

# YEMEKTE GİZLENEN TEHDİT GIDA TAHSİŞİNİN SAĞLIK ÜZERİNDEKİ YIKICI ETKİLERİ



**Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL**  
**Mikrobiyolog, Koruyucu Sağlık Uzmanı**

Günümüzde gıda güvenliği, toplum sağlığı açısından en kritik konulardan biridir. Ancak, bu güvenliği tehdit eden ciddi bir unsur var: gıda tahşişi.

Gıda ürünlerine hile katılarak kaliteyi düşürme, maliyeti azaltma ya da ürünlerin doğasını bozma anlamına gelen tahşiş hem yasal düzenlemelere aykırı hem de tüketicinin sağlığını ciddi biçimde tehlikeye atmaktadır.

Özellikle, denetimsiz ve düşük kaliteli üretim yapılan “merdiven altı” ürünlerde bu tehlike çok daha yaygındır.

Gıda tahşişi, Türkiye’de ve dünyada gıda tüzüklerine aykırı bir uygulamadır. Gıda üretiminde kullanılan her bir bileşenin, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde işlenmesi ve sunulması gerekirken, tahşişle bu düzenlemeler hiçe sayılmakta ve halk sağlığı tehlikeye atılmaktadır.

Yeterli denetimden geçmeyen ve market raflarında yer bulan ürünlerde, gıda güvenliği standartları çoğunlukla karşılanmıyor ve bu da tüketiciyi büyük bir riskle karşı karşıya bırakıyor.

## **Merdiven Altı Ürünlerin Ciddi Tehlikeleri**

Merdiven altı ürünler, marka değeri taşımayan, rastgele üretilen ve daha düşük maliyetle piyasaya sürülen ürünlerdir. Bu ürünler, yeterli denetime tabi tutulmadıkları için gıda tahşişi konusunda en büyük tehlikeyi oluşturur. Gıda güvenliği ve kalite standartlarını karşılamayan bu tür ürünler, tüketiciyi farkında olmadan büyük sağlık riskleriyle karşı karşıya bırakır.

Özellikle, süt ürünleri, zeytinyağı ve et ürünlerinde yapılan tahşişler, ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir. Süt ürünlerinde su veya süt tozu kullanımı, bağışıklık sistemini zayıflatabilir ve bağışıklık zayıfladıkça hastalıklara karşı daha savunmasız hale gelinir. Zeytinyağında ise düşük kaliteli bitkisel yağların karıştırılması, kalp hastalıkları ve damar tıkanıklığı gibi ciddi sağlık sorunlarına neden olabilir.

Ancak en tehlikeli tahşişlerden biri et ve et ürünlerine yapılan katkılardır. Et ürünlerinde, düşük kaliteli ya da farklı hayvanlardan elde edilen etlerin karıştırılması, halk sağlığını tehdit eden en büyük unsurlardan biridir.

Örneğin, sığır ya da koyun eti olarak satılan ürünlere at, eşek ya da domuz gibi merdiven altı kesimlerden elde edilen etlerin karıştırılması, büyük bir sorun teşkil eder. Bunun yanı sıra, etlere soya proteini ya da nişasta gibi maddelerin eklenmesi, gıda alerjilerini tetikleyebilir ve özellikle çocuklar, yaşlılar ve alerjik bireyler için ciddi sağlık riskleri oluşturabilir.

Etlerin bu şekilde kontrolsüzce işlenmesi, bakteriyel enfeksiyon riskini artırarak ciddi gıda zehirlenmelerine ve uzun vadede kansere kadar giden sağlık sorunlarına neden olabilir.

## **Tahşişin Sağlık Üzerindeki Yıkıcı Etkileri**

Tahşiş, sadece bir gıda hilesi değil, aynı zamanda ciddi sağlık sorunlarına yol açabilen tehlikeli bir uygulamadır. Gıda ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, düşük kaliteli içerikler ve farklı hayvanlardan elde edilen etler, uzun vadede insan sağlığını olumsuz etkiler. Bu tür tahşişlerin en yaygın sonuçları arasında gıda zehirlenmeleri, alerjik reaksiyonlar ve hatta kansere kadar varan riskler bulunur.

Örneğin, sahte bal üretiminde kullanılan şeker şurupları, vücuttaki şeker dengesini bozarak obezite ve diyabet gibi hastalıkların gelişmesine zemin hazırlar.

Ayrıca, kimyasal katkı maddeleri ve koruyucular içeren tahşişli ürünler, bağışıklık sistemini zayıflatabilir ve kanserojen maddelerin birikmesine neden olabilir.

Özellikle çocuklar, yaşlılar ve hassas bünyeler bu tür ürünlere maruz kaldığında, etkiler çok daha yıkıcı hale gelir.

Tüketicilerin bilinçli olması, bu tür ürünlerden korunmanın en önemli yollarından biridir. Merdiven altı ürünlerden kaçınmak, etiket bilgilerini dikkatlice incelemek ve güvenilir markaları tercih etmek, tahşişe karşı bireysel önlemler arasında yer alır.

## **Tüketiciyi Korumak İçin Ne Yapılmalı?**

Gıda tahşişi gibi tehlikelere karşı tüketicilerin bilinçlenmesi büyük önem taşır.

Tüketiciler, alışveriş yaparken merdiven altı ürünlerden kaçınmalı, sertifikalı ve güvenilir markaları tercih etmelidir.

Gıda ürünlerinin etiketlerini dikkatlice okumak, içeriğindeki maddeleri kontrol etmek ve özellikle katkı maddesi ya da koruyucu içeren ürünlerden uzak durmak, bireysel korunmanın ilk adımlarıdır.

Ayrıca, gıda güvenliğiyle ilgili düzenleyici kurumların daha sıkı denetimler yapması ve tahşişe karşı caydırıcı yaptırımlar uygulaması gerekmektedir.

Yerel üreticilerin desteklenmesi ve doğal, katkısız ürünlerin teşvik edilmesi de bu süreçte önemli bir rol oynar. Tüketiciler, bu gibi güvenilir kaynaklardan alışveriş yaparak hem sağlıklarını koruyabilir hem de gıda güvenliği konusunda toplumsal bir farkındalık yaratılmasına katkıda bulunabilir.

## **Sonuç: Gıda Güvenliği İçin Farkındalık**

Gıda tahşişi sadece üreticinin maliyetini düşüren basit bir hile değil, aynı zamanda halk sağlığını doğrudan etkileyen büyük bir tehdittir.

Özellikle merdiven altı üretimlerin yaygın olduğu günümüzde, tüketicilerin dikkatli olması ve gıda güvenliği konusunda bilinçlenmesi hayati önem taşır.

Denetimsiz ve kontrolsüz üretimler, insan sağlığı üzerinde uzun vadeli ve yıkıcı etkilere sahip olabilir.

Bu yüzden, sağlıklı bir toplum için gıda güvenliğinin sağlanması ve bu konuda bireylerin farkındalık kazanması gereklidir. Toplumun her kesimi, tahşişin tehlikelerini anlamalı ve daha bilinçli tercihler yaparak bu tehlikeye karşı durmalıdır.