazısı.
b) Ortaöğretim Genel Müdürlüğünün 22/10/2019 tarihli ve 20682407 sayılı yazısı.

Okulların açılmasıyla beraber bilinçsiz tüketim sonucu gıda kaynaklı hastalıklarda artış olabileceği göz önüne alınarak; özellikle okullarda belirli dönemlerde düzenlenen kermes, yerli malı haftası vb. organizasyonlarda veliler tarafından ev ortamında hazırlanan yiyeceklerin uygun olmayan, sağlıksız koşullarda öğrencilere ve/veya diğer tüketicilere sunulması; söz konusu hastalıkların ve bazı rahatsızlıkların ortaya çıkmasında önemli bir risk faktörü olduğu ilgi (a) yazıda belirtildiği Ortaöğretim Genel Müdürlüğünün ilgi (b) yazıyla bildirilmektedir. İlgi (b) yazı ekte sunulmuştur.

Konu ile ilgili tüm resmî ve özel okullarda/kurumlarda dikkatli ve hassas olunması, hijyen kurallarına uyulması ve ilgililere gereken uyarı ve önerilerin yapılmasını ve gereğini rica ederim.

Fevzi YÜKSEL
Vali a.
Millî Eğitim Müdürü V.

Ek:

1-Yazı ve Ekleri

Dağıtım:

17 İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü
Temel Eğitim Şube Müdürlüğü
Mesleki ve Teknik Eğitim Şube Müdürlüğü
Din Öğretimi Şube Müdürlüğü
Özel Öğretim Kurumları Şube Müdürlüğü
Özel Eğitim ve Rehberlik Şube Müdürlüğüne
Hayat Boyu Öğrenme Şube Müdürlüğü



T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Ortaöğretim Genel Müdürlüğü

Sayı : 84037561-136-E.20682407
Konu : Okullarda Bilinçli Tüketim

22.10.2019

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün 12/10/2019 tarihli ve 16647434-045.99-E.3087740 sayılı yazısı.

Okulların açılmasıyla beraber bilinçsiz tüketim sonucu gıda kaynaklı hastalıklarda artış olabileceği göz önüne alınarak; özellikle okullarda belirli dönemlerde düzenlenen kermes, yerli malı haftası vb. organizasyonlarda veliler tarafından ev ortamında hazırlanan yiyeceklerin uygun olmayan, sağlıksız koşullarda öğrencilere ve/veya diğer tüketicilere sunulması; söz konusu hastalıkların ve bazı rahatsızlıkların ortaya çıkmasında önemli bir risk faktörü olduğu ilgi yazıda belirtilmektedir.

Konu ile ilgili; tüm resmî ve özel okullarda/kurumlarda dikkatli ve hassas olunması, hijyen kurallarına uyulması ve ilgililere gereken uyarı ve önerilerin yapılması amacıyla ilgi yazı ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Mustafa SAFRAN
Bakan a.
Bakan Yardımcısı

Dağıtım:

Gereği:

B Planı

Bilgi:

Temel Eğitim Genel Müdürlüğü

Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü

Din Öğretimi Genel Müdürlüğü

Özel Eğitim ve Rehberlik Hizm.Gen. Müdürlüğü

Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğü



T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı : 16647434-045.99-E.3087740
Konu : Okullarda Bilinçli Tüketim Hk.

12.10.2019

MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
ORTAÖĞRETİM GENEL MÜDÜRLÜĞÜNE

Gıda güvenilirliğinin sağlanması ve sağlığın korunması amacıyla gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarında resmi kontrol faaliyetleri Bakanlığımızca yürütülmektedir.

Ülkemiz genelinde eğitim kurumlarının açılmasıyla beraber bilinçsiz tüketim sonucu gıda kaynaklı hastalıklarda artış olabileceği göz önüne alınarak; özellikle okullarda belirli dönemlerde düzenlenen kermes, yerli malı haftası vb. organizasyonlarda veliler tarafından ev ortamında hazırlanan yiyeceklerin uygun olmayan, sağlıksız koşullarda öğrencilere ve/veya diğer tüketicilere sunulması; söz konusu hastalıkların ve bazı rahatsızlıkların ortaya çıkmasında önemli bir risk faktörü olduğu dikkati çekmektedir.

Bundan dolayı; okullarda ve eğitim yerlerinde yukarıda ifade edilen organizasyonlar başta olmak üzere gıda ile temas ve tüketimin yoğun olduğu dönemlerde daha dikkatli ve hassas olunması, ayrıca ekte belirtilen hususlarda ilgililere gereken uyarı ve önerilerin yapılması, yaşanılması muhtemel gıda kaynaklı zehirlenmelerin önüne geçilmesi açısından önem arz etmektedir.

Bilgilerinize arz ederim.

Harun SEÇKİN
Bakan a.
Genel Müdür V.

Ek : Genel Hijyen Kuralları (1 sayfa)

Not: 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Eskişehir Yolu 9. Km. Lodumlu Mevkii 06800 Çankaya/ Ankara
Tel: (0312) 287 33 60 Faks:

Bilgi için: Meryem METE
Mühendis
Telefon No: (312) 258 77 63

Gıdaların Hazırlanması ve Tüketime Sunulması Sırasında Dikkat Edilecek Genel Hijyen Kuralları

1. Hazırlanan yemeklerinin tüketilmeden hemen önce pişirilmesi ve hızlı tüketime sunulmayacak gıdaların uzun süre oda sıcaklığında bekletilmeden hızlı soğutulmasının sağlanması,
2. Yiyeceklerin hijyenik şartlarda hazırlanması, yeterince pişirilmesi ve tekrar tekrar ısıtılmaması,
3. Pişmiş ve tüketime hazır gıdaların çiğ gıda ile temasının önlenmesi,
4. Mutfakta tüketime hazır yiyecekler ile çiğ gıdaların hazırlanması sırasında aynı alet ve ekipmanın kullanılması sonucu oluşan çapraz bulaşmanın önlenmesi (aynı kesme tahtasında salata malzemeleri ve çiğ tavuğun aynı bıçak ile doğranması gibi),
5. Yemek hazırlamaya başlamadan önce özellikle de tuvalet sonrası el temizliğine yeterince özen gösterilmesi,
6. Tüketicilerin çabuk bozulabilecek gıdaları alışverişlerinin en sonunda alarak, alışverişin sonuna kadar geçen sürede bozulmasına sebebiyet vermemesi ,
7. Çiğ et ve yumurta ile hazırlanmış yemeklerin buzdolabına üstü açık şekilde veya yan yana çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde muhafaza edilmemesi,
8. Hazırlanmış bir yemeğin çok uzun sürelerde oda sıcaklığında muhafaza edilmemesi,
9. Özellikle yaz aylarında tüketicilerin aldıkları gıda ürünlerini gıdanın etiketinde yer alan bilgilere göre muhafaza etmeleri,
10. Derin dondurulmuş gıdaların açık ortamlarda ve oda ısısında çözündürülmemesi, önce buzdolabının alt rafında çözündürülmesi daha sonra kullanılması,
11. Dondurulmuş gıdaların çözündürme işlemlerinden sonra tekrar dondurulmaması.