

GIDA İŞLETMELERİNDE HAŞERE KONTROLÜ

Sıçan, fare ve hamam böceği gibi yaygın olarak görülen haşereler bakteriler ve virüsler taşıyarak gıdaları ve gıda temas yüzeylerini kirletebilir. Haşere görülmesi ve haşereler yüzünden gıda kontaminasyonu çok sayıda tüketici şikayetine yol açmaktadır.

Yaygın haşereler

Gıda işletmelerindeki haşereler arasında şunlar yer alabilir:

- kemirgenler (ör. sıçanlar ve fareler)
- böcekler (ör. hamam böcekleri, sinekler ve karıncalar)
- kuşlar (ör. güvercinler).

Haşereler nerelerde saklanır?

Haşereler genellikle sığınma yeri, su ve gıda kaynağı bulabildikleri için gıda tesislerine gider.

Haşereler en çok geceleri aktiftir ve aşağıdakiler dahil karanlık yerlerde saklanır:

- elektrikli aletler, ısıtma ve pişirme aletlerinin altı ve arkası
- yıkama ve el yıkama yerlerinin altı
- kutular, paketler ve gıda depolama kutularının altı ve içi
- duvarlardaki oyukların içi
- çatlaklar ve yarıklar
- ekipmanların arkası

Kullanılmayan veya 'kaldırılmış' ekipmanlar

Yasal gereklilikler

Gıda Standartları Kanunu gıda işletmelerinin şu amaçlarla mümkün olan her türlü önlemi almasını şart koşar:

- haşerelerin gıda tesislerine girişinin önlenmesi
- gıda tesislerinde haşerelerin sığınak yerlerinin ortadan kaldırılması ve oluşmasının önlenmesi.

Haşere girişini önlemek için alınması mümkün önlemler arasında şunlar yer alır:

- duvarlar ve tavanlardaki bütün delikler, boşluklar ve çatlakların kapatılması
- pencereler ve kapı açıklıklarına sineklikler takılması ve bunların bakımlarının yapılması
- kullanılmadıklarında kapıların kapalı tutulması
- kapıların altına sızdırmazlık bantları takılması.

Haşerelerin sığınma yerlerini ortadan kaldırmak ve sığınmalarını önlemek için alınması mümkün önlemler arasında şunlar yer alır:

- haşere belirtilerine karşı düzenli olarak kontroller yapmak
- gıda tesisini ve ekipmanlarını temiz durumda tutmak (bir temizlik planının yardımı olabilir)
- gıdaları kapalı kutuların içinde tutmak
- gıdalar, ekipmanlar ve gıda kutularını zeminden yüksekte tutmak
- çöp saklama alanlarını temiz ve düzenli tutmak
- çöpleri düzenli olarak atmak ve dış alanların (dışarıdaki çöp kutusu alanları) temiz ve bakımlı olduğundan emin olmak
- kullanılmayan ekipman ve demirbaşları tesisten çıkarmak
- ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanından hizmet alınmasını gerektirebilecek uygun bir haşere kontrol programını uygulamaya koymak.

Ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanı kullanılması

Ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanı kullanmak yasal bir gereklilik olmasa da, bunu yapmak haşerelerin sığınma yerlerini ortadan kaldırmak ve haşerelerin sığınmasını önlemek için mümkün olan tüm önlemleri aldığınızı göstermenize yardımcı olabilir. Ancak, uygunluğun gösterilmesi ve sağlanması için yukarıda bahsedilen önlemler de alınmalıdır.

Ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanı size şunları sağlamalıdır:

- Hangi haşerelerle ve hangi alanlarda mücadele edileceğini ve bunun ne sıklıkta yapılacağını belirleyen bir sözleşme
- yapılan her müdahaleyi, haşere etkinliğini ve kullanılan kimyasal maddeleri içeren yazılı raporlar
- tüm yem istasyonlarının konumlarını gösteren bir harita
- kullanılan kimyasal maddelerle ilgili bilgi.

Ruhsatlı haşere mücadele uzmanları, genellikle gıda işletmesinin haşere sorunlarını önlemek için alabileceği önlemlerle ilgili yazılı tavsiyelerde bulunacaktır. Gıda işletmelerinin bu tavsiyeleri göz önünde bulundurması önemlidir.

Haşere kontrolü müdahalelerini kendiniz yapıyorsanız, kullanılan tüm kimyasalların ve yemlerin gıda

NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) Hakkında: NSW Gıda Kurumu, NSW'deki yiyeceklerin güvenliğini ve doğru şekilde etiketlenmesini sağlamayı hedefleyen bir devlet kuruluşudur. Yiyeceklerin güvenli şekilde üretilmesi, saklanması, taşınması, hazırlanması ve satışıyla ilgili bilgileri paylaşarak ve bunları düzenleyerek gıda zehirlenmesini en düşük seviyeye indirmek için tüketiciler, sektör ve diğer devlet kuruluşlarıyla birlikte çalışır.

Not: Bu bilgi genel bir özetdir ve her durum için geçerli olamaz. Gıda işletmelerinin Gıda Standartları Kanunu (Food Standards Code) ve 2003 Gıda Yasası (NSW) hükümlerinin tamamına uyması gereklidir.

tesislerinde kullanım için uygun ve onaylı olduğundan ve gıdaları ve gıda temas yüzeylerini kirletmediğinden emin olun.

Denetlemeden sonra ne olur?

NSW Gıda Kurumunun (NSW Food Authority) ya da belediyenin yetkili bir memuru giderilmesi gereken bir haşere kontrolü sorunu tespit ederse, çeşitli uygunluk eylemleri başlatılabilir.

Uygunluk eylemiyle ilgili daha fazla bilgi almak için www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf adresinden NSW Gıda Kurumu Uygunluk ve Yaptırım Politikasına (NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy) bakınız.

Ayrıntılı bilgi

Bu bilgi genel bir özetdir ve her durum için geçerli olamaz. Gıda işletmelerinin Gıda Standartları Kanunu ve 2003 Gıda Yasası (NSW) hükümlerinin tamamına uyması gereklidir.

- Gıda Kurumu'nun internet sitesine www.foodauthority.nsw.gov.au adresinden ulaşabilirsiniz.
- Yardım hattına ulaşmak için food.contact@dpi.nsw.gov.au adresine e-posta gönderebilirsiniz
- Yardım hattını 1300 552 406'dan arayabilirsiniz