

GIDALARIN KONTAMİNASYONDAN KORUNMASI

Gıdaların cisimler, insanlar, haşereler veya kimyasallar ile kontamine olması ciddi hastalıklara yol açabilir. Gıda işletmeleri kanunen gıdalarını yiyen kişilere zarar gelmesini önlemek için önlemler almak zorundadır.

Gıdaların korunması önemlidir

Bir gıda işletmesinin, gıdaları alırken, depolarken, işlerken ve sergilerken, gıdayı kontamine olma ihtimaline karşı korumak amacıyla mümkün olan bütün önlemleri alması yasal bir şarttır.

Gıda Standartları Kanununun 3.2.2 numaralı standardı olan *Gıda Güvenliği Uygulamaları ve Genel Gereklilikleri*, gıda işletmelerinin uyması gereken özel şartları belirlemektedir.

Bir gıda işletmesinin denetlenmesi esnasında, Gıda Kurumu ya da belediyenin yetkili memuru giderilmesi gereken sorunlar tespit edebilir.

İşletme sahipleri, denetlemenin sonuçları, nelerin ve ne zaman yapılması gerektiği konularında soruları olması halinde bağlı

oldukları belediyenin çevre sağlığı memuru (ÇSM) ile konuşmalıdır.

Yaygın olarak gıdaları kontamine eden şeyler

- Çiğ gıdaların suları, örn. et ve deniz ürünleri.
- Temiz olmayan yüzeyler, ekipmanlar ve aletler.
- Kir, yağ ve temiz olmayan yüzeyler.
- Yıkanmayan ellerden ve kötü kişisel hijyenden kaynaklanan bakteri ve virüsler.
- Haşereler ve haşere pislikleri.
- Temizlik kimyasalları ve diğer kimyasallar.
- Takılar, saç ve tüyler ve kişisel eşyalar.
- Hasar görmüş ekipman ve demirbaşlardan gelen cam, metal ya da diğer kırık parçalar.

Gıdaları kontaminasyondan koruma ipuçları

İş yerinde Gıda Standartları Kanununa uygunluk için gıda güvenliği süreçleri ve prosedürleri oluşturmak işletme sahibinin sorumluluğundadır.

İşletme sahipleri ve çalışanları gıdaların alınması, depolanması, işlenmesi ve sergilenmesi esnasında kontaminasyondan korunması için bazı basit adımları takip edebilirler:

- Gıdaları kontaminasyondan korumak için gıdada kullanılabilir kaplarda ve gerekiyorsa üstü örtülü biçimde saklayın.
- Gıdaları ve ambalajları zeminden yüksek bir yerde saklayın.
- Çiğ gıdaları (özellikle et, balık ve kümes hayvanları) yemeye hazır gıdalardan aşağıda ve uzakta bir soğutma odasında ya da buzdolabında saklayın.
- Kimyasalları ve ekipmanları gıda ürünlerinin, gıda ambalajlarının ve gıda işleme alanlarının uzağında saklayın.
- Demirbaşlar, teçhizatlar ve ekipmanlar dahil olmak üzere



Department of
Primary Industries
Food Authority



tüm tesisi temiz ve hasarsız durumda tutun.

- Gıda temas yüzeylerini ve aletleri (örn. kesme tahtaları, bıçaklar) düzenli olarak temizleyin ve sanitasyonlarını yapın.
- Çiğ ve yemeye hazır gıdalarda ayrı ekipmanlar ve aletler kullanın ya da çiğ ve yemeye hazır gıdaları işlediğiniz zamanların arasında ekipman ve aletleri iyice yıkayın ve sanitasyonlarını yapın.
- Gıda ile gereksiz temastan kaçının, örn. elleriniz yerine aletler kullanın.
- Çalışmaya başlamadan, bir işten diğerine geçmeden veya moladan dönmeden önce (örn. müşterilere servis yapmak ve gıda hazırlamak arasında ve çiğ gıda veya çöpleri elledikten veya tuvaleti kullandıktan sonra) ellerinizi iyice yıkayın ve kurutun.
- Açıktaki yerlere mümkün olduğunca az takı takın ve uzun saçınız varsa arkadan başlayın.
- Kesikler ve yaraları uygun bir pansumanla kapatın.
- Kendinizi iyi hissetmiyorsanız ya da bulaşıcı bir hastalığınız varsa

gıdalara dokunmayın.

- Gıdaları gıdada kullanılabilir kaplarda ve üstü örtülü olarak saklayın.

Daha fazla bilgi

- www.foodauthority.nsw.gov.au adresindeki Gıda Kurumu internet sitesini ziyaret edin
- 1300 552 406 numaralı telefonda yardım hattını arayın

About the NSW Food Authority: The NSW Food Authority is the government organisation that helps ensure NSW food is safe and correctly labelled. It works with consumers, industry and other government organisations to minimise food poisoning by providing information about and regulating the safe production, storage, transport, promotion and preparation of food.

Note: This information is a general summary and cannot cover all situations. Food businesses are required to comply with all of the provisions of the Food Standards Code and the *Food Act 2003* (NSW).



Department of
Primary Industries
Food Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

Protecting food from contamination, February 2016
NSW/FA/F1140/1602-Turk