

# GIDA İŞLETMELERİNDE TEMİZLİK VE SANİTASYON

Temizlik ve sanitasyon, gıda kaynaklı rahatsızlıklara sebep olan organizmaların gelişmesi ve yayılmasına ve gıda tesislerinde haşere etkinliğinin azaltılmasına yardımcı olur.

Bütün işletmeler, bir gıda işletmesinin teçhizatları, sabit eşyaları ve ekipmanları da dahil olmak üzere bütün bölümlerinin aşağıda sıralanan şeylerin hiçbir birikintisinin kalmayacağı bir **temizlik** standardını koruması gerektiğini belirten Gıda Standartları Kanununun 3.2.2 numaralı Standardının 19. Maddesine uymalıdır:

- çöp ve geri dönüştürülen maddeler
- gıda atığı
- kir
- yağ
- diğer gözle görülür maddeler.

*Not: 'Temizlik', yüzeylerin dokunulduğunda temiz olduğu, gözle görülür madde bulunmadığı ve kötü koku olmadığıdır.*

## Özel ekipmanların temizliği ve sanitasyonu

Gıda sektöründe, temizlik ve sanitasyon iki farklı ve önemli konudur.

Gıda Standartları Kanunundaki 3.2.2 numaralı Standardın 20. Maddesi uyarınca, bir gıda işletmesi bütün **yeme ve içme araçları ve ekipmanların gıda temas**

**yüzeylerini** temiz ve sanite edilmiş olmasını sağlamalıdır.

## Temizlik nedir?

Temizlik genellikle aşağıdaki adımları içerir:

1. Yemek artıklarını kazımak, silmek, süpürmek ve su ile durulamak
2. Yağı ve kiri çıkarmak için sıcak su ve deterjan kullanarak yıkamak (koruyucu eldiven gerekli olabilir)
3. Gevşeyen kirleri veya deterjan kalıntılarını durulamak.

## Sanitasyon nedir?

Sanitasyon, bakterilerin ve diğer organizmaların sayısını güvenli bir seviyeye düşürmek için temiz bir yüzeye ısı ve/veya kimyasal maddeler (ya da diğer onaylı süreçler) uygulama işlemidir.

Sanitasyon bulaşık makinesi veya kimyasal maddeler kullanılarak yapılabilir.

## Etkili sanitasyon nasıl yapılır

Sanite edilecek şeyin temiz olduğundan emin olun. Temiz olmayan yüzeylerde etkili sanitasyon yapılamaz.

## Bulaşık Makinesi

Bulaşık makinesiyle sanite etmek için:

1. Doğru tür deterjan ya da sanitasyon maddesi kullanın
2. Mevcut en sıcak durulama programını kullanın (ev bulaşık makinelerinin ekonomik programı yeterli değildir)
3. Temiz olduklarından emin olmak için bulaşık makinesinden çıkarırken ekipman ve araçları kontrol edin
4. Bulaşık makinesini, gıda artığı kalmayacak şekilde temizleyin.
5. Bulaşık makinesinin bakımını ve servis işlerini üreticinin talimatlarına göre düzenli olarak yapın.

## Kimyasallar.

Kimyasal sanitasyon maddeleri genelde klor bazlı veya amonyum bazlı bileşiklerdir. Yalnızca gıda tesislerinde kullanım için tasarlanmış olan kimyasal sanitasyon maddelerini kullanın.

Gıda işletmelerinde kullanıma uygun ürünler ticari kimyasal madde tedarikçileri ve mağazalarından bulunabilir. Bilinen bir tedarikçiden tavsiye almanız önerilir.

Seyreltme oranları, temas süreleri ve güvenlik talimatları üründen ürüne farklılık gösterir. Kimyasal maddeleri kullanırken ve depolarken (çamaşır



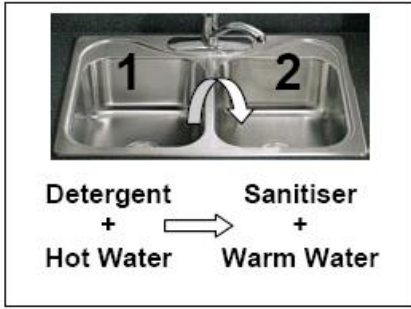
Department of  
Primary Industries  
Food Authority



suyu dahil) daima üreticinin talimatlarına uyun.

Lavaboya sığabilen şeyler sol gözde yıkayıp temizlendikten sonra sağ gözde kimyasal sanitasyon solüsyonuna batırılabilir.

Bir şey temizlendiyse ve sanitasyon için sağ göze batırılmayacak kadar büyükse, sanitasyon solüsyonu bir sprey şişesi kullanılarak uygulanabilir.



Yeme ve içme araçları ve ekipmanların gıda temas yüzeylerinin temizlenmesi ve sanite edilmesi için çift gözlü bir lavabonun kullanılması.

## Sanitasyon maddesi olarak sirke ve mavi ispiro kullanılması

Sirke ve mavi ispiro sanitasyon maddesi olarak kullanılmamalıdır. Sirke zayıf bir asittir ve etkili değildir. Mavi ispiro ise yüzeylerde kimyasal kalıntı bırakabilir.

## Sanitasyon maddesi olarak çamaşır suyu kullanılması

Kokusuz çamaşır suyu, doğru seyreltildiğinde gıda temas yüzeylerinin sanite etmekte kullanılabilen klor bazlı bir kimyasal maddedir. 50 ppm'lik bir çamaşır suyu konsantrasyonu yalnızca sıcak (38°C) kullanıldığında etkilidir.

Tablo 1'de çamaşır suyunun nasıl seyreltildiği gösterilmektedir.

Sanitasyon maddesi ile temas süresi en az 7 saniye olmalıdır.

## Daha fazla bilgi

- Denetleme bulguları veya uygunluk eylemi konularında bilgi almak için belediyenizin Çevre Sağlığı Memurunu arayın. Nelerin yapılacağı ve ne zaman yapılacağı konusunda size net bir bilgi verebilir.
- [Gıda Standartları Kanunu – Standart 3.2.2 Gıda Güvenliği Uygulamaları ve Genel Gereklilikleri](#) belgesini indirin
- [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) adresindeki Gıda Kurumu internet sitesini ziyaret edin
- 1300 552 406 numaralı telefonda Gıda Kurumunu arayın.



Department of  
Primary Industries  
Food Authority

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

Tablo 1: Sanitasyon maddesi olarak çamaşır suyu kullanılması

Ne kadar su?	Ne kadar çamaşır suyu?					
	Ev kullanımı için (%4 klor)		Ev kullanımı için gl (%6 klor)		Ticari (%10 klor)	
Gereken konsantrasyon (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
Su sıcaklığı	Sıcak	Sođuk	Sıcak	Sođuk	Sıcak	Sođuk
1 litre	1,25 ml	2,5 ml	0,85 ml	1,7 ml	0,5 ml	1 ml
10 litre	12,5 ml	25 ml	8,5 ml	17 ml	5 ml	10 ml
50 litre	62,5 ml	125 ml	42,5 ml	85 ml	25 ml	50 ml

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](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

Cleaning & sanitising in food businesses, August 2015  
NSW/FA/F1118/1508-Turk