

# GIDA İŞLETMELERİNDE EL YIKAMA

## Ellerin doğru yıkanması önemlidir

İşletmenizde gıda kaynaklı rahatsızlık riskini en aza indirmenin önemli adımlarından birisi ellerin doğru yıkanmasıdır.

Ellerin iyice yıkanması kir, gıda atıkları, yağ ve zararlı bakteriler ve virüsleri ellerinizden temizler.

Gıdaları elleyenlerin ellerini yıkaması yasal bir şarttır.

## El yıkama yerleri

Gıda Standartları Kanunu gıda tesislerinin, ellerinin gıdalar için olası bir kontaminasyon kaynağı olma ihtimali varsa, gıdaları elleyen çalışanların bulunduğu yerlerde mevzuata uygun el yıkama yerlerine sahip olmasını şart koşmaktadır.

Buna ek olarak, gıda tesisinde tuvaletler varsa, tuvaletlerin hemen yanına el yıkama yerleri koyulmalıdır.

Tesislerde mevzuata uygun el yıkama yerleri olmalıdır.

El yıkama yerleri şu özellikleri taşımalıdır:

- daimi demirbaş olmalıdır
- sıcak akan içilebilir su bağlanmış ya da sağlanmış olmalıdır
- ellerin kolay ve etkili bir şekilde yıkanabileceği boyutta olmalıdır

- erişilebilir olmalıdır
- sabun ve tek kullanımlık havlular (ya da el kurutucu) ve kullanılmış havlular için çöp sağlanmalıdır
- yalnızca eller, kollar ve yüzün yıkanması amacıyla tahsis edilmiş olmalıdır.

Mezbahalar, kasaplar gibi bazı tesislerin elle açılıp kapatılması gerekmeyen muslukları olan el yıkama yerleri olması gerekmektedir. Belediyeniz ya da NSW Gıda Kurumundan işletmenizde nelerin gerekli olduğunu öğrenin.

## Ellerin yıkanması gerektiğinde

Gıdaları elleyen kişiler ellerini şu durumlarda yıkamalıdır:

şunlardan önce:

- gıda hazırlamak ve pişirmek
- gıdaları, özellikle yemeye hazır gıdaları ellemek
- gıdaların servisini yapmak.

şunlardan sonra:

- tuvalete girmek
- çiğ et, çiğ kümes hayvanı veya çiğ yumurtaları ellemek
- sigara içmek, hapşırarak, öksürmek, burnunu sümkürmek, yemek yemek, bir şey içmek veya saçına, kafa derisine veya

vücudunun açıkta kalan yerlerine dokunmak.

Gıdaları elleyenlere ellerini doğru yıkamamalarından ötürü cezalar verilebilir.

## Eller nasıl doğru yıkanır

Gıda işletmenizde sağlanan el yıkama yerlerini kullanarak şu adımları izleyin:

1. Ellerinizi sabun ve akan sıcak su ile iyice yıkayın.
2. Sabunla birlikte ovuşturarak ellerinizi köpürtün. Ellerinizi arkasını, parmaklarınızın arasını ve tırnaklarınızın altını da köpürttüğünüzden emin olun.
3. Ellerinizi en az 20 saniye ovun
4. Temiz, sıcak, akan suyun altında ellerinizi iyice durulayın.
5. Gıda hazırlamadan ya da yemeden önce temiz bir havlu (tercihen kağıt) veya havallı kurutma aleti ile kurutun.

## Tırnak fırçaları ve antibakteriyel jellerin kullanımı

El yıkama esnasında hamur ve temizlemesi zor olan diğer gıda artıklarını temizlemekte yardımcı olması için temiz ve hasarsız tırnak fırçaları kullanılabilir.



Department of  
Primary Industries  
Food Authority



El yıkamaya ek olarak gıda hazırlama yerlerinde kullanıma uygun antibakteriyel jeller de kullanılabilir. El yıkamak yerine yalnızca antibakteriyel jeller kullanılamaz.

- 1300 552 406 numaralı telefonda yardım hattını arayın.

## El yıkama sorunları

NSW Gıda Kurumunun ya da belediyenin yetkili bir memuru giderilmesi gereken bir el yıkama sorunu ya da el yıkama yeri sorunu tespit ederse, çeşitli uygunluk eylemleri başlatılabilir.

Uygunluk eylemi başlatılabilecek durumlarla ilgili daha fazla bilgi için [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) adresinden *NSW Gıda Kurumu Uygunluk Politikası* ve *NSW Gıda Kurumu Yaptırım Politikası* okunabilir.

## Daha fazla bilgi

Belediyenizin çevre sağlığı memuru denetleme bulguları veya uygunluk eylemi konusundaki bütün sorularınızı yanıtlayabilir. Nelerin yapılacağı ve ne kadar süre içinde yapılması gerektiği konusunda size net bir bilgi verebilir.

- [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) adresindeki Gıda Kurumu internet sitesini ziyaret edin

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