

Yiyecek satıcıları için gıda güvenliği

Yiyecek satan işletmelerin yiyecekleri doğru şekilde hazırlamaması, pişirmemesi veya saklamaması durumunda gıda zehirlenmesi salgınları ortaya çıkabilir. Yiyecek hazırlamak için uygun veya gereken donanımına sahip olmayan işletmeler sıklıkla gıda zehirlenmesine yol açan yaygın bir sorundur.

Gıda zehirlenmesinin nedenleri

Gıda zehirlenmesine neden olan bakterilerin üremesiyle sonuçlanabilecek yaygın yiyecek satış hataları şunlardır:

- et, kümes hayvanları gibi çiğ yiyeceklerin az pişirilmesi, pişirme işleminin yetersiz şekilde yapılması nedeniyle bakterilerin ölmemesiyle sonuçlanabilir
- yavaş ısıtma ve pişirme işleminin düşük ısıda yetersiz şekilde yapılması, bakterilerin üremesi için ideal ortamı (20°C - 50°C arası) sağlar
- soğutma işleminin doğru şekilde yapılmaması, yiyeceklerin çok uzun süre (iki saatten daha fazla) bakterilerin üremesi için ideal olan sıcaklıkta kalmasına neden olabilir
- yiyeceklerin çok önceden pişirilmesi, yiyeceklere bakteri bulaşma olasılığını artırır
- taşınacak ve saklanacak olan yiyeceklerin doğru şekilde ve uygun olmayan sıcaklıklarda saklanmaması, bakterilerin üremesine neden olabilir
- yiyecek satıcılarının kişisel hijyen koşullarına dikkat etmemesi; ellerin kirliliği, öksürme, çapraz bulaşma vb. nedenlerle yiyeceklere bakteri bulaşmasına neden olabilir

Gıda zehirlenmesini önleme

Gıda zehirlenmesini önlemek için yiyecek satış işletmesinin idaresiyle ilgili olan tüm unsurlar doğru şekilde ele alınmalıdır.

Uygun yiyecek hazırlama olanaklarını kullanınız

Yiyeceklerin hazırlandığı alanların yanı sıra pişirme ve soğutma olanaklarının da hazırlanan yiyecek miktarı için uygun olması zorunludur.

Yiyecek satılan işletmelerde, yiyeceklerin hazırlandığı ve saklandığı alanlarla ilgili zemin kaplaması standartlarına uyulmalı, el yıkama ve soğutma olanakları yeterli olmalı ve bu yerlerde zararlı böcekler ve haşerelerin olmaması sağlanmalıdır.

Yiyecekleri doğru şekilde saklama ve taşıma

Gıda zehirlenmesinin diğer önemli nedenlerinden biri de, bir yerde hazırlanan ve başka bir yere taşınarak servis edilen yiyeceklerin uygun koşullarda hazırlanmaması ve saklanmamasıdır.

Yiyeceklerin, başka bir yere götürülürken uygun saklama sıcaklığında tutulması zorunludur. Yiyeceklerin taşındığı araçlar, NSW yönetmeliklerine uygun şekilde tasarlanmış ve imal edilmiş olmalıdır.

Yiyeceklerin uygun sıcaklıklarda (bu sıcaklık soğuk yiyecekler için en fazla 5°C, sıcak yiyecekler için en fazla 60°C olmalıdır) saklanabilmesi için sıcak ve soğuk depolama olanakları ve sergileme birimi kapasitesi yeterli olmalıdır.

Toz, böcek veya diğer kirlilik kaynaklarının yiyecekleri kirletmemesi için, tüm yiyeceklerin saklanırken veya sergilenirken gereken şekilde korunması (kapalı bir kaptay veya üzeri kapalı olarak saklanması) zorunludur. Bu şartların sağlanması, özellikle açık alanlarda düzenlenen etkinliklerde yiyecek hizmeti verilmesi ve özellikle de sineklerin sorun olabileceği yaz aylarında önemlidir. Yiyeceklere ve mutfak aletlerine bakteri bulaşmasının önlenmesi önemlidir.

Yiyecekleri doğru şekilde pişirme

Yiyeceklerin doğru şekilde pişirilmemesi durumunda gıda zehirlenmesi salgınları ortaya çıkabilir.

Özellikle de tamamen erimemesi durumunda tam olarak pişmeme ihtimali olan büyük parçalar halindeki kırmızı et veya kümes hayvanı eti gibi donmuş yiyeceklerin buzunu pişirmeden önce eritin. Donmuş yiyeceklerin buzu, pişirme işleminden önce yalnızca buzdolabında veya mikrodalgada eritilmelidir ve erimesi için tezgahın üzerinde bırakılmamalıdır.

Yiyeceklerdeki bakterilerin yok olması ve yiyeceklerin güvenli bir hale gelmesi için yiyeceklerin iç kısmının da uygun sıcaklığa ulaşacak şekilde pişirilmesi zorunludur. Bu durum özellikle kırmızı et (71°C), kümes hayvanları eti (74°C) ve deniz ürünleri (63°C) için geçerlidir. Bu yiyeceklerin piştikten sonra 60°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda tutulması veya en kısa sürede 5°C'nin altına düşecek şekilde soğutulması gereklidir.

Kısmen pişirilmiş olan etin iç kısmının, servis edilmeden önce, uygun olan sıcaklığa ulaşacak şekilde pişirilmesi zorunludur. Diğer pişmiş olan etlerin, öncelikle bu sıcaklıklara gelecek şekilde ısıtılması, daha sonra da sıcak tutmak için kullanılan bir cihaza (örn. ben mari) koyulması gerekir.

Yiyecek satıcıları, uygun pişirme sıcaklıklarına ulaşıldığını kontrol etmek için çubuk termometre kullanmalıdır. Bu çubuk termometre, kullanım öncesinde ve sonrasında dezenfekte edilmelidir ve pişirme işleminin sonunda ulaşılan sıcaklıklar kaydedilmelidir.

Yiyeceklerin doğru şekilde hazırlanmasıyla ilgili en önemli nokta, yiyeceği yeterli miktarlarda küçük partiler halinde pişirerek yiyeceğin yeterli sıcaklığa ulaşmasını sağlamaktır. Aynı zamanda, yiyecek miktarını derin tencerelere yerine daha az derin olan kaplara koyarak azaltmak da soğutma veya ısıtma işleminin hem daha hızlı hem de daha iyi şekilde yapılmasını sağlar.

Çapraz bulaşmayı önleme

Yiyecek servis yapılan işletmelerde, bir yiyecekteki bakterilerin bulaşarak diğerlerini kirletmesini önlemek için, çiğ yiyecekler tüketime hazır yiyeceklerden ayrı

olarak hazırlanmalıdır. Mümkünse, çiğ yiyecekler ve tüketime hazır yiyecekler için ayrı araç ve gereç (bıçak, maşa, kesme tahtası vb.) kullanılmalı veya bunlar her kullanımdan sonra temizlenip sterilize edilmelidir. Mutfak aletlerinin temizlenmesi için kimyasal bir sterilizasyon maddesi gereklidir. Durulama için ayrı bir kap kullanılması gerekebilir.

Çalışanları gıda güvenliği ve kişisel hijyen koşulları konusunda eğitme

Gıda sektöründe çalışanlar gıda güvenliği ve kişisel hijyen konusunda gereken eğitimi almalıdır.

Kişisel hijyenle ilgili olan temel uygulamalar arasında şunlar bulunur:

- yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce ve aşağıdakileri yaptıktan sonra elleri iyice yıkayıp kurulamak:
 - tuvalete gittikten sonra
 - burnunuzu sildikten, hapşırdıktan veya öksürdükten sonra
 - sigara içtikten sonra
 - çiğ yiyecekler veya atıklara dokunduktan sonra
- yiyecekleri hazırlarken temiz giysiler giymek
- yiyecekleri hazırlarken temiz ve tek kullanımlık eldivenler kullanmak
- saçlarınız uzunsa at kuyruğu yapmak veya başlık takmak
- kesikleri, yaraları veya ciltte tahriş olan diğer yerleri temiz ve su geçirmez bir pansuman pedi ile kapatmak

Eldiven giymek, yasalarda belirtilen bir şart olmamasına rağmen, NSW Gıda Kurumu, servise hazırlık sırasında tüketime hazır yiyecekler dokunulmasını önermez. Maşa veya tek kullanımlık eldivenlerin kullanılması, tüketime hazır yiyecekler bakteri bulaşma riskini azaltabilir. Tek kullanımlık eldivenler, yalnızca düzenli olarak ve bakteri bulaştırabilecek herhangi bir şeye dokunduktan sonra hemen değiştirilmeleri durumunda etkili olacaktır.

Gıda sektöründe çalışanların; cilt, burun, boğaz veya bağırsak enfeksiyonları olması durumunda işverenlerini bu konudabilgilendirmeleri zorunludur. Bu rahatsızlıklardan herhangi birini geçirenler yiyecekleri hazırlamamalıdır.

Burada verilen bazı bilgiler, halihazırda parlamentoda görüşülen gıda sektöründe çalışanlara yönelik eğitim yönetmeliğinin, parlamentodan geçmesi durumunda değişebilir.

NSW Gıda Kurumu hakkında

NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) NSW'deki yiyeceklerin güvenliğini ve doğru etiketlenmesini sağlayan bir hükümet kuruluşudur.

Bu kurum; yiyeceklerin güvenli bir şekilde üretilmesi, saklanması, taşınması, tanıtılması ve hazırlanması konusunda bilgi vererek ve bu konuları düzenleyerek gıda zehirlenmesini en aza indirmek için tüketici, gıda sektörü ve diğer hükümet kuruluşlarıyla birlikte çalışmaktadır.

Ayrıntılı bilgi

- NSW Gıda Kurumu'nun internet sitesini ziyaret edin: www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
 - 1300 552 406 numaralı destek hattını arayın
- İnternet sitesinde bulunan aşağıdaki bilgi notları ve yayınlar da size yardımcı olabilir:
- Gıda sektöründe çalışanlar için sağlık ve hijyen koşulları
 - Tehlikeli olabilecek yiyecekler
 - Kümes hayvanları etinin ve kırmızı etin güvenli bir şekilde hazırlanması
 - geçici gıda etkinlikleri ve pazarları
 - 'Sushi'nin hazırlanması ve sergilenmesiyle ilgili gıda güvenliği kuralları
 - Özel durumu olan kişilere yiyecek hizmeti sunan işletmeler için geçerli olan bazı özel koşullar bulunmaktadır. www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/industry-sector-requirements/food-service-to-vulnerable-populations/ sitesini ziyaret edin

Not

Bu bilgi genel bir özet niteliğindedir ve her türlü durumu kapsamaz. Gıda işletmelerinin Gıda Standartları Yönetmeliği'nin ve 2003 Gıda Yasası'nın (NSW) tüm koşullarına uymaları gerekmektedir.