

Güvenli gıda işleme

Gıda işleyicisi olarak, ŞUNLARI YAPINIZ

- eğer gıdayı kirletmiş olduğunuzu biliyorsanız ya da bu konuda şüphenez varsa, gıda işletmesine/ şefinize haber veriniz
- hazır gıda maddesine gereksiz yere dokunmaktan kaçınınız
- temiz giysiler giyininiz
- saçınızı toplayın ve uzun saç arkanızda bağlayınız
- saç tokalarını, firketeleri, giysi düğmelerini, mücevher ve yara bantlarını koruyun
- tırnaklarınızı kısa tutunuz
- vücudunuzun açıkta olan kısımlarındaki yara bantlarının su geçirmez olduğundan emin olunuz
- el yıkamak için sağlanan el yıkama olanaklarını kullanınız
- eldiven kullanıyorsanız, yapılan uğraşlar arasında eldivenleri değiştiriniz.



Gıda işleyicisi olarak, ŞUNLARI YAPMAYINIZ

- gıda maddesi kökenli bir rahatsızlığınız varsa ya da böyle bir hastalığınız olduğundan şüphe ediyorsanız ve/ ya da böyle bir hastalığın mikrobunu taşıyorsanız, gıda maddelerini işlemeyiniz
- Cildinizde iltihaplı yaralar varsa ya da kulağınız, burnunuz ya da gözlerinizden akıntı geliyorsa, gıda maddelerini işlemeyiniz
- Tırnaklarınıza oje sürmeyiniz ya da tırnaklarınızda benzer süsler kullanmayınız
- Yapay tırnak takmayınız
- Özellikle ellerinize ve bileklerinize mücevher takmayınız
- Gıda maddeleri ile temas edebilecek yüzeylere ya da korunma altına alınmamış gıdaların üzerine öksürmeyiniz, burnunuzu silmeyiniz, hapşırmayınız ve yiyecek tüketmeyiniz
- Gıdaların işlendiği alanlarda sigara içmeyiniz, tütün kullanmayınız ve tükürmeyiniz
- El yıkamadan önce, küpelere, saçta, burna, göze, derideki yaralara, tükürüğe, burun akıntısına, tere, kana ve paraya dokunduktan sonra gıdaya dokunmayınız.



Health Protection Service Telefon 02 6205 1700 (İngilizce)

Güvenli gıda kabulü

Bir gıda işletmesi yalnızca şu tür gıdayı kabul etmelidir:

- amaca uygun ve güvenli
- kirden korunmuş, kontamine olmamış
- gerekli ısı kontrolünde
- eğer tehlikeli olma potansiyeli varsa, sağlayıcıya geri dönülmesi mümkün.

Gıda kabul edilirken emin olunması gereken şeyler

- gıda geldiği zaman gıdayı inceleyecek personelin varlığı
- paketin açılmamış ve zarar görmemiş ya da kesilmemiş olması
- paketlenmemiş gıdanın temiz kaplarda ve tamamıyla kapalı olması
- gıdanın üzerindeki materyallerin gıda ile temas açısından uygun olması
- tehlikeli olma potansiyeli olan gıdanın 5°C nin altında ya da 60°C nin üzerinde tutulması
- dondurulmuş gıdanın donmuş olması ve çözülme belirtisi göstermemesi
- gıdanın 'geçerli' kullanılabilirlik süresi içerisinde olması
- Teslim alınan gıdanın varış ve gidiş zamanlarına ait kayıtların bulunması.



Gıda kabulünden sonra

- derhal doğru ısı düzeyinde depolayın
- reddedilen gıdayı ayırın – ya sağlayıcıya geri gönderin
- ya da sağlayıcının rızası ile yokedin.

Şunları yapmanız önemlidir

- personeli gıda kabulü ve depolaması konularında eğitmek
- gıda teslimatını kontrolde personele yardımcı olacak bir denetim listesi oluşturmak
- gıdanın ısısını kontrol etmek için derece kullanmak
- sağlayıcı firmaya geri dönebilmek için teslimat makbuzu almak
- gıda sağlayan firmaların kayıt listesini tutmak
- Ortaya çıkabilecek tüm gıda güvenliği sorunlarından gıdayı kabul eden gıda işletmesi sorumludur.

Health Protection Service Telefon 02 6205 1700 (İngilizce)

2 Saat 4 Saat İlkesi

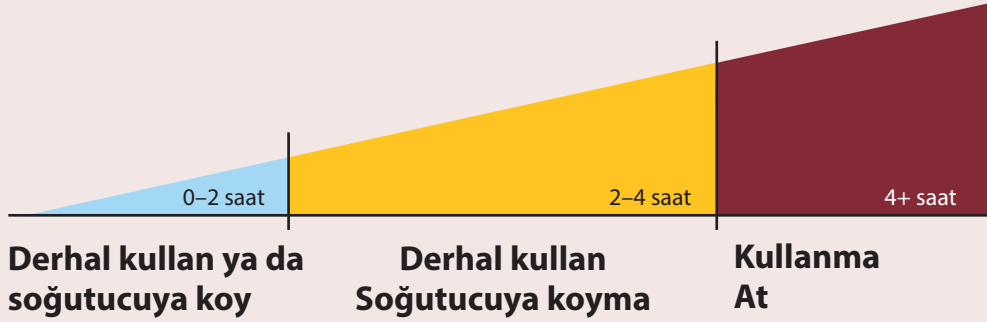
2 saat 4 saat ilkesi, daha fazla işlenmeyecek tehlikeli olma potansiyeli olan hazır yiyecek (PHF) maddeleri için uygulanır.

PHF'in 5°C ile 60°C arasındaki ısı derecelerinde güvenli olarak ne süre için tutulabileceği ve belirli zamanlardan sonra bu gıdaya ne yapılması konusunda yol gösterir.

Isı Tehlike Dilimi

5°C ← ————— Tehlike Dilimi ————— → 60°C

5°C ile 60°C arasındaki tüm zaman – ne yapılması gerekir?



Belgeleme

2 saat 4 saat ilkesinin doğru takip edildiğini göstermek için, gıda işletmesinin şu kayıtları tutması gerekir:

- PHF'in ısı tarihçesi
- PHF'in zaman geçmişi – kapsama giren tüm süre PHF'in tehlikeli ısı diliminde bulunduğu süreyi içerir.

Yani, tüm süreyi hesaplamak için, ulaşım, teslimat, hazırlama, soğutma ve vitrinde gösterme sürelerini ekleyip toplayın.

Eğer bir gıda işletmesi belgelenmiş kanıt sağlayamazsa, işletmenin uygun olmadığına karar verilir.

Health Protection Service Telefon 02 6205 1700 (İngilizce)

Yeme ve içme araçlarını temizleme ve sağlıklı hale getirme

Bir gıda işletmesinin yeme ve içme araçlarının her kullanımdan önce temizlenip sağlıklı hale getirilmesini sağlaması gerekir.

Temizleme ve sağlıklı hale getirme ayrı süreçlerdir.

Ilık su ve deterjan ile **temizleme** yüzeydeki gıda artıkları, kir ve yağ gibi görünen kirlenmeyi yok eder.

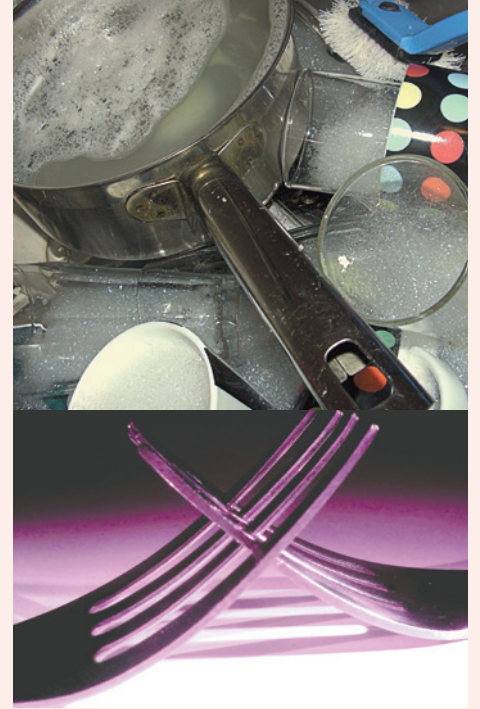
Sağlıklı hale getirme görülmeyen mikropları yokeder ve sayılarını güvenli düzeylere indirir. Sıcak su (en az 30 saniye tavsiye edilen ısı düzeyi olan 77°C de) ve/ya da sanitasyon maddeleri sağlıklı hale getirme için kullanılır.

Bulaşık yıkama makinesi yoksa, temizleme ve sağlıklı hale getirmede altı adım;

1. **Ön temizleme:** gıda artıklarını at ve ılık suda durula
2. **Temizleme:** ılık su ve deterjanla yıka; gerekirse suda ıslat.
3. **Durulama:** deterjan kalıntısını temiz suyla durula.
4. **Sağlıklı hale getirme:** temiz sıcak suda ıslat ya da sanitasyon maddesi ve sıcak su uygula (imalatçının talimatını uygula).
5. **Son durulama:** Sanitasyon maddesi kullanılıyorsa, bu maddeyi temiz su ile yıkayıp at (imalatçının talimatını uygula).
6. **Kurulama:** Havayla kurutma tercih edilir; aksi takdirde temiz kurulama havlusu kullan. Araçların dolaba konulmadan ve tekrar kullanılmadan önce tamamiyle kuru olmaları gerekir.

Çift yalak/bulaşık lavabosunda elle bulaşık yıkarken, emin olunması gereken şeyler

- doğru su ısı derecesine ulaşılması; ve
- işyeri sağlık ve güvenlik önlemlerinin takip edilmesi.



Health Protection Service Telefon 02 6205 1700 (İngilizce)

Buzdolabında gıda depolama

Buzdolabı ısısının 5°C ya da altında olup olmadığını her zaman kontrol ediniz.

Çok fazla gıda doldurmayınız.
Gıdanın çevresinde hava dolaşımı olmasını sağlayınız.

Gıdayı her zaman uygun biçimde kapatınız.

Çiğ ve pişmiş yiyecekleri ayrı tutunuz.

Hazır yemek gıdalarını çiğ gıdaların üzerinde depolayınız.

Çiğ et ve tavuğu depoladığınız yerlerde, onlardan sızabilecek suların diğer gıdalara damlamamasından emin olunuz.



Health Protection Service Telefon 02 6205 1700 (İngilizce)

El yıkama

El yıkama adımları:

1. İşyerinde sağlanan el yıkama olanaklarını kullanınız.
2. Ellerinizi ılık su ile ıslatınız; sonra sabun kullanınız.
3. Bilekleriniz, parmak araları ve başparmağının etrafı da dahil, ellerinizi ovuşturunuz.
4. İyice durulayın ve tamamiyle kurutun.
5. Temiz kuru havlu, kullanılıp atılan havlu, ya da el kurutucusu kullanın.



Elleri yıkama zamanı

Önce

- İşe başlamadan
- Gıda işlemeden
- Yemek yemeden
- Eldivenleri giymeden.

Arasında

- Çiğ gıda ile hazır yiyecek maddelerini işleme
- Çiğ gıda işleme ile herhangi başka bir gıdaya ya da mutfak araçlarına dokunma.

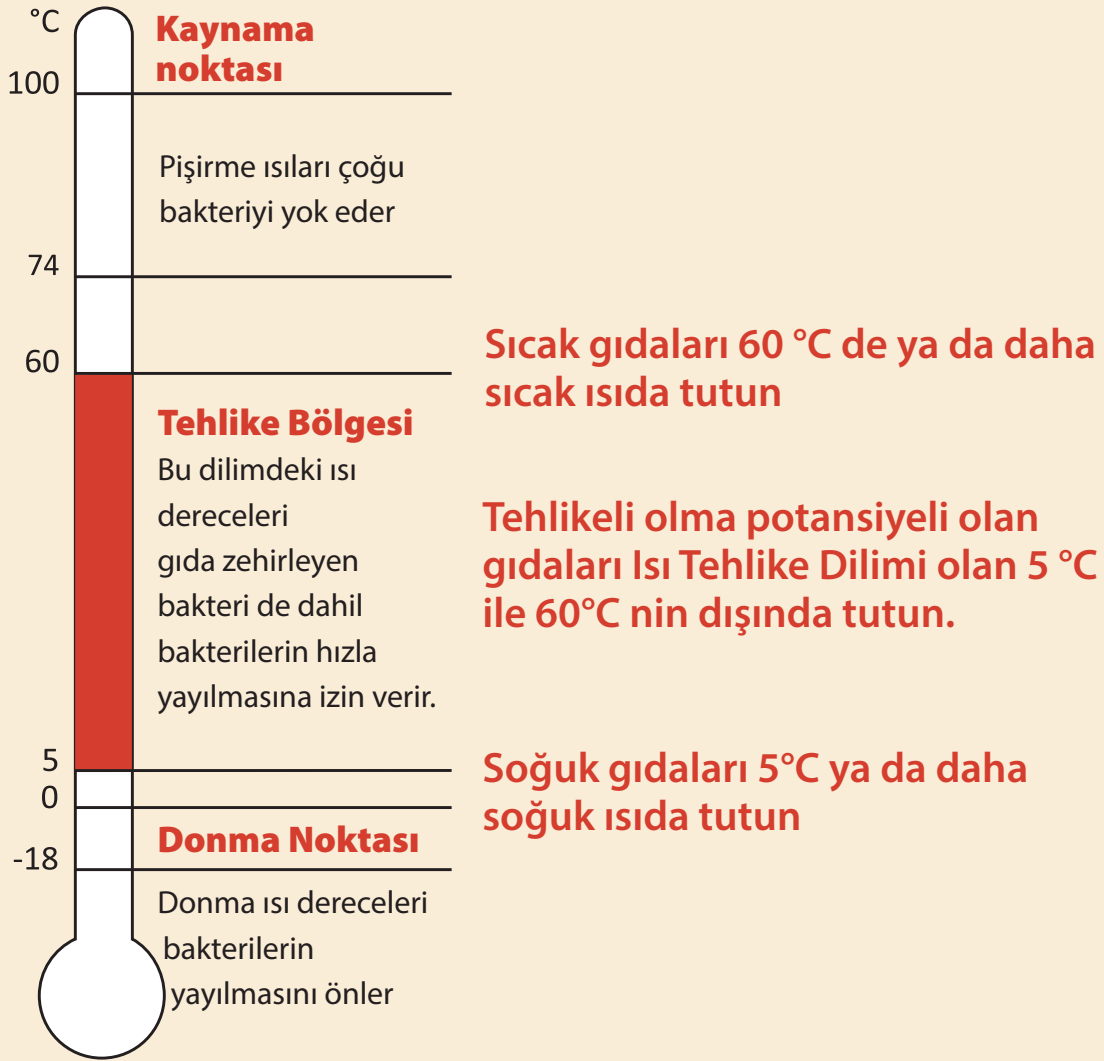
Sonra

- Çiğ gıdaya dokunma ya da işleme
- Tuvaleti kullandıktan sonra
- Yeme, içme ya da tütün kullanma
- Öksürme, hapşırma, tükürme, burun silme ya da sümürme
- Bedenin herhangi bir kısmına dokunma ya da kaşıma – burun, kulaklar, dişler, kollar, saç, baş derisi, yaralar ya da kesikler
- Paraya dokunduktan sonra
- Eldivenleri çıkardıktan sonra
- Çöp ya da başka atık maddeleri işleme
- Tezgahları silme ya da yerleri paspaslama gibi temizlik işlerini yaptıktan sonra.

Health Protection Service Telefon 02 6205 1700 (İngilizce)

Gıda maddeleri için ısı dereceleri

Gıdanın doğru ısıda tutulması gıda güvenliği uygulaması için son derece gereklidir.



PIŞMIŞ GIDALARIN SOĞUTULMASI

Gıdanın soğutulması gereken zamanlar

- 2 saat içerisinde 60°C den 21°C ye ve
- sonraki 4 saat içerisinde 21°C den 5°C ye

Health Protection Service Telefon 02 6205 1700 (İngilizce)