

# HAZIR YEMEK (CATERING) İŞLETMELERİ İÇİN GIDA GÜVENLİĞİ

Gezici Hazır Yemek (Catering) işletmeleri gıdayı doğru işlemediği, pişirmediği ya da depolamadığı zaman gıda zehirlenmeleri ortaya çıkar. Hazırlanan gıda için teçhizatı yetersiz olan ya da uygun olmayan tesisler, genellikle gıda zehirlenmesine yol açan yaygın bir gezici hazır yemek işletmesi (catering) sorunudur.

## Gıda zehirlenmesinin nedenleri

Aşağıdaki yaygın gezici hazır yemek işletmesi (catering) hataları zehirlenmeye yol açan bakterilerin üremesine imkan verebilir:

- et ya da kümes hayvanı gibi çiğ gıdaların az pişirilmesi – yetersiz pişirme sonucunda bakteriler hayatta kalabilir
- yavaş yeniden ısıtma ve düşük ısıda yavaş pişirme – bakterilerin üremesi için ideal sıcaklığı sağlar (20°C ila 50°C)
- yanlış soğutma – gıdanın bakteri üremesi için ideal sıcaklıkta çok uzun (iki saatten fazla) kalmasına imkan verir
- gıdanın çok önceden pişirilmesi – gıdanın bakterilerle kirlenmesi ihtimalini artırır
- gıdanın doğru depolanmaması ve nakliye ve depolamada yanlış sıcaklıkta tutulması – bakterilerin üremesine imkan verir

- mutfak çalışanlarının kişisel hijyeninin kötü olması – kirli eller, öksürme, çapraz kirlenme, vb. sebeplerle gıdaların kirlenmesine yol açabilir.

## Gıda zehirlenmesinin önlenmesi

Gıda zehirlenmesine sebep olunmasının önlenmesi için bir gezici hazır yemek işletmesi idare etmenin bütün unsurları doğru olarak yönetilmelidir.

## Gezici hazır yemek için yeterli tesisler kullanın

Gıda hazırlama alanlarının yanı sıra, pişirme ve soğutma tesisleri hazırlanan gıdanın miktarına uygun olmalıdır.

Gezici hazır yemek mekanları, gıda hazırlama ve depolama alanlarının zeminleriyle ilgili standartlara uymalı, yeterli el yıkama ve soğutma tesislerine sahip olmalı ve haşereler ve parazitleri dışarıda tutacak şekilde tasarlanmalıdır.

## Gıdaları güvenli bir şekilde depolayın ve nakledin

Gıda zehirlenmelerinin bir diğer yaygın sebebi, bir yerde hazırlanıp başka bir yere nakledilen ve orada servis edilen gıdaların taşınması ve depolanmasının yanlış yapılmasıdır.

Gıda başka bir yere gönderilirken uygun depolama sıcaklığında tutulmalıdır. Nakil araçları NSW yönetmeliklerine uygun olarak tasarlanmış ve yapılmış olmalıdır.

Gıdanın uygun sıcaklıkta depolanabilmesi için yeterli sıcak ve soğuk ürün deposu ve sergileme birimi kapasitesi olmalıdır – soğuk gıdalar için 5°C'nin altında, sıcak gıdalar için 60°C'nin üstünde.

Bütün gıdalar depolanırken ya da sergilenirken toz, böcek veya diğer kaynaklar ile kirlenmesinin önlenmesi için yeterli seviyede korunmalıdır (kapalı yerde veya üstü örtülü). Bu özellikle sineklerin sorun olabileceği yaz aylarında dış mekan etkinliklerine gezici hazır yemek (catering) hizmeti verilirken önemlidir. Gıdalar ve aletlerin

kirlenmekten korunması önem arz etmektedir.

## Gıdaları doğru pişirin

Gıdalar doğru pişirilmediğinde gıda zehirlenmeleri olabilir.

Dondurulmuş gıdaların buzunu pişirmeden önce tam olarak çözün; eğer buzları tam olarak çözülmezse büyük parça etler ve kümes hayvanları tam olarak pişmeyebilir. Dondurulmuş gıdaların buzu, bu gıdalar pişirilmeden önce yalnızca buzdolabında bekletilerek ya da mikrodalga fırınlarda çözülmelidir; buzlarının çözülmesi için tezgahta bırakılmamalıdır.

Gıda, bakterilerin yok olması ve güvenli hale gelmesi için uygun iç merkez sıcaklığına ulaştırılacak şekilde pişirilmelidir. Bu özellikle et (71°C), kümes hayvanları (74°C) deniz ürünleri (63°C) için önemlidir.

Zararlı bakterileri yok etmek amacıyla farklı etler için farklı pişirme ısıları gerekir. Örneğin, bifteğin dışı hızlı ateşte kızarmış ama içi çiğ olabilir; ayrıca bakterilerin yok olması için kıyma da dikkatli şekilde pişirilmelidir. Bunun nedeni kıymanın yüzey alanının bifteğe göre daha geniş olması ve içinin havaya maruz kalması nedeniyle bakteriyle kirlenme riskinin daha fazla olmasıdır.

Kıymayı, sosisleri ve kümes hayvanı etlerini pişirirken tam ortasının piştiğinden emin olun. Hiçbir kısmı pembe görünmemeli ve suları berrak olmalıdır.

Pişirildikten sonra gıda 60°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta tutulmalı ya da mümkün olduğunca çabuk bir

şekilde soğutularak 5°C'nin altına getirilmelidir.

Kısmen pişirilmiş et (son pişirme aşaması için) servis edilmeden önce uygun iç merkez sıcaklığına ulaşmalıdır.

Pişirilen diğer gıdalar, sıcak tutma kabına (ör. ben mari) koyulmadan önce yeniden ısıtılmalıdır.

Gezici hazır yemek (catering) işletmeleri doğru pişirme sıcaklıklarına ulaşıldığını kontrol etmek için kalibre edilen ve ucu ete giren bir termometre kullanmalıdır. Uç kullanımdan önce ve sonra dezenfekte edilmelidir ve bütün son pişirme sıcaklıkları kayıt altına alınmalıdır.

Asıl önemli nokta gıdaları yeteri kadar yüksek bir sıcaklığa ulaşabilmeleri için yeteri kadar küçük gruplar halinde pişirmektir. Büyük tencereler yerine derin olmayan tabaklar kullanılarak porsiyon boyutunun azaltılması da gıdanın daha hızlı ve iyi soğumasına veya ısınmasına imkan verir.

## Çapraz kirlenmeyi önleyin

Hazır yemek (catering) işletmeleri bakterilerle çapraz kontaminasyonu önlemek için çiğ gıdaları yemeye hazır gıdalardan ayrı tutmalıdır. Mümkün olduğunda, çiğ ve yemeye hazır gıdalar için ayrı donanım ve aletler (bıçak, maşa, kesme tahtası, vs.) kullanın veya her kullanım arasında temizleyin ve sanitasyonunu yapın.

Maşa ya da tek kullanımlık eldivenler kullanılması yemeye hazır gıdaların kontamine olma riskini azaltabilir. Tek kullanımlık eldivenler

yalnızca düzenli olarak ve kontamine olmuş olabilecek bir şeye temas ettikten sonra değiştirilmeleri halinde etkilidir.

## Temizlik ve sanitasyon

Yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler (kesme tahtaları gibi) ve yeme-içme için kullanılan mutfak eşyaları kullanılmadan önce temizlik ve sanitasyon işlemleri yapılmalıdır. Bu bir kimyasal madde (ör. sanitasyon maddesi) veya ısı (ör. bulaşık makinesi) kullanılarak yapılabilir.

## Mutfak çalışanlarına kişisel hijyen konusunda yeterli eğitim verin

Temel kişisel hijyen uygulamaları arasında şunlar yer alır:

- Gıdaları ellemeden önce ve şunları yaptıktan sonra ellerin iyice yıkanması ve kurutulması:
  - tuvalete gidilmesi
  - burnun sümkürülmesi, hapşırma ve öksürme
  - sigara içilmesi
  - çiğ gıda ya da atıkların ellenmesi
- gıdaları ellerken temiz dış giysiler giyilmesi
- uzun saçların arkada bağlanması veya başlık takılması
- kesikler, yaralar veya ciltteki bozuklukların temiz, su geçirmez pansumanlarla kapatılması.

Gıdaları elleyen çalışanlar bir cilt, burun, boğaz ya da bağırsak enfeksiyonları varsa işverenlerine haber vermelidir. Bu sorunlardan

birisini yaşıyorlarsa gıdalara dokunmamalıdır.

## Ayrıntılı bilgi

Bu bilgi genel bir özettir ve her durum için geçerli olamaz. Gıda işletmelerinin Gıda Standartları Kanunu (Food Standards Code) ve 2003 Gıda Yasası (Food Act 2003) (NSW) hükümlerinin tamamına uyması gereklidir.

- Gıda Kurumu'nun internet sitesine [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) adresinden ulaşabilirsiniz.
  - Bilgilendirme: *Temizlik ve sanitasyon*
  - Bilgilendirme: *Mutfak çalışanları için sağlık ve hijyen gereklilikleri*
  - Bilgilendirme: *Tehlikeli olabilecek gıdalar*
  - Bilgilendirme: *Kümes hayvanları ve kırmızı et – güvenli hazırlama*
  - Kılavuz: *Geçici gıda etkinlikleri ve pazarları*
  - Kılavuz: *Suşi'nin hazırlanması ve sergilenmesiyle ilgili gıda güvenliği kılavuzu*
  - Hassas kişilere gıda servisi yapan işletmeler için özel şartlar vardır.
- Yardım hattına ulaşmak için [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au) adresine e-posta gönderebilirsiniz
- Yardım hattını 1300 552 406'dan arayabilirsiniz.

NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) Hakkında: NSW Gıda Kurumu, NSW'deki yiyeceklerin güvenliğini ve doğru şekilde etiketlenmesini sağlamayı hedefleyen bir devlet kuruluşudur. Yiyeceklerin güvenli şekilde üretilmesi, saklanması, taşınması, hazırlanması ve satışıyla ilgili bilgileri paylaşarak ve bunları düzenleyerek gıda zehirlenmesini en düşük seviyeye indirmek için tüketiciler, sektör ve diğer devlet kuruluşlarıyla birlikte çalışır.

Not: Bu bilgi genel bir özettir ve her durum için geçerli olamaz. Gıda işletmelerinin Gıda Standartları Kanunu (Food Standards Code) ve 2003 Gıda Yasası (NSW) hükümlerinin tamamına uyması gereklidir.