

GIDA İŞLETMELERİNDE HAŞERE KONTROLÜ

Sıçan, fare ve hamam böceği gibi yaygın olarak görülen haşereler bakteriler ve virüsler taşıyarak gıdaları ve gıda temas yüzeylerini kontamine edebilir. Haşere görülmesi ve haşereler yüzünden gıda kontaminasyonu çok sayıda tüketici şikayetine yol açmaktadır.

Yaygın haşereler

Gıda işletmelerindeki haşereler arasında şunlar yer alabilir:

- kemirgenler (örn. sıçanlar ve fareler)
- böcekler (örn hamam böcekleri, sinekler ve karıncalar)
- kuşlar (örn. güvercinler).

Haşereler nerelerde saklanır?

Haşereler genellikle sığınma yeri, su ve gıda kaynağı bulabildikleri için gıda tesislerine çekilir.

Haşereler en çok geceleri aktiftir ve aşağıdakiler dahil karanlık yerlerde saklanır:

- elektrikli aletler, ısıtma ve pişirme aletlerini altı ve arkası
- yıkama ve el yıkama yerlerinin altı
- kutular, paketler ve gıda depolama kutularının altı ve içi
- duvarlardaki oyukların içi
- çatlaklar ve yarıklar

- ekipmanların arkası.

Yasal gereklilikler

Gıda Standartları Kanunu gıda işletmelerinin şu amaçlarla mümkün olan her türlü önlemi almasını şart koşar:

- haşerelerin gıda tesislerine girişinin önlenmesi
- gıda tesislerinde haşerelerin sığınak yerlerinin ortadan kaldırılması ve oluşmasının önlenmesi

Haşere girişini önlemek için alınması mümkün önlemler arasında şunlar yer alır:

- duvarlar ve tavanlardaki bütün delikler, boşluklar ve çatlakların kapatılması
- pencereler ve kapı açıklıklarına sineklikler takılması ve bunların bakımlarının yapılması
- kullanılmadıklarında kapıların kapalı tutulması
- kapıların altına sızdırmazlık bantları takılması.

Haşerelerin sığınma yerlerini ortadan kaldırmak ve sığınmalarını önlemek için alınması mümkün önlemler arasında şunlar yer alır:

- haşere belirtilerine karşı düzenli olarak kontroller yapmak
- gıda tesisini ve ekipmanlarını temiz durumda tutmak (bir temizlik planının yardımı olabilir)
- gıdaları kapalı kutuların içinde tutmak
- gıdalar, ekipmanlar ve gıda kutularını zeminden yüksekte tutmak
- çöp saklama alanlarını temiz ve düzenli tutmak
- çöpleri düzenli olarak atmak ve dış alanların (dışarıdaki çöp kutusu alanları) temiz ve bakımlı olduğundan emin olmak
- kullanılmayan ekipman ve demirbaşları tesisten çıkarmak
- ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanından hizmet alınmasını gerektirebilecek uygun bir haşere kontrol programını uygulamaya koymak.

Ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanı kullanılması

Ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanı kullanmak yasal bir gereklilik olmasa da, bunu yapmak



Department of
Primary Industries
Food Authority



haşerelerin sığınma yerlerini ortadan kaldırmak ve haşerelerin sığınmasını önlemek için mümkün olan tüm önlemleri aldığınızı göstermenize yardımcı olabilir. Ancak, uygunluğun gösterilmesi ve sağlanması için yukarıda bahsedilen adımlar da atılmalıdır.

Ruhsatlı bir haşere mücadele uzmanı size şunları sağlamalıdır:

- Hangi haşerelerle ve hangi alanlarla mücadele edileceğini ve bunun ne sıklıkta yapılacağını belirleyen bir sözleşme
- yapılan her müdahalenin, haşere etkinliğini, kullanılan kimyasalları ve işletme sahibinin yapması tavsiye edilen eylemleri içeren yazılı raporları
- tüm yem istasyonlarının konumlarını gösteren bir harita
- kullanılan kimyasallarla ilgili bilgi.

Haşere kontrolü müdahalelerini kendiniz yapıyorsanız, kullanılan tüm kimyasalların ve yemlerin gıda tesislerinde kullanım için uygun ve onaylı olduğundan ve gıdaları ve gıda temas yüzeylerini kontamine etmediğinden emin olun.

Denetlemeden sonra ne olur?

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

Uygunluk eylemiyle ilgili daha fazla bilgi almak için [www.foodauthority.nsw.gov.au/ Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/Documents/industry_pdf/compliance_enforcement_policy.pdf) adresinden *NSW Gıda Kurumu Uygunluk ve Yaptırım Politikasına* bakınız.

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 adresindeki Gıda Kurumu internet sitesini ziyaret edin
- 1300 552 406 numaralı telefondan 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