

UŞAQ QIDALARINDA GİZLİ RISKLƏR

Uşaq qidalarının təhlükəsizliyi ilə bağlı narahatlıqlar yenidən gündəmə gəlib. Mütəxəssislər bildirirlər ki, risklər təkcə istehsalda deyil, daşınma və saxlanma mərhələlərində də yarana bilər. Valideynlərə seçim zamanı uşaq qidasının etiket məlumatlarına və saxlanma şəraitinə xüsusi diqqət yetirmək tövsiyə olunur.



ZƏRİF SALMANLI
zarifsalmanli@kaspi.az

Uşaq qidalarının keyfiyyəti ilə bağlı narahatlıqlar uzun illərdir gündəmədir. Son günlər “Nestlé” şirkətinin körpə və erkən yaşlı uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuş bəzi məhsulları ehtiyat tədbiri olaraq geri çağırması bu mövzunu yenidən aktuallaşdırıb. Belə ki, Avstriya, Danimarka, Finlandiya, Almaniya, İrlandiya, İtaliya, İsveçrə və Birləşmiş Krallıqda “SMA”, “BEBE”, “ALFAMINO”, “Pre NAN” və digər ticarət nişanları altında istehsal olunan məhsulların müəyyən partiyaları dövrü-yədən

çıxarılıb. Geri çağırma səbəb istehsal prosesi zamanı məhsulların “Bacillus cereus” bakteriyasının ifraz etdiyi “cereulide” toksini ilə çirklənmə riskidir. Bu hadisə fonunda Azərbaycan bazarında satılan uşaq qidalarının təhlükəsizliyi və nəzarət mexanizmləri ilə bağlı suallar da aktuallaşıb.

“2025-Cİ İLDƏ İKİ UYĞUNSUZLUQ FAKTI AŞKARLANIB”

Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi Agentliyindən bildirilib ki, idxal olunan qida məhsulları, o cümlədən uşaq qidaları üzərində risk səviyyəsindən asılı olaraq müəyyən edilmiş dövriliklə fiziki nəzarət həyata keçirilir: “Bu nəzarət zamanı

məhsullar laboratoriya tədqiqlərinə cəlb olunur, həmçinin təhlükəsizlik, minimum keyfiyyət göstəriciləri və orqanoleptik xüsusiyyətlər üzrə yoxlanılır”.

Qurumun məlumatına görə, 2025-ci ildə uşaq qidaları üzrə ümumilikdə iki uyğunsuzluq faktı aşkarlanıb. Bir halda məhsul partiyası geri qaytarılıb, digər halda isə məhv edilib.

“GERİ ÇAĞIRMA HƏR ZAMAN MƏHSULUN ZƏRƏRLİ OLMASI DEMƏK DEYİL”

Qida təhlükəsizliyi üzrə mütəxəssis Asim Vəliyevin sözlərinə görə, uşaq qidaları ilə bağlı narahatlıqlar hər zaman gündəmədir: “Uşaqların immunitet sistemi hələ inkişaf mərhələsində olduğu üçün risklərə daha açıqdır. Nəzərə almaq lazımdır ki, geri çağırma hər zaman məhsulun zərərli olması demək deyil, əksər hallarda riskin qarşısını vaxtında almaq üçün atılan addımdır. Geri çağırma məhsulunu əsasən bir neçə səbəbdən həyata keçirilir. Laborator analizlər zamanı normadan kənar göstəricilərin aşkarlanması, istehsal xəttində texniki nasazlıq, etiketləmə xətası və ya xammalın təhlükəsizliyi ilə bağlı şübhələr buna nümunədir. Bəzi hallarda hətta potensial risk ehtimalı da geri çağırma üçün kifayət edir. Bu da istehsalçının məsuliyyətli yanaşmasının göstəricisi hesab olunur”.

“ƏSAS MEYAR BAHALI OLMASI DEYİL”

A.Vəliyev bildirib ki, rəsmi idxal olunan məhsullar bazara sənədlər, laborator analizlər və uyğunluq göstəriciləri əsasında buraxılır: “Lakin bu, bütün məhsulların tam risksiz olduğu anlamına gəlmir. Daşınma, saxlanma və satış mərhələlərində də problemlər yarana bilər. Uşaq qidalarında ən çox rast gəlinən risklər mikrobioloji çirklənmə ilə bağlıdır. Bakteriyalar, kif göbələkləri və onların toksinləri körpələr üçün xüsusilə təhlükəlidir. Digər risklərə ağır metalların iz miqdarı, düzgün göstərilməyən allergenlər, şəkər və duzun normadan artıq olması daxildir. Bəzən qablaşdırma materialı da risk mənbəyinə çevrilə bilər”.

Mütəxəssis bildirdi ki, valideynlər uşaq qidası seçərkən ilk növbədə etiket məlumatlarına diqqət etməlidirlər: “Məhsul yaşa uyğun olmalı, tərkibi sadə və aydın göstəriləlidir. Şəkər, süni dadlandırıcı və rəngləndiricilərdən mümkün qədər uzaq durmaq tövsiyə olunur. Son istifadə tarixi və qablaşdırmanın bütövlüyü mütləq yoxlanmalıdır. Məhsul açıldıqdan sonra üzərində göstərilən müddətə əməl edilməlidir. Bəzən məhsulun qiymətinin yüksək olması onun daha keyfiyyətli olduğu fikrini yaradır. Lakin “premium” və bahalı məhsulların avtomatik olaraq daha təhlükəsiz olduğu düşüncəsi düzgün deyil. Qiymət çox vaxt brend, marketinq və qablaşdırma ilə bağlı olur. Əsas meyar məhsulun tərkibi, istehsal nəzarəti və düzgün saxlanma şəraitidir. Bəzən daha sadə və münasib qiymətli məhsullar daha təhlükəsiz ola bilər”.



Asim Vəliyev

“MƏHSULLAR YALNIZ ETİBARLI MƏNBƏLƏRDƏN ALINMALIDIR”

Qida Təhlükəsizliyi Hərəkətinin rəhbəri, sağlam qidalanma mütəxəssisi Məhsəti Hüseynova bildirdi ki, xüsusilə saxlanma zamanı temperatur rejimi pozulduqda, məhsul günəş şüaları altında qaldıqda və ya qablaşdırma açıldıqdan sonra uzun müddət istifadə

edildikdə bakteri-yaların çoxalması riski artır. Bu isə azyaşlılar üçün təhlükəlidir. M.Hüseynovanın sözlərinə görə, valideynlər uşaq qidası seçərkən ilk növbədə pediatrik tövsiyələrini nəzərə almalıdırlar: “Qida uşağın ayına və yaşına uyğun təyin edilməlidir. Etikə məlumatlarında istehsalçı şirkət barədə ətraflı məlumat, məhsulun tərkibi, saxlanma şəraiti, istehsal tarixi və son istifadə müddəti mütləq göstəriləlidir. Məhsul

alınarkən qablaşdırmada zədələnmə, rəng və ya görünüşdə dəyişiklik müşahidə olunarsa, belə məhsullar istifadə edilməməlidir. Allergiyaya meyilli uşaqlar üçün isə xüsusi tərkibli məhsullar və ya “premium” kateqoriyalı qidalar təyin oluna bilər, buna da diqqət yetirilməlidir”.

Pediatr Gülnar Abdullayeva isə düşünür ki, uşaq qidalarını hər hansı bir alternativlə əvəz etmək mümkün deyil: “Uşaqlara

qida yazarkən məhsulun apteklərdən alınmasını tövsiyə edirik. Saxlanma yerinə və şəraitinə diqqət edilməsini bildiririk. Süni qidaların alternativi yoxdur. Bəzi valideynlər bunu keçici südlə əvəz edirlər, amma bu, yolverilməzdir. Uşaq qidası hər bir uşağa fərdi olaraq seçilir. Bəzi uşaqlarda həzm sistemi ilə bağlı şikayətlər - qəbizlik, qusma, ishal olduqda, ona uyğun qida təyin edirik. Bəzi uşaqlar allergik olur, bu uşaqlara

qida seçərkən də bütün hallar nəzərə alınmalıdır. Süni qidalar ucuz və ya bahalı olmasından asılı olmayaraq, əgər standartlara uyğundursa, təhlükəli hesab edilmir. Elə uşaq ola bilər ki, bahalı, “premium” qida ona uyğun olmasın və allergiya versin. Ən yaxşı qida uşağın orqanizminə uyğun gələn qidadır”.



Məhsəti Hüseynova



Gülnar Abdullayeva