

Hijyenin Tanımı ve Gıda Hijyeninin Önemi

Hijyen

- **Hijyen Nedir?**
- Sözcük anlamı, sağlık bilimi demektir. Sağlıklı anlamına gelen Hygies, mitolojide tıbbın babası olarak bilinen Eskülap'ın kızı Hygiea'dan gelmektedir. Yani Yunan mitolojisinde temizlik tanrıçasıdır Hijyen.
- Günümüzde ise sağlığı koruma uygulamalarının tümüne hijyen denmektedir.

- Hijyen kelimesinin Arapçadan aynı anlama gelen Hıfzıssıhha Hıfzıssıhha ise "hıfz" (koruma) ile "sıhha" (sağlık) sözcüklerinden oluşturulmuştur.

Temizlik Yeterli mi?

- Hijyen aslında çok geniş anlamı olan bir ifadedir. Anlaşılması için çeşitli tanımları iyi bilmemiz gerekmektedir.
- Hijyen kelimesi olarak temizlik tam örtüşmemektedir. Nedir temizlik diye soracak olursak;
- **Temizlik:** Bir yüzey üzerinde mekanik ya da kimyasal etki gösteren ve estetik yönden görünümü bozan her türlü kirin ortamdan uzaklaştırılmasıdır.

Dezenfeksiyon

- Temizlik tek başına yeterli kalmadığı için çeşitli yardımlara ihtiyacımız vardır. En çok kullanılan kelimelerden birisi de ‘dezenfeksiyon’ dur.
- **Dezenfeksiyon:** Patojen mikroorganizmaların ve çok dirençli olmayan diğer mikroorganizmaların tahrip edilmesi, ortamın hijyenik hale getirilmesi için sıcak ya da soğuk su ve deterjan ya da kimyasal maddelerin uygulandığı tüm işlemlere denilir.

Dezenfektan

- Dezenfeksiyon işlemi için ‘dezenfaktan’ kelimesinin ne olduğunu irdelememiz gerekir.
- **Dezenfektan:** Dezenfektan maddeler patojen mikroorganizmaların tahrip edilmesi için kullanılan kimyasal maddelerdir.
- Ancak bunların bakteri sporlarını ve tüm virüsleri öldürmeleri beklenmez fakat bazılarında fazla miktarda uygulama yapıldığında etkide gösterebilir.

Bakteri Sporlarını Nasıl Yok Ederiz?

- Gıda hijyeninde en önemli sorunlar bakterileri yok etsek bile ortamda kalan sporlardır. Nasıl yok edebiliriz sorusunda karşımıza yeni bir tanım çıkar.
- **Sterilizasyon:** Herhangi bir maddenin, cismin veya gıdanın birlikte bulunduğu tüm mikroorganizmaların vejetatif ve spor şekillerinin öldürülmesine denir.

Gıda Hijyeni ve Önemi

- Gıdalarda en fazla aranan kalite kriteri gıda hijyenidir. Diğerleri fiziksel, kimyasal, biyolojik ve duysal özellikleri de önemlidir ancak gıda hijyeni sağlık açısından güvence vermesi nedeniyle çok önemlidir. Besin maddelerinin hijyenik koşullarda üretilip, hijyen zinciri bozulmadan tarladan sofraya tüketiminin sağlanması sağlıklı beslenmede önemli bir kriterdir.