

"İndiki yeməklərin heç tutumu yoxdur..."

"Əvvəlki kimi deyil..."

"Dadı yoxdur..."

"Yağların əksəriyyəti keyfiyyət-sizdir..."

"Yediyimiz ət bilmirik nə ətidir..."

Bu kimi daha neçə-neçə cümlə artıq hər gün məişətdə eşitdiyimiz adılşən fikirlərə çevrilib və problemin miqyasının böyüklüyünü göstərir.

Qida insan sağlamlığına birbaşa təsir göstərən amildir. Bəs görəsən ölkəmizdə qida təhlükəsizliyi necə qorunur?

Qida rasionumuzda əsas yer tutan, yeməklərimizdə üstünlük verdiyimiz məhsullardan biri ət və yeməklərin hazırlanmasında daim istifadə etdiyimiz müxtəlif yağlardır. Ət enerji və protein mənbəyi olmaqla yanaşı, həm də yüksək bioloji dəyərə malik qida məhsuludur.

İnsan orqanizminin inkişafında, hüceyrələrin bərpasında, qan əmələ gəlməsində, sinir sisteminin möhkəmlənməsində qida mühüm rol oynayır. Ətin tərkibində 16-20 faiz zülal, 2-40 faiz yağ, karbohidratlar, mineral maddələr, fermentlər, azotlu və azotsuz ekstraktiv maddələr var. Heyvanın növündən, yaşından və bəslənməsindən asılı olaraq ətin tərkibindəki faiz göstəriciləri müxtəlif ola bilər. Eyni zamanda ətin tərkibində A, D, E, B qrupu vitaminlərinə rast gəlinir. Təbii ki, ətin qidalanmada əvəzsiz rolu olsa da, çox yeyiləndə müxtəlif fəsadlara yol açır, eyni zamanda yediyimiz ətin hansı şəraitdə kəsilməsi, bu zaman sanitar-gigiyenik qaydalara necə əməl olunması, heyvanın sağlam olması vacib faktorlardır. Bu istiqamətdə hər hansı çatışmazlıq insan sağlamlığına birbaşa təhlükə yaradır.

Beynəlxalq səhiyyə təşkilatları gündəlik qidalanmanın sağlamlıqda mühüm rol oynadığını qeyd edirlər. Bəs həm ölkədə istehsal olunan, həm də idxal olunan qidalar sağlamlığımız üçün hansı təhlükələr yaradır? Əhali arasında müxtəlif qida məhsulları ilə bağlı daim narazılıqlar eşidirik, baxmayaraq ki, bu sahədə fəaliyyət göstərən qurumlar var. Müxtəlif qida məhsullarının əvvəlki dadının olmadığı, keyfiyyətinin aşağı olduğu tez-tez vurğulanır. Eyni zamanda yediyimiz ətin bəzən nə əti olduğu da şübhə doğurur. Bu istiqamətdə nəzarət tədbirləri həyata keçirilsə də, problemlər davam edir, saxta, zərərli yağlara, heyvan leşlərinə, qanunsuz, antisanitar şəraitdə fəaliyyət göstərən ət kəsimi məntəqələrinə, mənşəyi məlum olmayan heyvan cəmdəklərinə rast gəlinir. Bu sahədə nəzarətin güclü olmaması səbəbindən belə halların qarşısı alınmır.

Qida təhlükəsizliyimiz niyə qorunmur?!

Yararsız "kərə yağları", mənşəyi bilinməyən sallaqxana ətləri əhalinin sağlamlığını ciddi təhdid edir



Ət məhsullarına nəzarət yoxdur

Qida mütəxəssisi Ağa Salamov qəzetimizə açıqlamasında deyir ki, Azərbaycanda ət kəsimi ilə bağlı böyük problemlər var. Onun sözlərinə görə, hətta şəhərin mərkəzində - Yasamal rayonu ərazisində antisanitar şəraitdə ət kəsimi həyata keçirilir, eyni zamanda kabab bişirilib satılır. Antisanitar şəraitdə kəsilən ət məhsulları mikrobioloji çirklənməyə məruz qaldığı təqdirdə xüsusən immun sistemi zəif olan insanların orqanizmində birbaşa fəsadlar yaradır və zərərnlənmələr qaçılmaz olur.

Ət məhsullarının saatlarla açıq havada qalaraq mikrobioloji təsirlərə məruz qaldığını vurğulayan mütəxəssis deyir ki, 10 saatlarla açıq qalan ət qəssabların dediyi kimi, özünü tutmur, əksinə əti dincəltmək, ölüm sərtliyindən çıxartmaq üçün soyuducuya qoymaq lazımdır. Qəssabların isə soyuducuları həmişə boş olur. Əsasən isti havalarda mikrobioloji çirklənmə daha çox olur, ət məhsulu yararsız hala düşür və zərərnlənmə baş verir.

Ağa Salamov qeyd edir ki, bəzən marketlərdə ətin qiymətinin ucuz olmasına rast gəlinir ki, bu da heyvanın yaşı ilə əlaqədardır. Yaşlı heyvan ətinin rəngi dəyişik olduğundan məcbur qalıb ucuz satırlar. Bəzən ictimai iaşə müəssisələrinə, dənərxanalara leş ətlər satılır: "Azərbaycanda ət məhsullarına nəzarət sistemi güclü işləmir və belə qanunsuz hallar hər gün şəhərin mərkəzində baş verir. Əslində Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi yaradıldığı gündən ciddi addımlar atmalı idi".



Mütəxəssis gündəlik rasionda istifadə edilən yağlar barədə də danışaraq deyir ki, insan orqanizmi üçün zərərli olan, doymuş bitki yağlarının - marqarin və ucuz kərə yağlarının satışına rast gəlmək mümkündür. Doymuş yağlardan kərə, quyruq, nehrə yağları zərərli deyil. Bunlar insan orqanizmində mənimsənilir, əvəzolunmaz yağ turşularını ödəyirlər. Trans, yəni hidrogenlə doydurulmuş yağlardan əvəzolunmaz yağ turşularını almaq mümkün deyil, çünki onlar süni bitki yağlarıdır. Belə yağlar yüksək temperaturda qızdırılır və hidrogenlə doydurulur, sonra rəngləndirici və dadlandırıcı maddələr qatılır. Nəticədə süni kərə yağı və ya marqarin əmələ gəlir. Təbii ki, bu yağların insan orqanizminə faydası yoxdur.

Ağa Salamov qeyd edir ki, doymamış yağlar otaq temperaturunda donmurlar. Bunlara günəbaxan, zeytun və digər bitki yağları daxildir. Sağlamlıq üçün ziyanlı olmayanlar rafinə olunmamışlardır. Məsələn, bura zeytun yağını misal çəkə bilərik. Bəzən rafinə olunan yağlar müəyyən qatqı maddələri ilə üzəlişirlər ki, bu maddələr insan orqanizminə zərərli ötürülmür.

Ekspert bildirir ki, ölkəyə idxal olunanlar arasında palma yağlarına da rast gəlinir: "Palma yağının başına oyun açılır. Onu 200-250 dərəcəyə qədər qızdırır, rəngini, qoxusunu dəyişdirib içində hidrogen püsgürdüblə doydururlar, sonra ekstratları əlavə edib satışa çıxarırlar".

Mütəxəssis vətəndaşlara üzərində doymuş bitki yağı yazılan məhsulları almamağı tövsiyə edərək deyir ki, quyruq, kərə, nehrə yağının xolesterin əmələ gətirdiyi, ürəyə

zərərli olduğu bildirilsə də, mədəyə ağırlıq verməmək şərtilə bu yağlardan müəyyən qədər istifadə etmək olar. Çünki həmin yağlarda heç bir zərərli xolesterindən söhbət gedə bilməz. Amma süni bitki, doydurulmuş kərə, marqarin yağları birbaşa zərərli xolesterindir. Ən yaxşısı zeytun yağıdır ki, ondan müxtəlif yeməklərdə, tərəvəz salatlarının hazırlanmasında, xüsusən qızartma zamanı istifadə etmək olar. Çünki zeytun yağı istiliyə dözümlüdür. Ət məhsulları ilə yeməklər hazırlayan zaman isə heyvan mənşəli yağlardan, yəni kərə, nehrə, quyruq yağından istifadə etmək daha məqsəduyğundur.

Leş ətlər regionlardan Bakıya daşınır

Azad İstehlakçılar Birliyinin (AİB) sədri Eyyub Hüseynov qəzetimizə açıqlamasında bildirib ki, istehlakçılar tərəfindən ət kəsimi ilə bağlı ölkənin hər yerindən birliyə həftədə 6-7 dəfə zəng edilir. İnsanlar əti necə seçmək, haradan almaq, qiymətin paradoksalığı, ətdən hazırlanan kolbasanın qiyməti ilə bağlı çoxsaylı suallar verirlər.

Birlik sədri bu sahədə müəyyən iş aparıldığını, amma harada necə gəldi ət kəsiminin qarşısının alınmadığını, işlərin öz bəhrəsini vermədiyini də deyir. Eyyub Hüseynov qeyd edir ki, hətta şəhərin mərkəzində belə heyvanların antisanitar şəraitdə kəsilməsi, murdar olmuş heyvan ətlərinin regionlardan şəhərə daşınması müşahidə edilir. Bu halları ən yaxşı ifşa edən Daxili İşlər Nazirliyinin Baş Mütəşəkkil Cinayətkarlıqla Mübarizə İdarəsi-

dir, çünki onlar təkcə cərimələmir, həm də cinayət işi qaldırır, işi məhkəməyə ötürürlər. Nədənsə Azərbaycan məhkəmələri bəzən həmin şəxslərə haqq verərək onları sərbəst buraxır. Onlar isə yenidən bu işlə məşğul olurlar. DİN-in bu idarəsinə əlavə səlahiyyətlər verilməli olduğunu deyən E.Hüseynov işin sonuna ancaq bu qurumun çıxıbiləcəyini vurğulayır. At, eşşək, murdar olmuş heyvanların təhlükəli ətlərinin yığılıb paytaxta daşınması Azərbaycana yaraşmayan bir haldır və bu ətlər dənərxanalara, uşaq bağçalarına da yol açır. Çox təəssüf ki, bu sahədəki vəziyyətdə tam dönüş yaradıla bilmir.

Onun fikrincə, ət kəsimi məntəqələrində vəziyyət tədricən yaxşıya doğru getsə də, lazımi effekt hələ göz qabağında deyil: "Mərkəzləşdirilmiş ət kəsimi məntəqələri hələ də tam düzgün işləmir, yenə də yol kənarında, harada necə gəldi ətin kəsildiyini, satıldığını görürük. Şəhərin mərkəzi küçələrində də belə hallara rast gəlinir. Nazirlər Kabinetinin qərarına görə, ölkənin əmətə bazarında satılan bütün mallar, o cümlədən ətlər bükülməli və üzərinə buraxılma tarixi, yararlılıq müddəti qeyd olunmalıdır. Lakin bu cür ət satışı həyata keçirilmir".

Eyyub Hüseynov vurğulayır ki, Azərbaycanda heyvanların identifikasiya məsələsi gündəmdədir. Amma hələ də heyvanların heç 1 faizi identifikasiyadan keçməyib. Bu işi həyata keçirən Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi əgər heyvanların identifikasiya məsələsini həll edərsə, onda ətlər markalanacaq, yəni istehsal edən firmanın adı, nömrəsi, digər rekvizitləri qeyd olunacaq, ətin hansı mənbədən gəldiyi məlum olacaq.

Lakin hazırda anormal vəziyyət davam edir. Eyyub Hüseynov deyir ki, Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi media ilə işləyə bilmir. Mediada ətlə bağlı materialları, araşdırma və reportajları təqib etmir, məsələnin araşdırılması, hansı işlər görüldüyü ilə bağlı məlumat vermir.

Zərərli "kənd yağları"

Azərbaycana idxal olunan və ölkədə istehsal edilən yağlarla bağlı danışan ekspert deyir ki, ölkəmizdə müxtəlif firmalar tərəfindən zeytun yağları istehsal olunur və bunlar son dərəcə təmiz zeytun yağlarıdır. Əhali tərəddüd etmədən bu yağları rahatlıqla ala bilər.

Xaricdən idxal olunan bitki yağlarında isə problemlər var. Bir neçə il əvvəl Rusiyadan gələn qarğıdalı yağının analizi keçirildi. Məlum oldu ki, qarğıdalı yağı ilə həmin yağın heç bir əlaqəsi yoxdur, hətta ixrac edən şirkət yerli Azərbaycan distribüterini də aldadaraq, qarğıdalı adı altında başqa yağları Azərbaycana göndərirdi. Duru yağ bazarında bu kimi problemlərin olduğunu təəssüflə deyən E.Hüseynov birmənalı olaraq zeytun və yerli yağlara üstünlük verilməsini məsləhət görür.

O, kərə yağı ilə bağlı da hər gün birliyə müraciət daxil olduğunu bildirir. Onun sözlərinə görə, kərə yağı seqmenti çox çirklənmiş sahədir. Xüsusən "nənəmin yağı", "nehrə", "kənd yağı" adı altında satılanların əksəriyyətinin demək olar ki, kərə yağı ilə əlaqəsi yoxdur. Əslində onlar spred, nisbətən ucuz qiymətə satılan yağlardır. Lakin ölkənin əmətə bazarında yerli və xarici istehsal olan standartlara uyğun yağlar da

mövcuddur. Yerli Azərbaycan istehsalında hətta zavod şəraitində istehsal olunan, yerli marqarinlə qarışdırılmış yağlar var. Bəzən onlar kərə yağı kimi təqdim olunur, amma bu yağlar araşdırılmalıdır.

Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin adı var, fəaliyyəti isə...

Ekspertlərin dediklərindən, əhalinin narazılığından, gündəlik istifadə etdiyimiz məhsulların gündən-günə keyfiyyətinin aşağı düşməsindən bu nəticəyə gəlmək olar ki, qida təhlükəsizliyimiz təmin olunmur.

Bu sahəni tənzimləyən dövlət qurumu olsa da, onun fəaliyyəti hiss olunmayacaq səviyyədədir. 2017-ci ildən yaradılan Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi (AQTA) 5 illik fəaliyyəti dövründə yalnız monitorinqlər aparmaqla kifayətlənir.

Qurumun vəzifələri sırasına istifadəyə yararsız yeyinti məhsullarının, bitki və heyvan mənşəli məhsulların, qablaşdırma materiallarının, köməkçi emal maddələrinin zərərsizləşdirilməsi və utilizasiyası (təkrar emalı, təyinatının dəyişdirilməsi və ya məhv edilməsi) da aiddir. Eyni zamanda qurumun tabeliyində olan qida təhlükəsizliyi sahəsində elmi-praktiki araşdırmaların aparılmasını, elmi prinsiplərə əsaslanan risk qiymətləndirilməsini, qida məhsullarının təhlükəsizliyi göstəriciləri üzrə tədqiqat xidmətlərinin göstərilməsini həyata keçirən Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutu da var. İnstitutun əsas fəaliyyət istiqamətlərinə isə insanların həyat və sağlamlığının qorunması üçün qida təhlükəsizliyinin daha səmərəli təşkili, qida məhsullarının təhlükəsizlik və minimum keyfiyyət göstəriciləri üzrə laboratoriya analizi, ekspertiza və tədqiqat (ölçmə) xidmətlərinin göstərilməsi də aiddir.

Bəs gündəlik istifadə etdiyimiz qidalar həqiqətən laborator analizlərdən keçirmi? Əgər qidalarımız keyfiyyətli və təhlükəsizdirsə, niyə daim narazılıqlar eşidilir?

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun tərkibində Bakı və Abşeron üzrə müxtəlif laboratoriyalar fəaliyyət göstərsələr də, artmaqda olan xəstəliklər, keyfiyyətsiz qidalar onların işləməməsindən xəbər verir. Bu da göstərir ki, Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin adı var, fəaliyyəti isə...

Mövzu ilə əlaqədar AQTA-ya suallar yönəldirsək də, sorğumuza cavab verilmədi. Belə qənaət yaranır ki, ölkədə qida təhlükəsizliyinin məsuliyyətini daşıyan qurum hətta fəaliyyəti ilə bağlı ünvanlanan suallara da etinasız yanaşır. Özü də bu hal artıq bir neçə dəfədir ki, təkrarlanır...

*Əsmər QARDAŞXANOVA,
"Azərbaycan"*