

Damacanadaki suyun hava ya da güneşe maruz kalması ölümle sonuçlanan hastalıklara neden olabiliyor!

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Tıp Fakültesi Mikrobiyoloji ve Klinik Mikrobiyoloji Ana Bilim Dalı Başkanı Prof. Dr. Fatih Köksal, "son yıllarda kişi başına kullanım oranı artan damacanadaki suyun hava ya da güneşe maruz kalmasının, kişiyi ölümle sonuçlanan hastalıklara kadar götürebilen mikroorganizmaların üremesine neden olduğunu" bildirdi.

Prof. Dr. Köksal, "şişe suyu" olarak bilenen işlenmiş suyu sağlık açısından desteklediklerini, ancak kullanım süresi ve bekletildiği ortama dikkat edilmediğinde enfeksiyon hastalıklarına yol açabildiğini belirtti.

Şişe sularının, bulundukları ortam ve temizlik kurallarına uyulmadığı takdirde hepatit yapan virüsler dahil tüberküloz, ishal ve daha birçok enfeksiyon hastalığının oluşumuna zemin hazırladığını ifade eden Köksal, şunları söyledi:

"Vücudun yüzde 70'ini oluşturan su, vücutta bir elektrik cihazındaki kablo görevini üstlenir. Bu nedenle hücreler arası iletişim, enzimler, hormonlar ve bütün metabolizmayla ilgili faaliyetleri sağlayan suyun çok sağlıklı olması gerekir."

Prof. Dr. Köksal, şişe sularının işlenmiş olması nedeniyle doğal olarak değerlendirilemeyeceğini ifade ederek, "Teknolojinin yardımı ile her tür su işleme tabi olarak içilebilir niteliğe getirilebilir ve işlenmiş su olarak tanımlanabilir. Ancak, bunların da tıpkı diğer gıda ürünleri gibi raf ömrü vardır. Bu ömür, suyun ambalaj malzemesi, saklama koşulları ve işletme koşullarına bağlıdır" dedi.

Ev ve işyerlerinde çoğunlukla "damacana" tabir edilen plastik şişelerde kullanılan suyun mutlaka serin, güneş ışığından uzak ve kuru ortamlarda saklanması gerektiğine dikkati çeken

Prof. Dr. Köksal, şunları kaydetti:

"Su şişesinin etrafında suya ve ambalaj maddesine etki edecek kokulu maddeler bulundurulmamalı. Damacanaadaki suyun hava ya da güneşe maruz kalması zararlı mikroorganizmaların üremesine neden oluyor. Su şişesinin kapağı bir kez açıldığında hava ile temas ettiğinden 10-15 saatte tüketilmeli. En fazla bir günde tüketilebilecek gramajdaki suyun kapağı açılmalı. Ev ve işyerlerindeki kişi sayısı ve ortalama tüketim dikkate alınarak damacana suyunun gramajı tespit edilmeli. Bu durumda özellikle evlerde kullanılan 19 litrelik damacana suların kapağı açıldığında ne şekilde saklanırsa saklansın günlerce kullanılması sakıncalı."

Prof. Dr. Köksal, suyun renksiz, berrak, kokusuz ve tatsız olmasının tercih edilmesi gerektiğini belirterek, "Çünkü suyun kokusunu, rengini ve berraklığını bozan mikroorganizmalar oluyor" dedi.

POMPA KİRLİLİĞİ

Prof. Dr. Köksal, birçok kişinin ev ve işyerlerinde "su sebili" diye tabir edilen cihazların yanı sıra pompalı damacana kapaklarının da bulunduğunu belirterek, şunları söyledi:

"Sebil cihazına yerleştirilen damacanaadaki suyun kapağı da delindiği için havayla temas ediyor. Bu yüzden kullanım süresinde kriterler burada da dikkate alınmalı. Pompalı damacanalardan ise pompa temizliğine dikkat edilmeli.

Bu pompaların kirliliği gözle de tespit edilebilir. Suyu doğrudan temas eden pompa ve 'cooler' diye tabir edilen aparatının temizliği yapılmadığında havada ve ortamda bulunan mikroorganizmalar, kokular veya yabancı maddeler pompa üzerinde birikip suya bulaşacaktır. Bulaşan bu mikroorganizmalar zamanla çoğalarak kaplarda beyaz, yeşil ya da kahverengi kümeler meydana getirebilir veya suyun tadında ve kokusunda istenmeyen değişikliklere neden olabilirler."

KİŞİ BAŞI TÜKETİM

Türkiye'de 2006'da kişi başı 91 litre olan işlenmiş su tüketiminin, geçen yıl 100 litreye ulaştığını belirten Prof. Dr. Köksal, Avrupa ülkelerinde ise bu miktarın birkaç katı olduğunu belirtti.

Prof. Dr. Köksal, gelir ve eğitim seviyesi yükseldikçe şişe suyuna da talep artacağından sağlıklı suyun kriterlerinin de herkesçe bilinmesi gerektiğini sözlerine ekledi.

(AA)