

Gıda işletmelerinde el yıkama

Doğru el yıkama önemlidir

Ellerinizi doğru biçimde yıkamak, gıda işletmenizdeki gıda kaynaklı hastalık riskini en aza indirmek için atabileceğiniz önemli bir adımdır.

Kapsamlı el yıkama, kir, yiyecek atıkları, yağ ve zararlı bakterilerle virüsleri ellerinizden fiziksel olarak temizler.

Gıda işleyicilerinin ellerini yıkamaları yasal bir zorunluluktur.

El yıkama tesisleri

Gıda Standartları Yönetmeliği, gıda tesislerinin, gıda işleyicilerinin ellerinin muhtemel gıda kirlenmesi kaynağı olması durumunda, çalıştıkları alanlarda uygun el yıkama tesislerine sahip olmasını gerektirir.

Ek olarak, gıda tesislerinde tuvaletler varsa, tuvaletlerin hemen bitişiğinde el yıkama tesisleri sağlanmalıdır.

İş yerleri uygun el yıkama tesislerine sahip olmalıdır.

El yıkama tesislerinde olması gerekenler:

- kolay ve etkili el yıkamaya olanak sağlayan
- sıcak akan, içme suyuna bağlı
- veya sıcak suyu temin edilmiş
- sabun ve tek kullanımlık havlular (veya hava üfleyen kurutucu cihaz) ve kullanılmış havlular için bir atık kutusu sağlanan
- yalnızca el, kol ve yüz yıkama amaçlı olduğu açıkça belirtilmiş
- erişilebilir sabit tesisler.

Mezbahalar, kasap dükkanları vb. gibi bazı tesislerin, elle çalıştırılmayan musluklarla donatılmış el yıkama tesisleri sağlaması gerekmektedir. Bu konuda belediyenize veya NSW Gıda Kurumuna (Food Authority) danışın.

Ellerin yıkanmasının gerektiği durumlar

Bir gıda işleyicisi ellerini:

- yemek hazırlama ve pişirme
- yiyeceklerin özellikle de hazır yiyeceklerin elden geçirilmesi

- yemek servisi

öncesinde, ve

- tuvaleti kullanma
- çiğ et, çiğ kümes hayvanları veya çiğ yumurtaların elden geçirilmesi
- sigara içilmesi, hapşırma, öksürme, burnunu sümürme, yemek yeme, içme veya saçlarına, kafa derisine veya cildine dokunma

sonrasında yıkamalıdır.

Gıda işleyicisine ellerini doğru biçimde yıkamadığı için cezalar uygulanabilir.

Eller düzgün bir şekilde nasıl yıkanır

Gıda sektöründe sağlanan el yıkama tesislerini kullanarak aşağıdaki adımları izleyin:

1. Yemek hazırlamadan veya yemeden önce ellerinizi sabun ve sıcak akan su ile iyice yıkayın.
2. Ellerinizi sabunla ovalayarak köpürtün. Ellerinizin arkasını, parmaklarınızın arasını ve tırnaklarınızın altını köpürttüğünüzden emin olun.
3. Ellerinizi en az 20 saniye ovalayın.
4. Ellerinizi temiz, sıcak akan su altında iyice durulayın.
5. Temiz bir havluyla (tercihen kâğıt) kurulayın veya havalı kurutucu ile kurutun.

Tırnak fırçası ve bakteri karşıtı jellerin kullanımı

Temiz ve hasarsız tırnak fırçaları, el yıkama sırasında hamurun ve çıkarılması zor diğer yiyecek artıklarının giderilmesine yardımcı olmak için kullanılabilir.

Gıda hazırlama yerlerinin çevresinde kullanıma uygun bakteri karşıtı jeller, el yıkamaya ek olarak kullanılabilir. Bakteri karşıtı jeller kendi başlarına el yıkamanın yerine geçmez.

El yıkama sorunları

NSW Gıda Kurumu'ndan veya bölge belediyesinden yetkili bir memur, düzeltilmesi gereken bir el yıkama veya el yıkama tesisi sorunu tespit ederse, çeşitli kurallara uyum eylemleri başlatılabilir.

Uyum eyleminin başlatılabileceği durumlar hakkında daha fazla bilgi için, www.foodauthority.nsw.gov.au adresinde NSW Gıda Kurumu Uyum İlkeleri'ne ve NSW Gıda Kurumu Uygulama İlkeleri'ne bakın

Daha fazla bilgi

Bu bilgiler genel bir özettir ve tüm durumları kapsayamaz. Gıda işletmelerinin, Gıda Standartları Yönetmeliği ve 2003 Gıda Yasası (NSW) hükümlerinin tümüne uyması gerekmektedir.

- Gıda Otoritesi'nin foodauthority.nsw.gov.au adresindeki internet sitesini ziyaret edin
- food.contact@dpi.nsw.gov.au adresindeki yardım hattına e-posta gönderin
- 1300 552 406 numaralı telefondan yardım hattını arayın

© Bölgesel NSW aracılığıyla New South Wales Eyaleti 2023. Bu yayında yer alan bilgiler, yazım sırasındaki bilgi ve anlayışa dayanmaktadır Mayıs 2023. Bununla birlikte, bilgideki ilerlemeler nedeniyle, kullanıcılara güvendikleri bilgilerin güncel olduğundan emin olmaları ve bilgilerin geçerliliğini Bölgesel NSW'nin uygun görevlisi veya kullanıcının bağımsız danışmanı ile kontrol etmeleri gerektiği hatırlatılır.