



T.C.
YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 65497314-136-E.20836022
Konu :Okullarda Bilinçli Tüketim

24.10.2019

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : İl Milli Eğitim Müdürlüğünün 23.10.2019 tarihli ve 20757610 sayılı yazısı.

İl Milli Eğitim Müdürlüğünün "Okullarda Bilinçli Tüketim" konulu yazısı ekte gönderilmiş olup, hijyen konusunda dikkatli ve hassas olunması ilgi yazı ve ekleri doğrultusunda gerekli iş ve işlemlerin yapılması hususunda;
Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.

Hatun CİHAN
Müdür a.
Şube Müdürü

Ek:
Yazı ve Ekleri (4 sayfa)

Dağıtım:
Tüm Resmi/Özel Okul Müdürlüklerine

Güvenevler Mah.1 Cad. No:118 A Yenişehir/ MERSİN
Birimi:Ortaöğretim Şubesi
Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr
e-posta: yenisehir33_ortaogretim@meb.gov.tr

Ayrıntılı bilgi için: Zeynep TOPLU-Şef
Tel: (0 324) 325 43 25-115
Faks: (0 324) 325 43 37

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://cvraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 97ed-11b6-317e-882c-d18c kodu ile teyit edilebilir.



T.C.
MERSİN VALİLİĞİ
İl Millî Eğitim Müdürlüğü

Sayı : 68445147-136-E.20757610
Konu : Okullarda Bilinçli Tüketim

23.10.2019

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : Ortaöğretim Genel Müdürlüğünün 22.10.2019 tarihli ve E.20682407 sayılı yazısı.

Okullarda belirli dönemlerde düzenlenen kermes, yerli malı haftası vb. organizasyonlarda veliler tarafından ev ortamında hazırlanan yiyeceklerin uygun olmayan, sağlıksız koşullarda öğrencilere ve diğer tüketicilere sunulması; söz konusu hastalıkların ve bazı rahatsızlıkların ortaya çıkmasında önemli bir risk faktörü olduğu ile ilgili ilgi Bakanlık yazısı ve ekleri ilişikte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve konu ile ilgili ilçenizdeki tüm resmî ve özel okullarda/kurumlarda dikkatli ve hassas olunması, hijyen kurallarına uyulması ve ilgililere gereken uyarı ve önerilerin yapılması hususunda,

Gereğini rica ederim.

Baykal BAŞDEMİR
Vali a.
İl Millî Eğitim Müdür V.

Ek: İlgi Yazı ve Ekleri (3sayfa)

Dağıtım :

13 İlçe Kaymakamlığına (İlçe MEM)
Din Öğretimi Hizmetleri Şubesine
Mesleki ve Teknik Eğitim Hizmetleri Şubesine
Özel Öğretim Kurumları Hizmetleri Şubesine
Özel Eğitim ve Rehberlik Hizmetleri Şubesine
Hayat Boyu Öğrenme Hizmetleri Şubesine
Temel Eğitim Hizmetleri Şubesine

Dumlupınar Mah. GMK Bulvarı 33130 Yenişehir / MERSİN
İnternet Adresi: <http://mersin.meb.gov.tr>
e-Posta: ortaogretim33@meb.gov.tr

Bilgi için: Ortaöğretim Şubesi
Demet ÖZÇELİK/Şef
Telefon: (0 324) 329 14 81 Dahili: 124
Faks: (0 324) 327 35 18-19



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 Müdürlüğünün 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

Adres: Atatürk Blv. 06648 Kızılay/ANKARA
Elektronik Ağ: www.meb.gov.tr
e-posta: cetinartar@meb.gov.tr

Bilgi için: Çetin ARTAR Şb.Md.
Tel: 0 (312) 413 15 77
Faks: 0 (312) 418 07 39

Bu evrak güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır. <https://evraksorgu.meb.gov.tr> adresinden 0e0f-56cd-3428-a329-359b kodu ile teyit edilebilir.



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

MİLLİ 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.