



FOREST OF DEAN DISTRICT COUNCIL

GLOUCESTER
CITY COUNCIL



Tewkesbury
Borough Council



Cotswold District
Council



CHELTENHAM
BOROUGH COUNCIL



STROUD DISTRICT COUNCIL

İçindekiler

	SAYFA
Önsöz	1
Gıda Güvenliği Ekibi'yle Bağlantı Bilgileri	2
Giriş	3
Tehlike analizi nedir?	5
Bu paketi nasıl kullanacaksınız?	6
Kayıtlar ve Denetimler	10
Yeni tehlike analizi sisteminin uygulamaya konması	11
Sizin işinizde hangi adımlar geçerli?	12
Tehlike analizi tabloları	13
Bilgi formları	15
Eğitim	23
Zararlı denetimi	30
Temizleme ve dezenfekte etme	33
Stok denetimi	40
Sıcaklık denetimi	43
Sıcaklık kayıt formu	46
Kişisel temizlik	47
Tehlike analizi günlük ve haftalık denetimler	48
Ayrıntılı bilgi	52

Önsöz

Elinizdeki tehlike paketi Breckland Bölge Belediyesi'nin izniyle yayımlanmıştır. Çevirisi ise Gloucestershire Gıda Güvenliği Grubu adına yapılmıştır. Paket, küçük ölçekli işletmelerin gıda tehlikelerini etkili biçimde denetleyerek gıdada sağlıklı temizlik standartlarını geliştirmelerine yardımcı olmak için hazırlanmıştır.

Bu paket bir başlangıç noktası olarak tasarlanmıştır. Kesin bir kılavuz olmaktan çok, pek çok durumda görüleceği gibi yanıt yerine örnek sunmaktadır. Ayrıntılı öneri ya da bilgi için lütfen belediyenizdeki Gıda Güvenliği Ekibi'nin bir üyesiyle bağlantı kurunuz.

Bu belgede sunulan öneri ve bilgiler eldeki mevcut en iyi bilgilere dayanmaktadır. Özellikle de siz kullanıcılardan gelen görüşler ışığında, üzerinde zaman zaman değişiklikler yapılacaktır.

Gıda Güvenliği Ekibiniz kamuyu korumak üzere iş başında ve görevini en iyi gıda sektöründeki işletmelere destek sağlayacak yapabilir.

<p>Cheltenham Belediye Meclisi (Borough Council) Municipal Offices Promenade Cheltenham GL50 1PP</p>	<p>Tlf: 01242 775020 Faks: 01242 264210 e-posta: foodhygiene@cheltenham.gov.uk</p>
<p>Cotswold İlçe Belediyesi (District Council) Trinity Road Cirencester Glos. GL7 1PX</p>	<p>Tlf: 01285 623433 Faks: 01285 623926 e-posta: cdc@cotswold.gov.uk</p>
<p>Forest of Dean İlçe Belediyesi (District Council) High Street Coleford Glos. GL16 8HG</p>	<p>Tlf: 01594 812418 Faks: e-posta: Food@fdean.gov.uk</p>
<p>Gloucester Kent Belediyesi (City Council) Herbert Warehouse The Docks Gloucester GL1 2EQ</p>	<p>Tlf: 01452 396303 Faks: 01452 396313 e-posta: enviro@GLOS-CITY.gov.uk</p>
<p>Stroud İlçe Belediyesi (District Council) Ebley Mill, Westward Road Stroud Glos. GL5 4UB</p>	<p>Tlf: 01453 754478 Faks: 01453 754963 e-posta: environmental.health@stroud.gov.uk</p>
<p>Tewkesbury Belediye Meclisi (Borough Council) Gloucester Road Tewkesbury Glos. GL20 5TT</p>	<p>Tlf: 01684 272165 Faks: 01684 272049 e-posta: ehenquiries@tewkesburybc.gov.uk</p>

Giriş

Bu tehlike paketini kullanmanız neden gerekli?

Tehlike analizi, iş sahipleri olarak sizlerin, hazırladığınız yiyeceklerin güvenle yenebilmesini sağlamak için kullanması gereken bir sistemdir. Müşterilerinizi korumanıza yardımcı olur. Yasal bir gereklilik olmakla birlikte yaptığınız iş için de yararlıdır. Paket, yiyecekleri güvenliksiz kılan şeylerin tanımlanmasını ve bunların oluşumun engellenmesine yönelik kararları içerir.

Tehlike analizi, 1995 tarihli Gıda Güvenliği (Gıdalarda Genel Sağlıklı Temizlik) Yönetmeliği'nin bir koşuludur; ama tehlike analizini **yazılı** olarak bulundurmak yasal koşul değildir

Yine de kendi tehlike analizinizi yazmanız ve kayıt tutmanız size şunları sağlayacaktır:

- herhangi bir noktayı gözden kaçırma olasılığını azaltır.
- tehlikeleri çalışanlarınıza açıklamaya yardımcı olur.
- size karşı dava açılırsa kendinizi savunmaya yardımcı olur.
- gıda zehirlenmelerini ve şikayetleri önlemenize yardımcı olur.
- müşterilerinizi korumanıza yardımcı olur.
- çok daha etkili bir yönetici olmanıza yardımcı olur

Pakete ilişkin

Bu tehlike paketi size

1. aşağıda sıralanan kararları almanızda yardımcı olur:

- hangi tehlikeler işinizi etkileyebilir?
- tehlikeler nasıl denetlenir?
- ne tür denetimler yapmanız gerek?
- denetimler bir soruna işaret ediyorsa ne yapılmalı?
- yiyecekleri hazırlayan her çalışanın için gereken eğitim.

2. tehlike denetimlerine, incelemelere, düzeltici önlemlere vb ilişkin örnekler, yararlı bulabileceğiniz kayıtların örneklerini sunar.

3. çalışanlarınızın eğitiminde size yardımcı olur.

Gıda sektöründe her işletme farklı olduğu için bu paketin sizin işinizde olup bitenleri yansıtacak biçimde değiştirilmesi gerekir.

Bu tehlike paketi şunları sağlamayacaktır:

Tehlike analizi bakımından birdenbire yasalara uygunlaşmak. Yasaya uygunluk, bu paketi ne denli etkili biçimde kullandığınıza ve kuralları uzun vadeli olarak uygulayıp uygulamadığınıza bağlı olacaktır.

Bu paketi kimler kullanmalı?

Bu paket işletme sahibinin, aşçı, şef, yönetici gibi çalışanlarıyla birlikte kullanması gereken bir pakettir; böylece herkes birbiriyle bilgisini paylaşacak, işletme sahibi de en az çalışanları kadar bilgili olacaktır. Bu nedenle, işletme sahibi paketin kullanım sorumluluğunu doğrudan bir başka çalışana devretmemelidir. Verilecek kararlar, işletmenin başarısı, müşterilerin ve çalışanların güvenliği açısından çok büyük önem taşımaktadır.

Paket, Gıdalarda Sağlıklı Temizliğe Yönelik Temel Sertifika düzeyinde eğitim görmüş ve yaptığı iş konusunda biraz bilgili olan herkes tarafından kullanılabilir. Gıdalarda Sağlıklı Temizliğe Yönelik Temel Sertifika kurslarını almanızın üzerinden epey zaman geçmişse, yeni ders kitaplarını edinmeniz ya da yeniden kursa gitmeniz sizin için yararlı olacaktır.

Gıda güvenliği ekibi ne iş yapar?

Tehlike analizi koşulu, gıda sektöründeki işletme sahiplerini her zaman gıdada sağlıklı temizlikten sorumlu tutar. Artık Çevre Sağlığı birimi kapınıza kadar gelip yapmanız gerekenlerin listesini vermeyecek. Tehlike analizini tamamladıktan sonra bunu siz kendiniz yapacaksınız. Bundan böyle, Gıda Güvenliği Ekibi'nin başlıca görevi, tehlike analizi sisteminizin etkililiğini denetlemek ve size bu konuda önerilerde bulunmak olacak.

Tehlike analizi nedir?

Ne yapmanız gerekiyor?

Tehlike analizi, pek çok durumda yalnızca, **sizin zaten yapıyor olduğunuz işlerin ve bu işleri yapmanızın nedenlerinin** açıklanması anlamına gelir.

Şunları yapmalısınız:

- Gıda işlemlerinizde aksaklık yaratabilecek, gıda zehirlenmesine ya da yaralanmalara yol açabilecek her şeyi (**tehlikeler**) saptamak.
- Gıda işlemlerinizde aksaklık yaratabilecek noktalara karar vermek.
- Bu noktalar arasında gıdaların güvenliğinin sağlanmasında kritik olan, dolayısıyla da doğru dürüst denetim gerektirenlerin (**kritik noktalar**) hangileri olduğuna karar vermek.
- Aksaklıkların önüne geçecek prosedürleri (**denetimler**) uygulamak ve hem kendinizin hem de çalışanlarınızın bunlara uymasını sağlamak.
- Denetimlerin yerine getirildiğini nasıl denetleyeceğinize karar vermek ve bu denetimleri yapmak (**İzleme**).
- Zaman zaman işinizi inceleyerek değişiklikler olup olmadığına, denetim önlemlerinizi buna uygun olarak düzeltmeniz gerekir. Denetim önlemlerinizin güncel tutulması (**Gözden geçirme**) gerekir.

Bu tehlike paketini nasıl kullanacaksınız?

1. ADIM: Hangi adımlar sizin işinizde geçerli?

12. sayfadaki akış şemasına ve yemek listelerinize bakarak, ayrıca çalışanlarınıza danışarak işinizdeki adımları ve yiyeceklerin geçirdiği aşamaları düşünün.



Kendi işlemlerinizde geçerli olan her kutucuğu işaretleyerek aşamaları Tablo 1'e aktarın.

Kapsamlı bir yemek listeniz varsa, 13. sayfadaki tablonun fotokopisini çekebilir, böylece sözgelimi pişmiş etler, hamur işleri gibi farklı yemekler için tek bir tablo kullanabilirsiniz.

2. ADIM: İşinizde hangi tehlikeler söz konusu?

Tehlike nelerdir?

Tehlikeler, yiyeceklerde aksaklık yaratabilecek şeylerdir. Yiyeceklerin tüketim bakımından güvenli olmamasına yol açarak müşterinize zarar verebilirler. Yiyecekler üzerinde etkili olabilecek üç tür tehlike vardır:

Bakteriyel tehlikeler - Salmonella, E coli gibi

- yüksek riskli gıdalarda bakteri *bulunması*. Çiğ gıdalar doğru dürüst pişirilmeliğinde zararlı bakteriler ölmez ve gıda zehirlenmesine yol açabilir.
- yüksek riskli gıdalarda bakteri *üremesi*. Yüksek riskli gıdalar 'tehlike kuşağında' uzun süre tutulursa zararlı bakteriler üreyerek gıda zehirlenmesine yol açabilir.
- yüksek riskli gıdalara bakteri *bulaşması*. Zararlı bakteriler yüksek riskli ya da tüketime hazır gıdalara bulaşırsa gıda zehirlenmesine yol açabilir.

Kimyasal tehlikeler - ağartıcı ya da temizleyici kimyasallar gibi

- tesislerde kullanılan zararlı kimyasal maddeler gıdalara bulaşabilir.

Fiziksel tehlikeler

- gıdalara kir, cam parçası, araç-gereç parçaları, fare pisliği, böcek gibi şeyler bulaşabilir

Yemek hizmeti sunan tesislerde sık görülen tehlikeleri içeren liste, Bilgi Formu'nda (15. sayfa) bulunmaktadır



Şimdi, her adım için denetlenmesi gereken tehlikeleri Tablo 1'in 2. sütununa kaydedin. Çoğu tehlikenin birden çok aşamada oluşabileceğini unutmayın.

3. ADIM: İşinizin Kritik Denetim Noktaları neler?

Kritik Denetim Noktası (KDN) nedir?

Kritik denetim noktası, gıdaların tüketim açısından güvenli olmasının sağlanmasında, denetlenmesi **gereken** bir tehlikenin bulunduğu özel bir adımdır.

Sözgelimi tavuğun 'pişirilmesi' kritik denetim noktasıdır, çünkü bakteriler ölmezse gıda zehirlenmesi oluşabilir. Bu adımdaki tehlike, "yüksek riskli gıdalarda zararlı bakterilerin bulunması"dır. Buna karşılık, çiğ tavuğun "saklanması" kritik denetim noktası değildir, çünkü tavuk piştiğinde bakteriler de ölecektir.

Dolayısıyla:

- yüksek risk içeren ya da tüketime hazır gıdalara bakteri **bulaşabilecek** her adım, kritiktir.
- yüksek risk içeren ya da tüketime hazır gıdalarda bakteri **üremesinin** oluşabileceği her adım, kritiktir.
- pişirme ve ısıtma adımları da kritiktir; çünkü daha sonra bakterileri öldürecek başka bir adım yoktur.

Kritik Nokta, "doğrusunu yapmak için son şans" olarak algılanmalıdır. Gıda güvenliğinden taviz vermeden, olanaklar ölçüsünde az KDN olmasını amaçlayın. Gereğinden çok KDN olursa, bunlar doğru dürüst ele alınmaz. KDN'ler, işinizin en yaşamsal alanları üzerinde yoğunlaşmanıza yardımcı olur.



Şimdi, işinizin hangi adımlarının kritik olduğunu saptayarak Tablo 1'in 3. sütununu (KDN'ler) doldurun.

4. ADIM: Denetim önlemleri

Denetim önlemleri nedir?

Denetim önlemleri, sorun oluşmasını önlemek için yapmanız gereken işlerdir.

Tehlikeler, tüm kritik noktalarda **denetlenmelidir**. Denetim önlemleri tehlikeyi ortadan kaldırmalı ya da güvenli bir düzeye **indirmelidir**.

Sözgelimi, aşağıda belirtilenler, tehlike denetimidir:

- yüksek risk içeren gıdaları 75°C iç sıcaklığında pişirin (bu biçimde, "yüksek riskli gıdalarda bakteri bulunması" tehlikesi denetlenmiş olur).
- çiğ gıdaları, yüksek risk içeren ya da tüketime hazır olanlardan ayrı bir yerde hazırlayın (bu biçimde "yüksek risk içeren ya da tüketime hazır gıdalara hazırlık sırasında bakteri bulaşması" tehlikesi denetlenmiş olur).

Olası denetimler için 16. ve 17. sayfalardaki 2 ve 3 numaralı Bilgi formlarına bakın. Verilen denetim örneklerini dikkatle inceleyin, sizin işinizde de geçerli mi?



Şimdi, işinizin her adımı için gereken denetim önlemlerini Tablo 1'in 4. sütununa kaydedin.

5. ADIM: İzleme

İzleme prosedürleri denetim önlemlerinin işe yarayıp yaramadığını denetler.

İzleme prosedürlerine ilişkin kimi örnekler şunlardır:

1. Hava sıcaklığının 0-5°C arasında olmasını sağlamak için buzdolaplarının, dondurucuların ve soğuk sergileme birimlerinin sıcaklık denetimleri.
2. 30 saniye süreyle 75°C sıcaklığı sağlamak için pişirme/ısıtma işlemlerinden sonra yiyeceklerde iç sıcaklık denetimleri.
3. 63°C ya da daha fazla sıcaklıkta olmasını sağlamak için sıcak tutulan yiyeceklerin sıcaklık denetimi.
4. Stok dönüşüm denetimleri, sözgelimi tarihe göre kullanım denetimi
5. Gözle yapılan denetimler, denetçi denetimleri
6. Çiğ gıdaların, yüksek riskli gıdalardan ayrı bir yerde hazırlanması denetimleri
7. Olanaklıysa, yiyeceğin pişirme işleminden sonraki 1 ½ saat içinde soğuması denetimleri
8. Donmuş gıdaların pişirme/sunma öncesinde tam olarak çözülmesi denetimleri



Şimdi, her izleme denetimini hangi sıklıkla yapmanız gerektiğini saptayarak Tablo 1'in 5. sütununa kaydedin. Olası izleme denetimlerine ilişkin liste için 18-21. sayfalardaki 4. Bilgi Formu'na bakın.

6. ADIM: Düzeltici önlem

Sonuç olarak yaptığınız denetimlerin doğru dürüst işe yaramadığı ortaya çıkarsa, durumu düzeltmek için bir şeyler yapmalısınız.

Sözelimi:

- Prob termometre denetimi, pişmiş eti 65°C sıcaklıkta olduğunu gösteriyorsa, 75°C sıcaklığa ulaşana dek eti pişirmeye devam edin.
- Çiğ gıdaların, pişmiş gıdalar için ayrılan alanda hazırlandığını görürseniz, çiğ gıdayı oradan kaldırın ve pişmiş gıdalar için kullanımından önce yüzeyi dezenfekte edin. Durumu yöneticiye/işyeri sahibine bildirin, o bu sorunun nedenini ortaya çıkaracaktır.



Yaptığınız her denetimi Tablo 1'in 6. sütununa kaydedin

7. ADIM: Gözden geçirme

Tehlike analizinin, üzerine sürekli yeni bilgiler işlenen bir belge olması önemlidir. Denetim sistemleri pek ender durumlarda kusursuzdur ve sürekli güncelleme, iyileştirme gerektirir; bu nedenle tehlike analizi hiçbir zaman tamamlanmış bir belge olamaz. Tehlike analizi, yılda bir-iki kez ya da aşağıdaki koşullar oluştuğunda gözden geçirilmelidir:

1. Yemek listesi değiştiğinde
2. Yeni ekipmana geçildiğinde
3. Yapısal değişikliklerde
4. Çalışanlar içindeki kilit elemanlar değiştiğinde.

Gerektiğinde her türlü değişikliği kaydetmek için Tablo 1'in 7. sütununu kullanın. Gözden geçirme işlemlerinde tarih ve imza atmayı sakın unutmayın.

Kayıtlar

Yasa karşısında belge göstermek, politikaya, prosedürlere ve izleme işlemlerine ilişkin kayıt tutmak zorunda olmasanız da kayıt ya da belge olmadan tehlike analizi gereklerinin nasıl yerine getirildiğini göstermeniz güç olabilir. Ayrıca, aleyhinize Gıda Güvenliği Yasası'na aykırı davranma davası açılırsa, böyle bir suç oluşmaması için elinizden gelen her şeyi yaptığınızı göstererek her türlü önlemi aldığınız yolunda savunma yapmanız da güçleşir. Bu nedenle uyguladığınız prosedürlerin ayrıntılarını gösterebilir durumda olmanız ve izleme denetimlerinin kayıtlarını tutmanız:

- tüm denetimlerin doğru dürüst yapılmasını sağlamak,
- sisteminizin işe yaradığını ve gözden geçirmeye yardımcı olduğunu görmek için gereklidir.

Kayıt örnekleri:

- Eğitim
- Gıda sıcaklıkları (pişirildikten sonra, soğukta, dondurarak ya da sıcak olarak saklarken)
- Temizlik programları
- Teslimatta izleme
- Stok dönüşümü
- Zararlılara karşı denetim

Ne var ki kayıt tutma işlemi, işin kendisinin önüne geçmemelidir. Sözelimi pişirme sıcaklığını denetlemek için her yaptığınız prob termometre ölçümünü kaydetmek hiç de pratik olmayabilir. Bu konuda yardımcı olmak için size bazı boş kayıt formları sunuyoruz.

Denetimler

Artık hangi denetimlerin yapılacağına karar vermiş olmalısınız. Bu denetimler Tehlike Analizi Tablosu'nda ayrıntılandırılacaktır. Çalışanlarınıza bu denetimleri anımsatmanın bir yolu da 48. ve 49. sayfalarda gösterildiği gibi yapılacak denetimleri günlük ve haftalık listeler halinde sıralamaktır. Bu listelerde denetimler farklı sıralarda yer alabilir, kullanım kolaylığı sağlamak için soruya dönüştürülebilir.

Siz de kendi denetim listelerinizi oluşturabilirsiniz. Oluşturduğunuz listeler hangi biçimde olursa olsun, mutlaka tüm denetimlerin doğru dürüst ve gereken sıklıkta yapılmasını sağlayın.

Saptanan sorunların kaydedilmesi

Bir sorunu saptadığınızda bu sorunun ne olduğunu ve düzeltmek için ne yapıldığını kaydedebilirsiniz.

Sistemi gözden geçirirken size yardımcı dokunacağından, tüm kayıtlarınızı hiç değilse bir yıl saklamanız yararlı olacaktır.

Yeni sistemin uygulamaya konması

Tehlike tablosunu tamamlayıp kayıtlarınızı nasıl tutacağınızı belirledikten sonra, en önemli kararları vermiş olacaksınız.

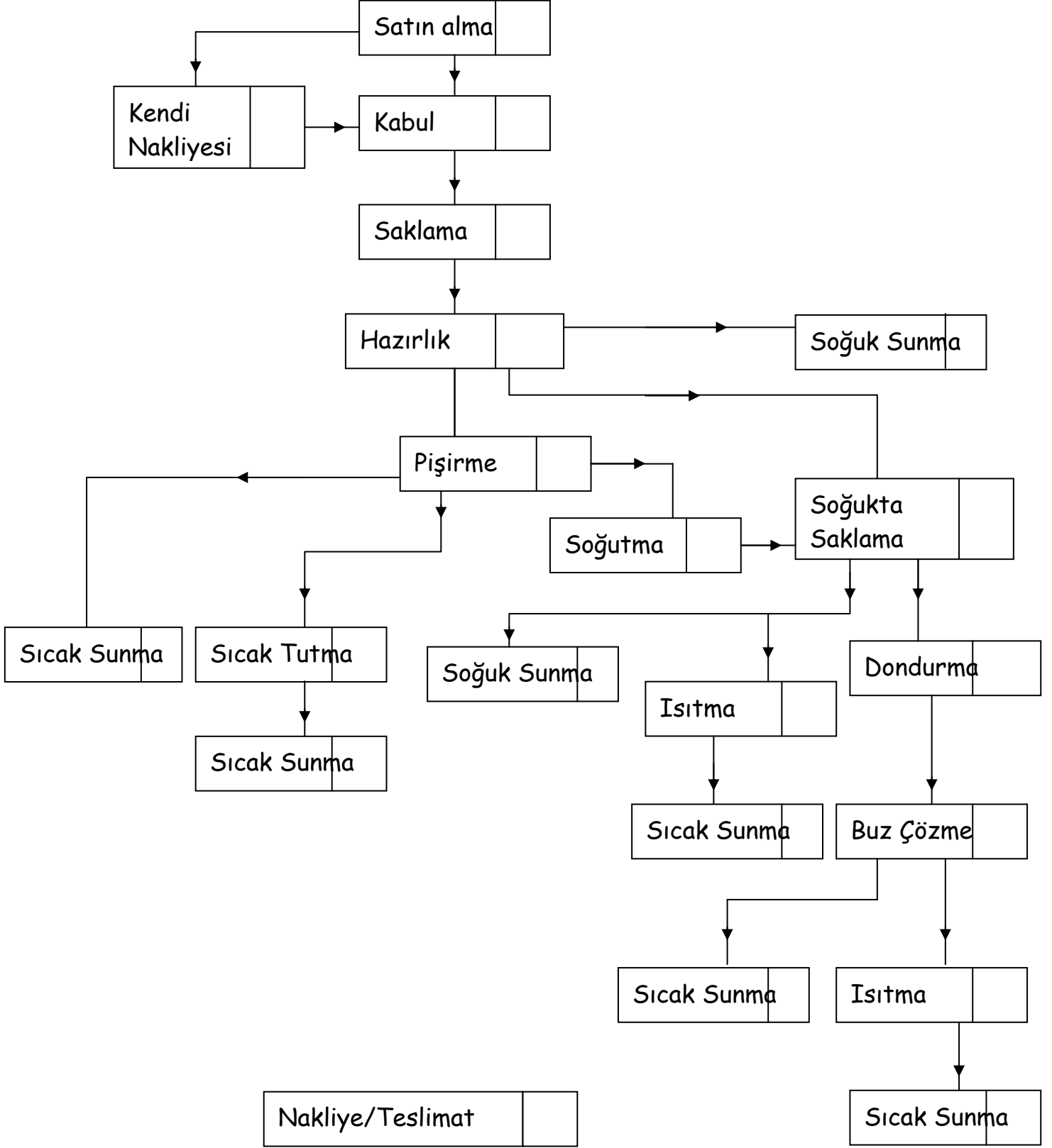
Şimdi şunları yapmanız gerekir:

- Tesislerinizin denetimlerinize uygun olmasını sağlamak için **gereken her şeyin yapılması**. Sözgelimi çiğ ve pişmiş gıdaları ayrı tutmak için bir buzdolabına daha gerek duyabilirsiniz ya da hangi alanların çiğ, hangilerinin pişmiş gıdalar için kullanılacağını belirleyebilirsiniz. Bu nedenle denetimlerinize tek tek bakıp bunların uygulanabilir olmasını ve yeterli miktarda ekipman bulunmasını sağlamalısınız.
- **Eğitimin yapılması**. *Çalışanlarınızın tümünü eğitimden geçirin*. Bunu iki bölümde yapabilirsiniz. Önce, ilgili personelle birlikte tehlike tablosunu inceleyin. Tabloyu baştan sona inceleyin ki çalışanlarınız neyin, neden yapılması gerektiğini bilsin. Bunun ardından, denetimlerin nasıl yerine getirileceğini göstererek kuralları uygulamalı olarak belirtin. Sözgelimi, yüksek risk içeren gıdalarla çiğ gıdalar için kullanılacak alanları gösterin. Zaman zaman bilgi tazeleyici eğitim yapmanız gerekir; ayrıca denetimlerin yarar sağlamadığı ortaya çıkarsa eğitimi yinelemeniz gerekir.
- **Tesisinizde zararlılarla karşı mücadele başlatılması**. Zararlılarla mücadele işini başkalarına mı yaptıracaksınız? Kendiniz yaparsanız mücadele denetimlerini ne zaman ve nasıl yapacaksınız? Tesisinizde zararlılara karşı mücadeleyi planlamanız gerekir. Binada zararlı bulunup bulunmadığını kontrol edin. Zararlı belirtileri konusunda çalışanlarınızı bilgilendirin ve izleme işlemlerinizi kaydedin.
- **Sistemin denenmesi**. Şimdi, sistemin tamamını uygulamaya koyun ve bir-iki ay deneyin. Üzerinde değişiklik yapmanız gerekebilir. Ayrıca, verdiğiniz eğitimin düşündüğünüz kadar eksiksiz olmadığı ya da kayıt formlarınızın tam olarak uygun düşmediği de ortaya çıkabilir. Herkesin sistemin denendiğini ve aksaklıkların giderilmesi için onların görüşlerine gerek duyduğunuzu bilmesini sağlayın.
- **Çalışanların bilgilendirilmesi**. Çalışanlarınız bilmeli ki bu, "patronun" dayattığı bir şey değil, kendi sistemleri. Onların bu sisteme katkıda bulunmaları gerekir. Bu nedenle onları sisteme çekmeye ve görüşlerine önem verdiğinizi anlatmaya çalışın.

Konuya ilişkin yardıma gerek duyarsanız, Gıda Ekibi ile bağlantı kurunuz. Size seve seve yardımcı olacaktırlar.

Sizin işinizde hangi adımlar geçerli?

Lütfen her kutuya ✓ ya da X işaretini koyun



TABLO 1

Tehlike Analizi Tablosu

1. ADIM/AŞAMA	2. TEHLİKELER	3. GIDA GÜVENLİĞİ BAKIMINDAN KRİTİK ✓ ya da X	4. DENETİM ÖNLEMLERİ	5. İZLEME PROSEDÜRLERİ UYGULANIYOR	6. DÜZELTİCİ ÖNLEM	7. GÖZDEN GEÇİRME
SATIN ALMA VE TESLİMAT						
SAKLAMA						
HAZIRLIK						
PİŞİRME						

İMZA: _____

TARİH: _____

GÖZDEN GEÇİRME TARİHİ: _____

TABLO 1 devam

Tehlike Analizi Tablosu

1. ADIM/AŞAMA	2. TEHLİKELER	3. GIDA GÜVENLİĞİ BAKIMINDAN KRİTİK ✓ ya da X	4. DENETİM ÖNLEMLERİ	5. İZLEME PROSEDÜRLERİ UYGULANIYOR	6. DÜZELTİCİ ÖNLEM	7. GÖZDEN GEÇİRME

İMZA: _____

TARİH: _____

GÖZDEN GEÇİRME TARİHİ: _____

BİLGİ FORMU 1

İşinizde geçerli olabilecek tehlike örnekleri

Belirli adımlarda geçerli tehlikeler

- Yetersiz pişirmeye bağlı olarak zararlı bakteri bulunması. **Piştirme.**
- Soğuk saklanan yüksek riskli gıdalar yeterli soğuklukta tutulmazsa zararlı bakteriler üreyebilir. **Gıdaların Soğukta Saklanması.**
- Sıcak ve yüksek riskli gıdalar yeterli sıcaklıkta tutulmazsa zararlı bakteriler üreyebilir. **Sıcak Tutma.**
- Yüksek riskli gıdaların soğutulması gereğinden uzun sürerse zararlı bakteriler üreyebilir. **Soğutma.**
- Yüksek riskli gıdalar yetersiz ısıtılırsa ya da ısıtma gereğinden uzun sürerse zararlı bakteriler üreyebilir. **Isıtma.**
- Yüksek riskli gıdalar gereğinden uzun süreyle saklanırsa zararlı bakteriler üreyebilir. **Stok Denetimi.**

Pek adımda geçerli olan tehlikeler

- Yüksek riskli gıdalara çiğ gıdalardan bakteri bulaşması. **Karşılıklı bulaşma.**
- Gıdalara bakteri bulaşması ve kir, saç, insanlar ve giysilerden düşen takılarla fiziksel kirlenme. **Kişisel Temizlik.**
- Gıdalara bakteri bulaşması ve kirli yüzeylerden ya da gevşemiş/kırılmış ekipman ya da yapı parçalarıyla geçen fiziksel kirlenme **Temizlik ve Bakım.**
- Gıdalara bakteri bulaşması ve fare ya da uçan, yürüyen böcek pisliğiyle, kılıyla geçen fiziksel kirlenme. **Zararlı Denetimi.**
- Gıdalarda toprak ya da başka maddelerle temas sonucu oluşan bakteriyel, kimyasal ve fiziksel kirlenme. **Doğal Kirlenme.**
- Gıdalarda ambalaj, kimyasal madde, temizlik ekipmanı, süprüntü, evcil hayvan yoluyla oluşan bakteriyel, kimyasal ve fiziksel kirlenme. **Diğer Kirlenmeler.**

BİLGİ FORMU 2

Tehlike denetimi örnekleri

1. Güvenilir tedarikçilerle çalışılması.
2. Gıda maddelerinin kabul sırasında denetlenmesi.
3. Gıdaların güvenli sıcaklıklarda saklanması.
4. Gıdaların sarılması/üzerinin örtülmesi.
5. Çiğ ve pişmiş gıdaların birbirinden ayrı tutulması.
6. Stok Dönüşümü yapılması.
7. Gıdalara elle dokunma sürelerinin kısıtlanması.
8. Temiz ekipman kullanılması.
9. Kişisel temizlik.
10. Tesiste sağlıklı temizlik.
11. Ayarlanabilir pişirme, sözgelimi güvenli sıcaklığa dek pişirme.
12. Yeterli soğutma.
13. Eğitim.

BİLGİ FORMU 3

Örnektir

Gıda tehlike analizi

Tüm denetimlere ilişkin liste

Olumsuz sonuçları ayrı bir forma kaydedin.

<p>Pişirme 75°C sıcaklıkta pişirildi Suyu duru/et pembe değil/kan yok Standart süre/düzyey kullanılmalı Pişirme öncesi donmuş gıda tam olarak Çözölmeli</p> <p>Gıdaların soğuk tutulması Yüksek riskli gıdalar 8°C'tan düşük sıcaklıkta Teslimattan 15 dakika sonra gıdalar buzdolabında Hızlı hazırlık/buzdolabı dışında maksimum süre - 1½ saat Büfe sergilemesi maksimum 4 saat</p> <p>Sıcak tutma Sıcak gıdalar 63°C'tan yüksek sıcaklıkta Ekipmanın ve gıdanın önceden ısıtılması Pişirme/ısıtmadan hemen sonra yemek ekipman içinde</p> <p>Soğutma Olabilöi kadar hızlı soğutma/maksimum 4 saat Düz tepsilerde/küçük porsiyonlarla soğutma Standart prosedürler kullanılıyor Soğutmanın tamamlanması için yemek buzdolabında</p> <p>Isıtma 75°C'ta olabildiğince hızlı ısıtma Yalnızca bir kez ısıtma Standart prosedürler kullanılıyor Üreticilerin talimatlarına uyuluyor</p> <p>Stok denetimi Yüksek riskli tüm gıdalar son kullanma tarihine dek tüketiliyor Hiçbir yiyecek son kullanma tarihinden sonra kullanılmıyor Maksimum raf ömrü, üretim tarihinden sonra 3 gün</p> <p>Karşılıklı bulaşma Yüksek riskli gıdaların üstü kapatılıyor Pişmiş yiyecekler buzdolabında çiğlerin üstünde yer alıyor Yüksek riskli gıdalar ve çiğ yiyecekler için ayrı buzdolabı ekipman ve çalışma yüzeyleri kullanılıyor Kirli ve temiz gereçler birbirinden ayrı tutuluyor Yüksek riskli yiyecekler, çiğlerden ayrı yerde soğutuluyor/çözölüyor</p>	<p>Prob termometre deterjanlı dezenfektanla temizleniyor Yüksek riskli gıdalar kullanılmadan önce yüzeyler deterjanlı dezenfektanla temizleniyor Çiğ ve yüksek riskli gıdalar için renkli kodlu kesme tahtaları kullanılıyor</p> <p>Kişisel temizlik Kişisel temizlik standartlarına uyuluyor Yüksek riskli yiyeceklerle temastan önce eller yıkıyor Yiyeceklerle temas minimum düzeyde İş önlükleri ve kepler temizleniyor Lavabolar uygun gereçlerle temizleniyor Ziyaretçiler standartlara uyuyor</p> <p>Temizlik ve bakım Tüm yüzeyler temiz görünüyor Yiyeceklerle temas eden yüzeyler deterjanlı dezenfektanla temizleniyor Yalnızca temiz ekipman/araç-gereç kullanılıyor Temizlik programlarına ve yöntemlerine uyuluyor Yeterli miktarda temizlik ekipmanı/malzemesi var Temizleyici kimyasal maddeler gereğince kullanılıyor Yüzeyler temizlenebilir ve onarımdan geçmiş durumda Bakım işlemleri sonrası temizlik yapıldı</p> <p>Zararlı denetimi Çöp kovaları temiz, kapakları yerine oturuyor Zararlılara karşı izolasyon sağlandı, kullanılıyor Sinek kovucu kullanılıyor Zararlı mücadele şirketinin sözleşmesi geçerli Hiç zararlı yok</p> <p>Doğal kirlenme Eksiksiz yıkama/deterjanlı dezenfektan kullanımı</p> <p>Diğer kirlenmeler Kutular/ambalaj zarar görmemiş Kimyasal madde stoku var, kullanımda Temizlik gereçleri temiz/kalıntsız/gereğince kullanılıyor Zemine yakın yiyecek/ekipman yok Çöp bidonları boşaltılıyor ve yiyeceklerin uzağında Yiyeceklerle ilişkili odalarda evcil hayvan ya da gerci yok</p>
---	---

BİLGİ FORMU 4

İzleme Prosedürlerine Örnekler

GIDALARIN SATIN ALINMASI/KABULÜ

Gıda teslimatı 8°C ya da daha düşük sıcaklıklar altında, kullanım tarihi geçmemiş ve kapakları/dış ambalajı kirlenmemiş durumda olmalıdır. Teslim edilen gıdaları kabul edeceğiniz maksimum sıcaklık derecesinin, minimum kullanım tarihinin ne olacağına kendiniz karar verebilirsiniz.

İzleme

- Teslim edilen yiyeceklerin sıcaklığını denetleyip kaydedin. Soğutma sistemli taşıtlardaki hava sıcaklığı kimi zaman fatura üzerinde belirtilir. Sıcaklık derecesi gıdalar için fazlasıyla yüksekse, çalışanlarınız teslimatı geri çevirmek zorunda kalabilir.
- Yiyecekler üzerindeki "...tarihinden önce tüketilmelidir", "son kullanma tarihi" gibi ibareleri denetleyin.
- Ambalajı da kirlenme ve iyi durumda olup olmadığı bakımlarından denetleyin.

SAKLAMA

Soğutulmuş, yüksek riskli gıdaların tümü 8°C ya da daha düşük sıcaklıklarda saklanmalıdır. Donmuş gıdalar ise -18°C ya da daha düşük sıcaklıklarda saklanmalıdır. Saklama yerindeki yiyeceklerin son kullanma tarihlerinin geçmemesi için paketlere yer değişimi uygulanmalıdır. Un, pirinç gibi kuru, açık gıdalar hava sızdırmaz plastik kutularda saklanmalıdır.

İzleme

- 8°C ya da daha düşük sıcaklıklarda tutulabilmesi için soğuk saklama yerindeki yiyeceklerin sıcaklıklarını denetleyip kaydedin.
- -18°C ya da daha düşük sıcaklıklarda tutulabilmesi için dondurulmuş gıdaların saklama yerindeki sıcaklıklarını denetleyip kaydedin.
- Soğuk yiyeceklerin son kullanma tarihlerini her gün, kuru ya da dondurulmuş yiyeceklerinkini ise iş hacmine göre, ayda bir denetleyip kaydedin.

HAZIRLIK

Yiyeceklerin sıcaklık denetimi görmeden geçirdiği sürenin minimuma indirilmesini sağlayın. Pişmiş ve çiğ gıdaları her zaman ayrı tutun. Temiz ekipman kullanın, çiğ ve pişmiş yiyeceklere dokunmadan önce ve sonra ellerinizi yıkayın. Yalnızca çiğ et ve kümes hayvanları eti için ayrılmış, kesme tahtası bulunan bir alan saptayın. Farklı gıda türleri için farklı renklerle gösterilen kesme tahtaları kullanabilirsiniz.

İzleme

- İş ekipmanı ve çalışma yüzeylerinde tam temizliğinin/dezenfekte işleminin, çiğ ve pişmiş gıdaların ayrılmasının, ellerin yıkandığı lavabolarda kurallara uygun kullanımın sağlanması için gözle denetim.

PIŞİRME

Tüm gıdalar, zehirli bakterilerin ortadan kaldırılması için tamamen pişirilmelidir. Pişirme işleminden sonra yemekler, çiğ etlerden ve yıkanmamış sebzelerden ayrı tutulmalıdır.

İzleme

- Pişirme tamamlandığında yemeğin iç sıcaklığını ölçmek için prob termometre kullanın. İç sıcaklık 75°C ya da üzeri olmalıdır.
- Suyunun duru biçimde tamamen çıkması etleri kesin

SOĞUTMA

Sıcak yemekler buzdolabına konmadan önce, olanaklar ölçüsünde serin bir yerde düz kaplara aktarılarak ya da küçük parçalara ayrılarak 1½ saat içinde hızla soğutulmalı, olanaklıysa üzeri kapalı tutulmalıdır.

İzleme

- Yemeklerin soğutulma süresini prob termometre kullanarak ölçün.
- Porsiyon olarak soğutma için gereken süreyi saptayın.

SICAK TUTMA

Tam olarak piştikten sonra yemeği sıcak sergileme biriminde saklayabilir/sergileyebilirsiniz. Sıcak yemek 63°C ya da üzeri sıcaklıkta olmalıdır. Tüm gıdalar sıcak tutma sırasında kapalı birimlerde, olanaklıysa üzerleri kapatılarak her türlü kirlenmeden korunmalıdır.

İzleme

- Tüm yiyeceklerin sıcaklıkları her gün sunma dönemleri sırasında sıcak tutma ekipmanı içindeyken prob termometreyle ölçülmelidir.
- Yiyeceklerin satış için ne kadar süreyle sergilendiğini gösteren bir sistem oluşturun.

ISITMA

Isıtılan tüm yemeklerin iç sıcaklıkları 75°C ya da eşdeğeri olmalıdır.

İzleme

- Pişirme sıcaklığı ile süresini ve rasgele denetimlerin yapılabileceğini belirten standart prosedürler yoksa, ısıtılan ürünün merkez sıcaklığını prob termometreyle ölçün.

SOĞUKTA SAKLAMA

Soğutucuların ve sergileme birimlerinin sıcaklığı gün içinde değişebilir. Sözgelimi, çok kalabalık saatlerde, buzdolabı kapısı sık sık açılır, buz eritme dönemlerinde de sıcaklık değişir. Soğuk saklama işleminde yiyeceklerin 8°C ya da altındaki sıcaklıklarda saklanmasını sağlamak için mutlaka düzenli denetim yapılmalıdır.

İzleme

- Saklama biriminin en sıcak (ve belki de en soğuk) yerlerini saptayın. Sıcaklık ölçümü mutlaka en sıcak yerde yapın.
- Özellikle kapıların sık sık açılıp kapandığı saatlerde hava sıcaklığının, yiyeceğin asıl sıcaklığına göre daha hızlı değişimler göstereceğini aklınızdan çıkarmayın.

- Yiyeceklerin sıcaklıkları yasa kapsamındadır. Pek çok durumda hava sıcaklığının ölçülmesi daha kolaydır. Yiyeceklerin 8°C ya da daha düşük sıcaklıklarda olması için hava sıcaklığının 0° ve 5°C arasında olması gerekir.
- Soğuk tutulan yiyeceklerin sıcaklığı günde hiç değilse iki kez ya:
 - ◆ Saklama birimine termometre koyup hava sıcaklığını ölçerek, ya
 - ◆ Yiyeceğin içine prob termometre batırarak, ya da
 - ◆ Deneme için ayrılmış, sözgelimi bir fincan jölenin içine prob termometre batırarak denetlenmelidir.
- Her türlü kirlenme riskinden kaçınmak için olanaklıysa, yiyeceklerin kapalı tutulduğu gözle denetlenmelidir.

SUNMA

Soğuk sunulan yiyecekler - Yüksek riskli yiyecekleri, ısınmalarını önlemek için buzdolabından çıkardıktan sonra en kısa sürede sunmak çok önemlidir.

Sıcak yiyecekler -yüksek riskli yiyecekleri soğumalarını önlemek için en kısa sürede sunun.

İzleme

- Sunma sırasında soğuk yiyeceklerin sıcaklığını ölçerek 4 saatten fazla 8°C'tın üzerindeki sıcaklık derecelerinde kalmamasını sağlayın.
- Yiyeceklerin satış için ne kadar süreyle sergilendiğini gösteren bir sistem oluşturun.
- Sunma sırasında sıcak yiyeceklerin sıcaklıklarını prob termometreyle ölçerek 63°C'ın üzerinde olmasını sağlayın.
- Olanaklıysa yiyeceklerin kapalı tutulmasını sağlamak için gözle denetim yapın.

Gözden Geçirme Formu

Adım	Ne değişti?	Ne zaman değişti?	Tarih ve İmza

Eğitim

Gıda sektöründe çalışan herkesin eğitime gereksinimi vardır. Bu eğitimin türü ve düzeyi ise yapılan işe bağlıdır. Gıdada Sağlıklı Temizlik Yönetmeliği uyarınca, gıdalarla teması olan herkesin sağlıklı temizlik anlayışıyla çalışmasının sağlanması için denetlenmesi bilgilendirilmesi ve/ya da eğitim görmesi gerekmektedir.

1. Her çalışanın işe başlamadan önce **Gıdada Sağlıklı Temizliğin Temel Kuralları'nı** biliyor olması gerekir (Sayfa 25'te buna ilişkin örnek bulunmaktadır).
2. **Sağlıklı Temizlik Bilinci Eğitimi**, gıdada sağlıklı temizliğe ve temiz çalışmaya ilişkin temel bilgileri sağlar. Bu eğitim genellikle işletme sahibi tarafından, sık sık da iş başında eğitimin bir parçası olarak verilir. Düşük riskli ya da ambalajlı yiyeceklerle teması olan herkes bu eğitimi almalıdır (Sayfa 26'da buna ilişkin örnek bulunmaktadır).
3. **Temel Sağlıklı Temizlik Eğitimi** sözgelimi gıda hizmeti sağlayıcılarda ya da pastanelerde olduğu gibi açıktaki, yüksek riskli yiyeceklerle temas eden her çalışan için yasal zorunluluktur. Başarılı bir yönetim isteniyorsa, bu resmi eğitimi bir de denetleyici kadronun ve yöneticilerin de alması gerekir. Her dersin süresi normal koşullarda 6 saattir. Büyük işletmeler bu düzeyde bir eğitim verebilmek için eğitim çalışmalarını kendi bünyelerinde yapabilmektedir.
4. **Tehlike Analizi Eğitimi**. Tehlike analizi sisteminizde, çalışanlarınız kendi üstlerine düşeni yapabilmek için yeterli bilgiye sahip olmalıdır. Özellikle de her çalışanın işine yönelik denetim ve izleme prosedürleri açıkça anlaşılır olmalıdır. Bu tehlike paketi, tehlike analizi sisteminiz kapsamında çalışanlarınızı eğitebilmenize yardımcı olacak biçimden hazırlanmıştır.
5. **Bilgi Tazeleyici Eğitim**. Çalışanlarınızın öğrendiklerini unutmamalarını ve uygulamayı aynı doğrultuda sürdürmeleri sağlamak için bu eğitim son derece önemlidir. Bu eğitim, çalışanlarla yapılan toplantılarda ya da bire bir olarak verilebilir. Resmi bilgi tazeleme eğitimini en azından üç yılda bir verilmenizi öneririz.
6. **Yeniden eğitim** ya da bilgilendirme, olumsuz sonuçlarla karşılaşıldığında yapılmalıdır. Temizlik sorunları tekrar tekrar ortaya çıkmıyorsa çalışanlar yeniden eğitimden geçirilmeli ve/ya da kendilerine yeni bilgiler verilmelidir. Tehlike formlarının kullanılması ve iş başında yeniden eğitim verilmesi yararlı olacaktır.
7. **Eğitim Kayıtları**. Çalışanlarınıza verdiğiniz eğitimi kaydetmenizi öneririz. Kayıtlar sayesinde, alınan önlemlerin uygulandığını, çalışanlarınızın gıdada güvenlik tehlikelerini tanıyabildiğini ve aksaklık oluşmaması için bunları nasıl kontrol altında tutacaklarını bildiğini açıklıkla görebilirsiniz (28. sayfadaki örneğe bakınız) .

Eğitimi kimler verebilir?

1. ve 2. AŞAMALAR eğitim genellikle 'işletme bünyesinde' işletme sahibi tarafından ya da denetleyici gibi kıdemli bir çalışan tarafından verilir.

3. AŞAMA eğitim genellikle yetkili bir eğitim kuruluşunca verilir; ama uygun standarttaki 'şirket bünyesinde' verilen eğitimler de yetkili kılınmış olmasa bile yasal gerekleri karşılamaktadır.

- 1. Düzey eğitimleri yaklaşık 6 saat sürer (Gıdada Temel Sağlıklı Temizlik eğitimleri gibi).
- 2. Düzey eğitimleri normal koşullarda 12 - 24 saat sürer (Gıdada Orta Düzey Sağlıklı Temizlik eğitimleri gibi).
- 3. Düzey eğitimleri de 24 - 40 saat kadar sürer (Gıdada İleri Sağlıklı Temizlik eğitimleri gibi).

Yetkili eğitim kuruluşlarına örnekler aşağıda sıralanmıştır:

- The Chartered Institute of Environmental Health (Yetkili Çevre Sağlığı Enstitüsü)
- The Royal Institute of Public Health and Hygiene (Kraliyet Kamu Sağlığı ve Temizliği Enstitüsü)
- The Royal Society for the Promotion of Health (Kraliyet Sağlık Geliştirme Akademisi)
- Society of Food Hygiene Technology (Gıdada Sağlıklı Temizlik Teknolojisi Birliği)

Bölgenizdeki eğitim kuruluşlarına ilişkin ayrıntılı bilgi için size en yakın gıda güvenliği ekibiyle bağlantı kurun.

Contact your local food safety team for details of training providers in the area

Eğitim düzeyi kılavuzu

Çalışan kategorisi	İş örnekleri	1. Aşama	2. Aşama	3. Aşama	
		Temel Bilgiler	Sağlıklı Temizlik Bilinci	Resmi Eğitim	
		İşe başlamadan önce	1 ay içinde	1. Düzey	2. ve 3. Düzeyler
Yalnızca düşük riskli, ambalajlı yiyeceklerle teması olanlar	Depo sorumlusu, Tezgahtar, Bar görevlisi, garson yardımcısı, Teslim görevlisi, garsonlar.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	3 ay içinde	Gerekli durumlarda
Açıktaki, yüksek riskli yiyecekleri hazırlayanlar	Şef, Aşçı, Mutfak yardımcısı, Bar için yiyecek hazırlayanlar.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Yiyeceklerle teması olup denetleyici konumda bulunanlar	Yöneticiler, denetleyiciler, gıda işletmesi sahibi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Gıdada Sağlıklı Temizliğe İlişkin Temel Bilgiler

Bu eğitim işe yeni giren her elemana önceden verilmelidir

1. Temiz olun, temiz giysiler giyin.
2. Sıcak su ve sabunla her zaman ellerinizi doğru dürüst yıkayın:
 - işe başlamadan önce
 - tuvaletten çıktıktan sonra
 - yiyeceklere dokunmadan önce
 - çiğ yiyeceklerle ya da çöplerle temas ettikten sonra
 - her moladan sonra
 - burnunuzu temizledikten ya da yüzünüze, saçlarınıza dokunduktan sonra.
3. Aşağıdakilerden biriyle karşı karşıyaysanız, işe başlamadan önce amirinize söyleyin:
 - cildinizle ilgili bir hastalık
 - burnunuzu etkileyen bir enfeksiyon, soğuk algınlığı, nezle, burnunuzun akmasına, hapşırmanıza neden olan her şey
 - boğazınızda, göğsünüzde enfeksiyon, boğaz ağrısı ya da öksürük
 - mide ya da bağırsak sorunları, kusma, ishal, hassas bağırsaklar
 - enfeksiyonlu yaralar.

Bu yakınmalarınızı amirinize söylemezsiniz yasalara karşı çıkmış olursunuz

4. Kesik ve yaralarınızı suya dayanıklı, parlak renkli yara bandıyla kapatın.
5. Yiyeceklere yerli yersiz dokunmaktan kaçının.
6. Yiyeceklerin bulunduğu odalarda sigara içmeyin, yiyip içmeyin.
7. Yiyeceklere hapşırmayın, öksürmeyin.
8. Bir aksaklık görürseniz, amirinize söyleyin.
9. Yiyecekleri çok önceden hazırlamayın.
10. Dayanıksız yiyecekler ya dumanı üstünde olsun ya da bunları buzdolabında tutun.
11. Çiğ ve pişmiş yiyecekleri kesinlikle ayrı tutun.
12. Yemekleri ısıtırken dumanı üstünde olmasına dikkat edin.
13. İşinizi bitirdiğinizde temizlik yapın. Tüm yüzeyleri ve ekipmanı temizleyin.
14. Gıda ambalajlarının üzerindeki ve amirinizin bildirdiği gıda güvenliği kurallarına uyun.

Sağlıklı Temizlik Bilinci

Sağlıklı temizlik bilinci eğitimi çalışanlara işe girdikleri tarihten itibaren bir ay içinde verilmeli ve şunları içermelidir:

1. İşletmenin sağlıklı temizlik uygulamalarına verdiği önem.
2. Bakterilerin hastalığa nasıl yol açtığı.
3. Kişisel temizliğin önemi, yüksek standartlara neden gerek duyulduğu.
4. Karşılıklı bulaşmanın nedenleri ve bunu nleme yolları.
5. Sıcaklık denetimi ve her türlü kirlilikten korunma dahil, yiyecekleri doğru saklama yöntemleri.
6. Temizlik ve dezenfekte etme malzemeleri, kullanım yöntemleri ve güvenli saklama.
7. p atma düzenlemeleri.
8. Yiyeceklere yabancı madde bulaşmasının nasıl önleneceği.
9. Gıda zararlılarına ilişkin bilinç.
10. Çalışanların işbaşında sağlıklı temizliği nasıl uygulayacağı. Özellikle de temas ettikleri yiyecekleri güvenliği açısından kritik noktaların denetlenmesine ve izlenmesine ilişkin kurallar.

Resmi Eğitim

Bu eğitim,yüksek riskli gıdalarla temas halindeki çalışanlara işe girdikleri tarihten itibaren üç ay içinde verilmelidir. Dersler şu konuları kapsamalıdır:

1. Gıda zehirlenmesine yol açan organizmalar, türleri ve buldukları yerler.
2. Basit mikrobiyoloji bilgileri, yanı sıra bakterilerin yetişmesi, toksinler ve sporlar.
3. Tesisin yerleşim düzeni ve yapısı.
4. Sıcaklık denetimi (saklama, ısıtma ve pişirme)
5. Kurallar ve sorumluluklar dahil, Kişisel Temizlik.
6. Sık görülen gıda tehlikeleri ve denetim önlemleri.
7. Yiyeceklerin kirlenmesinin önlenmesi.
8. Gıda zehirlenmesi, belirtileri ve nedenleri.
9. Temizlik ve dezenfekte etme.
10. Yasal zorunluluklar.
11. Zararlılara karşı denetim.

Örnektir

Eğitim Kaydı

Adı: Bay Doe

Görevi: Aşçı yardımcısı

		Eğitimin verildiği tarih	Eğitimi veren	Eğitim türü (resmi eğitim, iş başında eğitim)
1	Gıdada Sağlıklı Temizliğe İlişkin Temel Bilgiler	10/05/02	Aşçıbaşı	İşe başlamadan önce
2	Sağlıklı temizlik bilinci eğitimi	10/05/02	Aşçıbaşı	İşe başlamadan önce
3	Gıdada Temel Sağlıklı Temizlik eğitimi	12/06/02	Eğitim kuruluşunun eğitmeni	Resmi
4	Tehlike analizi eğitimi/bilgilendirme	05/08/02	İşletme sahibi	İşbaşında
5	Bilgi tazeleme eğitimi			
6	Yeniden eğitim/bilgilendirme olumsuz sonuçlarla karşılaşıldığında			

Eğitim Kaydı

Adı:

Görevi:

		Eğitimin verildiği tarih	Eğitimi veren	Eğitim türü (resmi eğitim, iş başında eğitim)
1	Gıdada Sağlıklı Temizliğe İlişkin Temel Bilgiler			
2	Sağlıklı temizlik bilinci eğitimi			
3	Gıdada Temel Sağlıklı Temizlik eğitimi			
4	Tehlike analizi eğitimi/bilgilendirme			
5	Bilgi tazeleme eğitimi			
6	Yeniden eğitim/bilgilendirme olumsuz sonuçlarla karşılaşıldığında			

Zararlı Denetimi

Gıda zararlılarına karşı makul düzeydeki her türlü önlemi almak, gıda sektöründe yasal bir zorunluluktur. Bu zararlılar fare, hamamböceği ve kanatlı böcekler gibi yiyeceklerin saklandığı ve hazırlandığı alanlara girebilen canlılardır. Zararlı denetimi yiyecek maddelerine bu zararlıların bulaşmasını önlemek için yapılır.

Zararlıların yiyecek hazırlama ve saklama alanlarına giriş noktalarını en aza indirmek için dışarıya açılan kapı, pencere, boru, gider gibi yerlerin dayanıklı, sert bir malzemeyle dolgulanmasını ya da kaplanmasını sağlayın.

Gıda sektöründeki pek çok işletme, zararlı denetimi konusunda güvenilir şirketlerle anlaşarak tesisinde zararlılara karşı düzenli izleme işlemlerini bu şirketlere bırakmaktadır. Zararlı belirtilerine karşı düzenli, eksiksiz denetimler yaparak bu işi siz de üstlenebilirsiniz. Bu denetimler için kayıt tutmanız gerekir (daha fazla yardım için 31. sayfadaki örnek forma bakınız).

Zararlılarla ilişkili tehlikeler şunları içerir:

Yiyeceklere bakteri bulaşması, fare, kanatlı ve yürüyen böceklerden gelen pislik ve kıllar yüzünden oluşan fiziksel kirlenme

Denetim önlemi örnekleri:

- İç ve dış alanları temiz, derli toplu tutun.
- Çöp bidonlarının kapaklarının sıkıca oturmasına dikkat edin ve bidonları temiz tutun.
- Pencere, kapı ve öteki açıklıkları zararlılara karşı izole edin. Dış kapıların otomatik olarak kapanmasını sağlayın.
- Kanatlı böceklere karşı böcek ilacı kullanın ve her yıl mayıs ayında ampulleri değiştirin.
- Zararlı izolasyon sistemini gereğince kullanın ve sistemi sürekli çalışır kılın.
- Zararlı mücadelesinde en iyi şirketi tutun

Hangi denetimler yapılmalı? Hangi sıklıkla? Hangi kayıtları tutmalıyım?

- Yönetici, yukarıdaki denetimleri hiç değilse haftada bir yapmalıdır.
- Zararlı mücadelesi için tuttuğunuz şirketin sözleşmesinin yenilediğini önerilerine uyulduğunu denetleyin.
- Tesisinizi fare ve böcek belirtilerine karşı kontrol edin.

Düzeltilici Önlem

- Noksanlıklar varsa hemen işletme sahibini/yöneticiyi haberdar edin. Gereken onarımları yapın.
- Zararlı belirtisi görürseniz, hemen işletme sahibini/yöneticiyi haberdar edin. Etrafı sarmalarına karşı önlem alın.
- Prosedürleri, izolasyonu iyileştirin, yeniden eğitim verin, bilgilendirme/denetleme işlerini iyileştirin.

Örnektir

Zararlı Denetimi Kaydı

Denetim Noktaları	Denetim Tarihi	Denetleyen (paraf)	Notlar	Zararlı mücadele şirketi çağırıldı	İş tamamlandı	Denetleyici (paraf)
1. Mutfakta fırın arkası	01.09.95	TLF	Kazan dolabında fare pisliği.	01.09.95	12.09.95	AS
2. Mutfakta lavabo altı			Killopest 2.9.95'te zehirli yem koydu. Son zehirli yem koyma tarihi: 10.9.95. Zehirle yeme dokunulmadı.			
3. Kiler						
4. Depoda dondurucu arkası	01.10.95	TLF	Un varilinde böceklenme. Çevre Sağlığı Dairesine telefon edildi, bilgi alındı. Un atıldı.	YOK	01.10.95	AS
5. Kazan dolabı			Varil dezenfekte edildi ve çevresindeki alan baştan sona kontrol edildi.			
6.						
Denetim sıklığı:						
Aylık	02.11.95	TLF	Başarılı			AS
Denetim yapmakla görevli kişi:						
Şef						
Sorumlu kişi (amir):						
A Smith						

Zararlı Denetimi Kaydı

Denetim Noktaları	Denetim Tarihi	Denetleyen (paraf)	Notlar	Zararlı mücadele şirketi çağırıldı	İş tamamlandı	Denetleyici (paraf)
Denetim sıklığı:						
Denetim yapmakla görevli kişi:						
Sorumlu kişi (amir):						

Temizleme ve Dezenfekte etme

Düzenli temizlik neden önemli?

Çünkü, gıda güvenliğinin sağlanması açısından tesisi, ekipmanı, kullanılan araç-gereç ve malzemeyi temiz tutmak yasal bir zorunluluktur. Bu nedenle temizlik, gıda sektöründe faaliyet göstermenin temel ve ayrılmaz bir parçasıdır.

Temizlemeyle Dezenfekte etmenin farkı nedir?

Temizleme çerçöpün, yiyecek artıklarının, kirin, yağın ve istenmeyen öteki maddelerin giderilmesi demektir. Doğru dürüst bir temizlik için ısı enerjisi (sıcak su ya da buhar), kimyasal enerji (deterjanlar) ya da fiziksel enerji (el emeği) kullanılmalıdır. Genellikle bu enerji biçimlerinden ikisi ya da üçü birlikte kullanılır.

Dezenfekte etme temizleme sürecinin önemli bir aşamasıdır, çünkü bu işlem zararlı bakteri (sporları ya da toksinleri değil) güvenli düzeylere indirir. Dezenfekte etme işlemi şunlar kullanılarak yapılabilir:

- Isı, tercihen 82°C üzerinde nemli ısı.
- Buhar.
- Kimyasal maddeler, ya tek başına ya da yukarıdakilerle birlikte.

Dezenfekte etme işlemi için ne gerekir?

Gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin yoğun olduğu yüzeyler, yiyeceklerin kalitesini ve güvenliğini tehlikeye atabilir, bu nedenle böyle yüzeyler düzenli olarak dezenfekte edilmelidir. Bu gibi yerlere şunlar örnek verilebilir:

- **yiyeceklerle doğrudan temas eden yüzeyler** - mutfak tezgahı, doğrama tahtaları, bıçaklar, karıştırma kapları, servis tabakları, kesme makineleri gibi.
- **elle temas eden yüzeyler** - musluk başları, kapı kolları (buzdolabı kapısı gibi), elektrik düğmeleri, telefonlar, tuvaletlerin oturma yerleri, tırnak fırçaları gibi.
- **yiyecek işçilerinin eleri** - bakteri öldürücü sabun ya da alkol bazlı dezenfektanlarla ya da bunların birlikte kullanımıyla dezenfekte edilebilir.
- paspas, temizlik bezi, spatula ve fırça gibi **temizlik** malzeme ve ekipmanı.

Hangi temizlik maddelerini kullanmalıyım?

Doğru temizlik malzemelerinin kullanılması çok önemlidir.

Yiyecek kalıntılarını ve yağları çıkarmak için **deterjan ya da yağ sökücü** maddeler kullanılırsa, yüzeyler dezenfektan etkisi için hazırlanmış olur.

Dezenfektanlar, yiyeceklerle ya da ellerle temas eden yüzeylerde kullanılmalı ve "gıdalar için güvenli" türden olmalıdır. Bu maddeler bakterileri öldürmekle birlikte temizleme özelliği taşımaz. Dezenfektandan önce ilgili yerleri deterjanla temizlemek gerekir.

Dezenfektan içeren temizleyiciler deterjan ve dezenfektan özelliklerini barındıran kimyasal maddelerdir. Bunlar da dezenfektanlar gibi kullanılmalı, gerekirse her gün uygulanmalı, uygulama sırasında bekleme süresine uyulmalıdır. Üretici firmanın talimatlarına mutlaka uyulmalıdır.

Kendi gereksinimlerinize en uygun maddeler için tedarikçinizle bağlantı kurmanızı öneririz.

Dezenfekte etme kuralları

Gıda zehirlenme özelliğine sahip bakterilerin insana zarar vermesi için çok az miktarda bulunması yeterlidir; bu nedenle etkili dezenfekte işlemi tesisinizi güvenli kılmak bakımından büyük önem taşır. Çoğu kimse temizlik sırasında dezenfekte işlemini gereğince yapmadığı için yanılıya düşer ya da diyelim ki durulama sırasında kirli giysiler giyerek dezenfekte ettiği yerleri yeniden kirletir. Dezenfekte etme işlemini tam anlamıyla yapabilmek için aşağıda belirtilen kurallara her zaman uyun:

- Yiyeceklerle temas eden alanlarda kullanılan kimyasal maddelerin gıdalar için güvenli olmasına, bu amaçla üretilmiş olmasına dikkat edin.
- Her zaman üreticinin talimatlarına uyun.
- Dezenfektanı belirtilen oranlarda hazırlayın ve asla farklı kimyasal maddeleri birbirine karıştırmayın.
- Dezenfekte etme işleminden önce temizlediğiniz yüzeylerdeki deterjan kalıntılarını çok iyi temizleyin.
- Her temizlikte **yeni** bir dezenfektan kullanın ve eski dezenfektanla yenisini karıştırmayın.
- Bezleri ya da paspasları dezenfektan içinde sözgelimi bir gece boyunca bekletmeyin; çünkü bu durum dezenfektanın gücünü azaltır ve bakteri üremesine yol açabilir.
- Dezenfektanı yüzeyler üzerinde **her zaman** üreticinin önerdiği süre kadar **bekletin**.
- Üreticinin talimatlarında durulamanın gerekmediği, yalnızca kurutulması gerektiği yönünde bir kural yoksa çok iyi durulama yapın.

En iyi nasıl temizlenir?

1. **Ön temizleme:** kirin tozun silerek, kazıyarak ya da ıslatarak temizlenmesi.
2. **Ana temizlik:** kalan kirin tozun deterjanla kabartılması.
3. **Ara durulama:** kirin tozun ve kimyasal maddelerin temizlenmesi.
4. **Dezenfekte etme:** kalan bakterilerin güvenli bir düzeye indirilmesi.
5. **Son durulama:** dezenfektanın temizlenmesi.
6. **Kurutma:** sularını süzme yoluyla ya da kâğıt havluyla fiziksel kurutma.

Ağır bir kirlenme/tozlanma yoksa ön temizlikle ana temizlik bir arada yapılabilir. Dezenfekte etme işlemi de ön temizlik, ana temizlik ve dezenfekte etme, durulama ve kurutma biçiminde dört aşamalı bir süreç yaratacak olan dezenfektan içeren kimyasal temizleyici kullanarak yapılabilir.

Temizlik Programları

Temizlik programları hazırlamanızı öneririz. Böyle bir programın yararı, temizliği yapacak kişiye hangi standartta bir temizlik gerektiğini göstermesidir. Temizlik programı ayrıca, temizliğin yapıldığının izlenmesi ve temizliğin yönetilmesi olanaklarını sağlaması bakımından çok yararlıdır. Temizlik programı şunları içermelidir:

- Temizlenecek araç-gereç ve yüzeyler.
- Kullanılacak temizlik malzemeleri ve temizlik yöntemi.
- Araç-gereç ve yüzeylerin hangi sıklıkta temizleneceği.
- Çalışanlara yönelik güvenlik uyarıları.
- Temizliği yapan kişinin imzası.
- Yapılan işin denetlendiğini gösteren imza.

Size bu konuda yardımcı olabilmek için bu pakete temizlik programlarında yer alan bilgilere ilişkin kimi örnekler koyduk; ayrıca işletmenizde temizlik örgütlenmesi yapabilmemiz için boş program formları da ekledik (Bkz. sayfa 36-39).

Örnektir

Temizlik yöntemi

Lavaboda yıkama	Bulaşık makinesi	Yiyeceklerle temas eden yüzeylerin temizlenmesi, mikroptan arındırılması	Yiyeceklerle temas eden ekipmanların temizlenmesi, mikroptan arındırılması	Yüzeylerin temizlenmesi	Ekipman temizliği, yağ sökme
<ul style="list-style-type: none">Bulaşıkları bir araya getirerek yemek kalıntılarını temizleyinBulaşık teknesinde deterjan ve sıcak suyla yıkayınGerektiğinde fırça ve ovalama bezi kullanın, aşınanları atın.İkinci bir bulaşık teknesinde sıcak durulama yapınSüzgeçli bir yüzeyde kurumaya bırakınGerektiğinde kurulama bezi ya da kâğıt havluyla kurulayıp parlatın	<ul style="list-style-type: none">Talimatlara uygun olarak tablet/sıvı deterjan kullanınSıcak durulama yapan bir program seçin	<ul style="list-style-type: none">Sıcak, sabunlu suyla lavaboda yıkayın ya da temiz bir bez ve kova kullanarak yıkayınDurulayınDezenfektan püskürtün ve talimatlara uygun olarak, sözgelimi 30 saniye, bekletinKurumaya bırakın ya da kâğıt havluyla kurulayın	<ul style="list-style-type: none">Elektrik düğmesini kapatın, fişi çıkarın ve bulaşık kirleri temizleyin.Ekipmanı parçalarına ayırın, lavaboda sıcak, sabunlu suyla yıkayın ya da gerektiğinde fırça, ovma bezi ve kova kullanarak yıkayınDurulayınDezenfektan püskürtün ve talimatlara uygun olarak, sözgelimi 30 saniye, bekletinKurumaya bırakın ya da kâğıt havluyla kurulayın	<ul style="list-style-type: none">Lavaboyu ya da bir kovayı sıcak sabunlu suyla doldurup fırça, ovma bezi gibi gereçlerle temizleyinGerekirse yağ sökücü kullanınDurulayınKurumaya bırakın	<ul style="list-style-type: none">Yiyeceklerle temas eden ekipman temizliğinin kurallarını uygulayın; ama bu kez üreticinin talimatlarına göre yağ sökücü kullanınYağları ve kalıntılarını tam olarak çıkartın

Temizlenecek araç-gereç

<i>Tencere ve tavalar</i> <i>Fırın gereçleri</i>	<i>Çatal bıçaklar</i> <i>Tabak-çanak</i> <i>Kesme tahtaları</i>	<i>Tezgahlar</i> <i>Buzdolabının içi</i>	<i>Kesme makinesi</i> <i>Karıştırıcı makine</i>	<i>Duvarlar</i> <i>Yerler</i> <i>Tavan</i> <i>Kapılar</i>	<i>Yağ filtreleri</i> <i>Izgara</i> <i>Kızartma gereçleri</i>
---	---	---	--	--	---

Not: Her temizlik yöntemi için bir form kullanmanızı öneririz.

Temizlik Programları

Oda: Ana Mutfak

Araç-gereç	Sorumlu kişi	Ürün	Yöntem	Sıklık
Duvarlar, kapılar, tahta araçlar	Temizleyici	Kolay yağ sökücü	Solüsyon gücü: 1 kova sıcak suya 2 ölçü Bekletme süresi: 5 dakika Uygulama: Temiz bez ya da paspasla Durulama: Temiz suyla Kurutma: Kurumaya bırakma	Her gün
Doğrama tahtaları ve yiyecek hazırlama yüzeyleri	Şef	Kolay dezenfektan içeren deterjan	1. Yiyecek kalıntılarını temizleyin 2. Yüzeyi temiz, ıslak bezle silin 3. Dezenfektanlı deterjan püskürtün ve silin 4. Bezle durulayın ve silin 5. Kurumaya bırakın	Her kullanımdan sonra
Buzdolapları	Şef yardımcısı	Kolay dezenfektan içeren deterjan	1. Dezenfektanlı deterjanı hazırlayın (1 kovaya 2 ölçü) 2. Tüm yüzeyleri bu solüsyonla silin 3. Temiz suyla çok iyi durulayın 4. Kurumaya bırakın	Her hafta

Temizlik Programları

Oda:

Araç-gereç	Sorumlu kişi	Ürün	Yöntem	Sıklık

Temizlik izleme listesi

Tarih	Araç- gereç ve temizlenen alan	Temizliği yapan	Denetleyen kişi	Sorunlar/çözümüleri

Stok Denetimi

Gıda sektöründeki işletmelerde sağlıklı temizlik ve verimlilik bakımından yiyeceklerin doğru biçimde saklanması çok büyük önem taşır. Yiyeceklerin bozulmasında sıcaklık, stok dönüşümü uygulamaları ve ambalajlama etkili olur. Stok dönüşümünün gereğince yapılması, aşağıda sıralanan nedenlerden dolayı önemlidir:

- Stok düzeylerini doğru biçimde koruyarak firelerin önüne geçer
- Daha eski tarihli yiyeceklerin daha önce kullanılmasını sağlar
- Zararlılara karşı denetimde etkilidir
- Sağlığa uygun olmayan, zarar verici ya da tüketimini olanaksız kılacak ölçüde kirlenmeye uğramış yiyecekleri satmak suçtur.
- Görünümü iyi olsa bile, "... tarihine kadar kullanınız" ibareli yiyecekleri belirtilen tarihten sonra satmak ya da kullanmak suçtur.
- "... tarihinden önce kullanınız" ibareli yiyecekleri belirtilen tarihten sonra satmak yanlıştır. Böyle ibareler, gıda işletmecilerinin standartların altındaki yiyecekleri satmalarını önlemek için üreticilerin belirlediği kurallardır. Yiyeceklerin uygun olmaması, "... tarihinden önce kullanınız" ibaresine karşın belirtilen tarihten sonra satılması, suçtan da öte, savunmaya çok zarar veren bir durumdur.
- 1995 tarihli Gıda Güvenliği (Gıdada Genel Sağlıklı Temizlik) Yönetmeliği uyarınca, işletme sahipleri gıda tehlikelerini saptamakla, gıdada güvenliğin sağlanması için etkili denetim ve izleme prosedürlerini uygulamakla yükümlüdür. Stokların izlenmesi de bozulma potansiyeline sahip yiyeceklerin müşterileriniz tarafından tüketilmesini önlemeye yardımcı olacaktır.

İyi bir stok dönüşümünü nasıl sağlarım?

1. Tüm satın alma/teslimat işlemlerinizde kalitenin kabul edilir olduğunu, ürünlerin kullanma tarihinin geçerliliğini ("...tarihinden önce kullanınız" ibaresini) kontrol edin.
2. Ürünler açılıp daha büyük ya da seçenek oluşturacak saklama kaplarına aktarılırsa, bunların içeriği, geliş tarihini ve son kullanma tarihi gösterecek biçimde etiketlenmesi gerekir.
3. Dönemsel stok denetimleri yapın; bunların sıklığı stoklarınızın türüne ve normal dayanma süresine bağlıdır. Eğer çabuk bozulan ürünler söz konusuysa bu denetimleri her gün yapmanız gerekir.

4. Pişmiş jambon gibi yüksek riskli/tüketime hazır yiyecekler açıldığında, ürünün raf ömrü, artık sızdırmaz ambalajda olmadığı için kısalabilir. Bu tür ürünler açıldığında, paketin üzerindeki talimatlara uygun tüketilmesi çok önemlidir. Kavanozda ya da pakette satılan pek çok ürünün üzerinde "açtıktan sonra buzdolabında saklayınız ve 2 gün içinde tüketiniz" gibi ibareler bulunur.
5. Etiketlerinde "açtıktan sonra buzdolabında saklayınız ve 2 gün içinde tüketiniz" gibi ibareler taşıyan ürünler, stok dönüşümünün doğru yapılmasını sağlamak için açıldıkları tarihte etiketlenmelidir.

Yine, stok dönüşümünün doğru yapılmasını sağlamak için ürünlerin tarihini, kalan raf ömrünü saptayan bir sistem işletme içinde oluşturulmalı ve/ya da bu bilgiler üreticinin ambalajından alınmalıdır. Bu, ürünlerini tarihleyerek ya da renkli kod sistemi kullanarak gerçekleştirilebilir.

Haklı savunmaya yardımcı olmak üzere etiketlerin tarihlenmesine çok dikkat önem göstermenizi öneririz. Özellikle:

- (a) Mutfakta pişirilen ve daha sonra kullanmak için buzdolabına ya da dondurucuya konan yiyecekler üretim tarihini ve beklenen raf ömrünü belirtecek biçimde etiketlenmelidir.
- (b) Buzdolabında ya da dondurucuda saklanan ve tarihi belirtilmeyen yiyecekler teslim alındığı tarihi ve beklenen raf ömrünü belirtecek biçimde etiketlenmelidir.
- (c) Açılan kavanoz ya da paketler, açıldıkları belirtecek biçimde etiketlenmelidir.

Saklanan tüm yiyeceklerin gereğince sarıldığına, kapatıldığına ve etiketlendiğine dikkat edin. Böylelikle yiyeceklerin kalitesini ve 'ilk giren ilk çıkar' ilkesinin uygulanmasını güvenceye almış olacaksınız.

Eski ürünlerle yeni açılmış ürünleri asla birbirine karıştırmayın.

Size bu konuda yardımcı olmak amacıyla, işletmenize teslim edilen ürünlere ilişkin önemli bilgileri kaydedebileceğiniz boş bir formu 42. sayfaya ekledik.

Sıcaklık Denetimi

Neden sıcaklık ölçümü yapıyoruz?

Sıcaklık ölçümü yapmanın önemini gösteren sayısız neden vardır:

1. Bu ölçümler, yiyeceklerin bozulmaya ve/ya da gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin üremesini sınırlayan sıcaklıklarda saklandığını gösterir
2. Bu ölçümler soğukta saklama ekipmanının gereğince çalıştığının denetlenmesine yarar.
3. **1995 tarihli Gıda Güvenliği (Sıcaklık Denetimleri) Yönetmeliği** uyarınca belirli yiyeceklerin 8°C ya da daha düşük sıcaklıklarda saklanması gerekir. Soğukta saklama ekipmanını 2°C ve 5°C arasındaki sıcaklıklarda çalıştırmanızı öneririz. Bu yasal gereğe uyup uymadığınızı görmek için denetim yapmalısınız. dondurucular için saptanmış sıcaklık dereceleri bulunmamakla birlikte, biz bu cihazların -18°C ya da daha düşük sıcaklık derecelerinde çalıştırılmasını öneriyoruz.
4. **1995 tarihli Gıda Güvenliği (Gıdada Genel Sağlık ve Temizlik) Yönetmeliği** uyarınca gıda sektöründeki işletme sahiplerinin olası gıda tehlikelerini saptaması, gıda güvenliğinin sağlanması açısından bu tehlikelerden hangilerinin denetlenmesi gerektiğine karar vermesi ve etkili denetim, izleme prosedürleri uygulayarak tüketicilere zararlı olabilecek tehlikeleri önlemesi yasal yükümlülüktür. Gıda zehirlenmesini önlemenin tek ve en önemli yolu, sıcaklık denetiminin gereğince yapılmasıdır. Bu nedenle bu kural çok sıkı biçimde uygulanmalıdır.

Sıcaklık ölçümlerini neden kaydediyoruz?

1. Uygun olmayan, standartların altında ya da tüketen kişiye zarar verebilecek yiyecek satmak suçtur. Böyle yiyecekleri satmakla suçlanan kişilerin yararlanabileceği başlıca savunma **tedbirli bir kimseden beklenen özen** savunmasıdır. Bu savunma, suçlanan kişilerin **suçun oluşmaması için her türlü makul önlemi aldıklarını ve beklenebilecek her türlü özeni gösterdiklerini** kanıtlamalarını gerektirir. Sıcaklık denetimlerinin söz konusu olduğu davalarda savunma açısından yazılı kayıtlar çok ciddiye alınır.
2. Yazılı kayıt tutmak yasal gereklilik olmamakla birlikte, bu ölçümler, büyük gıda güvenliği tehlikelerini (bkz. yukarıdaki 4 numaralı madde) ortadan kaldırmak üzere alınan önlemlerin uygulandığını açıklıkla gösterir.

Ne tür bir termometre kullanmalıyım?

Kullanacağınız termometre, ölçümlerine güvenebileceğiniz türden olmalıdır, yani cihazın doğru göstermesi çok önemlidir. Biz sayısal termometreleri öneriyoruz. Bunlar hem son derece doğru sonuçlar verir hem de sıcak yiyeceklerin yanında soğukların ve hava sıcaklığının ölçülmesine olanak tanıyan farklı uçları vardır.

Seçenek olarak, görece daha ucuz olan buzdolabı/dondurucu termometreleri de kullanılabilir; ama bunların doğruluğunun denenmesi şarttır.

Nasıl ve ne zaman?

Gereğince çalıştığını ve yiyecekleri 8°C ya da daha düşük sıcaklıklarda tuttuğunu görmeniz için, soğukta saklanan yiyecekleri koyduğunuz ekipmanı düzenli olarak denetlemenizi öneriyoruz. Ekipmanın içinde yerleşik olarak bulunan termometreyi kullanabilirsiniz, ama bu yiyeceklerin değil, buzdolabı içindeki tek bir noktanın hava sıcaklığını verecektir size.

Seçenek olarak, ayrı bir termometre ya da prob termometre kullanmanızı öneriyoruz. Probu termometre ile sıcak ve soğuk ölçümleri yapabilir, havanın ve yiyeceğin sıcaklıklarını ölçebilirsiniz.

Prob termometre kullanımı

Merkezine dek pişirilmeyi gerektiren yüksek riskli yiyeceklerin sıcaklıklarının, standart tarifler ve ölçüler kullanılıyorsa, ara ara prob termometreyle ölçülmesini öneriyoruz. Yeni ya da değiştirilmiş tariflerde ise her partiden bir yiyeceğin prob termometreyle ölçülmesini öneriyoruz. Her durumda prob termometrenin ölçülen yiyeceği kirletmemesine, bozmamasına çok dikkat etmelisiniz. Bu termometreler tüketilmeye hazır yiyeceklerde kullanılmadan önce mutlaka çok temiz tutulmalı, kirlenmemelidir, yoksa sıcaklığını ölçtüğünüz yiyecekleri atmak zorunda kalırsınız. Bakteri önleyici bezlerin kullanıldığı yerlerde bu termometreler yiyeceklerle birlikte kullanılmaya uygundur.

Prob termometrelerde ayar

Prob termometrelerin doğru ölçtüğünü düzenli aralıklarla denetlenmeyi unutmayın. Saf su ve buz karışımının -1°C ile +1°C arasındaki sıcaklığını kendi yaptığınız denetimlerde yararlı bir başvuru kaynağı olarak kullanabilirsiniz. Termometrenizin doğru ölçmediğini düşünüyorsanız değiştirmeniz ya da onarıma göndermeniz gerekir. Ayrıntılı öneriler için üreticilerin talimatlarına bakın.

Sıcaklık ölçümünü hangi sıklıkta yapmalıyım?

Aşağıda belirtilen sıcaklık kayıtlarını tutmanızı öneriyoruz:

- (a) Soğuk saklanan ve dondurulmuş yiyecekler teslim alındığında.
- (b) Buzdolabı sıcaklığı - günde üç kez (hedef sıcaklık 0 - 5°C arası).
- (c) Dondurucu sıcaklığı - günde bir kez (hedef sıcaklık -18°C ya da daha düşük).
- (d) Sıcak yiyecekler - rasgele (pişirme işleminin tamamlanmasından sonraki hedef sıcaklık 75°C'in üzerinde olmalı, sıcak tutma işleminden sonraysa 63°C'in üzerinde olmalıdır).

46. sayfadaki Sıcaklık Denetimi Formu ve 42. sayfadaki Teslimat Kayıt Denetimi Fomu, yaptığınız izleme denetimlerinizi kaydetmenize yardımcı olacaktır.

Sıcaklık kılavuzu

Güvenli gıda üretimini sağlamak için aşağıda belirtilen sıcaklık kurallarına uyulması gerekir:

- (a) Çabuk bozulan yiyecekler buzdolabında (0 - 5°C arası) ya da dondurucuda (-18°C'in altında) saklanmalıdır.
- (b) Pişirme sırasında yemeğin iç sıcaklığı 75°C'a ulaşmalıdır.
- (c) Sıcak yiyecekler hemen sunulmayacaksa ya:
 - i) sıcak, yani 63°C'in üzerinde tutulmalı (2 saatten fazla sürecekse) ya da
 - ii) 1½ saat içinde hızla soğutulmalı ve buzdolabına ya da dondurucuya konmalıdır
- (d) Yemekler tam olarak ısıtılmalıdır, yani iç sıcaklıkları 75°C'a ulaşmalıdır.
- (e) Çabuk bozulan yiyecekler her olanakta buzdolabında tutulmalıdır. Aslında sunum sırasında yalnızca az miktardaki yemek oda sıcaklığında bulunmalı, yemeğin kalanı buzdolabında bulundurulmalıdır. Sunumdan sonra oda sıcaklığında kalmış yemek artarsa güvenli olmayabileceğinden atılmalıdır.

..... ile başlayan hafta

Soğuk Saklama Sıcaklık Kayıtları

Tarih	zaman dilimi	Buzdolabında saklama/sergileme sıcaklığı (yiyecekler 8°C ya da daha düşük)					
		Hava sıcaklığı 0°C - 5°C arasında					
		1	2	3	4	5	6
Pazartesi	sabah						
	akşam						
Salı	sabah						
	akşam						
Çarşamba	sabah						
	akşam						
Perşembe	sabah						
	akşam						
Cuma	sabah						
	akşam						
Cumartesi	sabah						
	akşam						
Pazar	sabah						
	akşam						

Sıcak Yiyeceklerde Sıcaklık Kayıtları

Tarih	zaman dilimi	Pişirme ya da ısıtma işlemlerinden sonra iç sıcaklık 75°C		Sıcak tutma 63°C ya da üzeri	
		Yiyeceğin cinsi	Sıcaklık °C	Yiyeceğin cinsi	Sıcaklık °C
Pazartesi					
Salı					
Çarşamba					
Perşembe					
Cuma					
Cumartesi					
Pazar					

Amirin denetimi (imza)

Kişisel Temizlik Standartı Önerileri

Yiyeceklerin hazırlandığı bir alanda çalışan herkesinle kişisel temizliğini üst düzeyde koruması gerekir. Aşağıdaki kişisel sağlıklı temizlik kurallarına her zaman uyulmalıdır:

1. İşe başlamadan önce, çiğ yiyeceklerle temas ettikten sonra, yüksek riskli yiyeceklere dokunmadan önce ve tualete gittikten sonra ellerinizi mutlaka iyice yıkayın.
2. İşe başlamadan önce düz alyans hariç tüm takılarınızı çıkarın.
3. Tırnaklarınızı kısa ve temiz tutun, tırnak cilası kullanmayın.
4. Kesiklerinizi, yanıklarınızı ve diğer yaralarınızı su geçirmez yara bantlarıyla kapatın.
5. Yiyeceklerin hazırlandığı ya da saklandığı dalarda sigara içmeyin.
6. Yiyeceklerle uğraşırken ve malzemeleri paketlerken parmaklarınızı yalamayın.
7. Burnunuzu, dişlerinizi ya da kulaklarınızı karıştırmayın, başınızı ya da sırtınızı kaşımayın.
8. Yiyeceklerin üzerine öksürüp hapşırmayın.
9. Yiyeceklerle uğraşırken mutlaka yıkanabilir iş önlüğü giyin. Yiyecekleri açmakla görevli elemanların da başlarını örtmeleri gerekir.
10. Yiyecekler aracılığıyla bulaşabilen bir hastalığınız varsa ya da bundan kuşku duyuyorsanız, durumu yöneticiye ya da işletme sahibine bildirin. Enfekte olmuş yaralar, deri enfeksiyonları, yaralar, ishal ve kusma da bu tür hastalıklardandır.

Bu durumda aşağıdaki kurallar geçerlidir:

- ishali olan ya da yediklerini çıkararak hiç kimse yiyeceklerle temas etmemeli, bu belirtilerin kaybolmasının üzerinden 48 saat geçmedikçe de yiyeceklerle ilgili işlerine dönmemelidir.
 - yiyeceklerle uğraşarak ellerinde, yüzlerinde boyunlarında ya da başlarında enfekte yaraları, deri enfeksiyonları ya da yaraları olan elemanlar iyileşene dek işe gelmemelidir.
 - yiyeceklerle uğraşarak gözlerinde, kulaklarında ya da ağızlarında sulanma/ıfrazat olan elemanlar iyileşene dek yiyeceklerle temas etmemelidir.
11. Yiyeceklerle temas halindeyken, yiyecek hazırlarken yiyip içmeyin.
 12. Yiyeceklerle temas halindeyken, yiyecek hazırlarken üzerinizde parfüm, ağır makyaj bulunmamasına dikkat edin.

Gıda tehlike analizi Günlük denetimler

Çıkan sorunları ayrı bir forma ya da deftere kaydedin

<p>Teslimat Ambalaj ve yiyecekler iyi durumda mı? Yüksek riskli gıdaların sıcaklığı 8°C'ın altında mı? Tarih ve kodlar yeterli raf ömrü olduğunu gösteriyor mu? Donmuş gıdaların sıcaklığı -18°C'ın altında mı? Sürücünün temizlik standartları kabul edilebilir düzeyde mi? Yiyecekler teslimattan sonra 15 dakika içinde saklama yerlerine kondu mu?</p>	<p>Yiyeceklerin soğuk tutulması Hazırlandıktan hemen sonra hepsi buzdolabına konuyor mu? Yemekler büfede maksimum 4 saat mı tutuluyor?</p>
<p>Kişisel sağlıklı temizlik Kişisel sağlıklı temizlik standartlarına uyuluyor mu? Her lavaboda sıcak su, sabun ve kâğıt havlu var mı? Ziyaretçiler standartlara uyuyor mu? İş önlükleri ve kepler eskiyor mu?</p>	<p>Soğutma Yiyecekler olabildiği kadar hızlı soğutuluyor mu? Soğutma 4 saatten fazla sürüyor mu? Kolay soğuması için yiyecekler küçük porsiyonlara ayrılıyor ya da düz tepsilere yerleştiriliyor mu? Standart prosedürler kullanılıyor mu? Yemekler soğutmanın son aşaması olarak buzdolabına konuyor mu? Soğutulan yiyeceklerin üzeri kapatılıyor ve kirlenmenin olmayacağı bir yere konuyor mu?</p>
<p>Pişirme İç sıcaklık en az 75°C mı? Tüm etlerde: Suyun duru çıktığı, Kan olmadığı denetlendi mi? Üreticinin talimatları uygulandı mı? Donmuş gıdalar pişirilmeden önce tam olarak çözüldü mü?</p>	<p>Karşılıklı bulaşma Çiğ ve pişmiş yiyecekler için ayrı ayrı kesme tahtaları, bıçaklar ve başka gereçler kullanılıyor mu? Çiğ ve pişmiş yiyecekler için farklı yüzeyler ayrılmış mı? Bunlar kullanılıyor mu? Kirli gereçler temiz gereçlerden ayrı tutuluyor mu? Donmuş gıdalar pişmiş olanlardan ayrı bir yerde çözülmeye bırakılıyor mu? Prob termometre dezenfekte ediliyor mu? Yüksek riskli gıdalar için kullanılan yüzeylerde deterjanlı dezenfekte işlemi yapılıyor mu?</p>
<p>Buzdolapları Yüksek riskli gıdaların sıcaklığı 8°C'ın altında mı? Cihazın içi temiz mi? Yiyeceklerin üzeri kapalı mı? Çiğ yiyecekler yüksek riskli gıdaların altında tutuluyor mu? Tüm yüksek riskli gıdaların üzerinde son kullanma tarihi var mı? Pişmiş ve çiğ yiyecekler doğru dolaplarda mı?</p>	<p>Temizlik Tüm yüzeyler temiz görünüyor mu? Yiyeceklerle temas eden yüzeylerde her gün deterjanlı dezenfekte işlemi yapılıyor mu? Hiçbir ekipmanın yere konmamasına dikkat ediliyor mu?</p>
<p>Isıtma Yemek olabildiği kadar hızla 75°C'a kadar ısıtıldı mı? Üreticinin talimatları ya da standart prosedürler uygulanıyor mu?</p>	<p>Sıcak tutma Sıcak yiyecekler 63°C'ın üzerinde tutuluyor mu? Yiyecekler ve ekipman önceden ısıtılıyor mu? Pişirme/soğutma işlemlerinden sonra yiyecekler doğrudan ekipmanın içine konuyor mu?</p>

Örnektir

Gıda tehlike analizi Günlük denetimler

Çıkan sorunları ayrı bir forma ya da deftere kaydedin

Zararlı denetimi Sinek kovucu çalışıyor mu? Kapı ve pencere sineklikleri kullanılıyor mu? Fare Sinek Hamamböceği belirtisi var mı? Zararlı Denetimi etkili biçimde yapılıyor mu?	Temizlik/bakım Temizlik programlarına uyuluyor mu? Yeterli temizlik malzemesi/ekipmanı var mı? Temizlikte kullanılan kimyasal maddeler gereğince saklanıp kullanılıyor mu? Temizlik ekipmanı iyi durumda mı? Yapının tüm bölümleri temiz mi? (Ayrı listeye bakın) Yapının tüm bölümleri iyi durumda mı?
Kuru saklama Zarar görmüş paket ya da kutu var mı? Tüm yiyecekler belirtilen raf ömrü süresi içinde mi? Her türlü sızıntı/döküntü temizleniyor mu?	Genel Çöp bidonları ve çevresindeki alanlar temiz tutuluyor mu? Çöpler atılmadan önce torbalara konuyor mu? Yiyeceklerle ilişkili odalarda evcil hayvan ya da gereçleri var mı? Çöp bidonlarının kapakları tam oturuyor mu Tüm aydınlatma unsurları gereğince çalışıyor mu?

Örnektir

Çıkan sorunların kaydedilmesi

Tarih	Sorun	Alınan önlem	Görevlinin adı
02.01.03	1 numaralı buzdolabındaki termometre denetlendi ve hava sıcaklığı 10°C'nin üzerinde bulundu.	Buzdolabının soğutma ayarı daha düşük sıcaklığa ayarlandı ve tüm öğleden sonra boyunca dolabın sıcaklığı izlendi. Sıcaklık 3°C'a düştü.	JD

Çıkan sorunların kaydedilmesi

Tarih	Sorun	Alınan önlem	Görevlinin adı

Ayrıntılı Bilgi

Sektör kuralları

Sektör kuralları, gıda işletmecileri ile gıda yasalarını uygulayan görevlilerin işbirliği ile oluşmuştur. Bu kurallar 1995 tarihli Gıda Güvenliği (Gıdada Genel Sağlıkli Temizlik) Yönetmeliği'ne uyulmasında yol gösterir. Kuralların amacı, gıda sektöründeki işletmelere yasalar karşısında kullanıcıya dost bir yaklaşım sağlayarak ve doğru uygulamalara ilişkin önerilerde bulunarak yardımcı olmaktır. Bu kuralların yasal bağlayıcılığı yoktur, ama gıda yasalarını uygulayan görevliler, sektör standartı oluşturan bu kuralları teftişlerinde dikkate alırlar. Kuralların geçerli olduğu alanlar şunlardır: Gıda Hizmeti Sağlayıcılar, Fırıncılar, perakende ve toptan satışıçılar, kasaplar.

Sektöre özgü bu kuralları £3.60 satış bedeliyle Chadwick House Group Ltd, Chadwick Court, 15 Hatfields, London, SE1 8DJ adresinden edinebilirsiniz. Tlf: 0207 827 5882 Faks: 0207 827 9930.

Gıda yasalarına ilişkin önerilere nasıl ulaşabilirim?

Semtinizdeki Çevre Sağli Dairesinin Gıda Güvenliği Ekibi gıdada sağli temizlik ve gıda güvenliği konularında önerilerde bulunmak üzere hizmetinize hazırdır. Yerel bağlantı bilgileri bu paketin 2. sayfasında bulunmaktadır. Ticaret birlikleri ve bağımsız danışmanlık hizmetleri de size bu konuda yardımcı olabilir.

Gıda yasaları ve uygulamalarına ilişkin ayrıntılı bilgiyi Gıda Standartları Kurumu'nun www.food.gov.uk adresindeki web sitesinde de bulabilirsiniz.

Yararlı Yayınlar

Aşağıda listelenen yayınları sipariş formu doldurarak kitapçılarından ya da belirtilmişse doğrudan satıcısından edinebilirsiniz:

1. **Hygiene for Management.** Richard A Sprenger - ISBN 1-871912-636.
2. **The Food Hygiene Handbook.** Richard A Sprenger - ISBN 1-871912-75-X (Bengalce, Çince, Pencepça, Urduca, Gucaratice, Hintçe baskıları Highfield Publications'ta mevcuttur, 01302 850007).
3. **Basic Food Hygiene Certificate course book - Food Safety First Principles.** Chartered Institute of Environmental Health. Tel: 020 79286006 (Eğitim Departmanını isteyiniz). Fiyatı £3.50 (İngilizce, Bengalce, Fransızca, Almanca, İspanyolca, Çince ve Gal dilinde baskıları mevcuttur).