

Gıda sektöründe çalışanlar için sağlık ve hijyen koşulları

Gıda sektöründe çalışanlar, gıda sektöründe çalışan ve yiyeceklere veya yiyeceklerle temas edebilecek yüzeylere (örn. çatal-bıçak, tabak) dokunan kişilerdir. Gıda sektöründe çalışan bir kişi, yiyeceklerin hazırlanması, üretilmesi, pişirilmesi, sergilenmesi, paketlenmesi, saklanması ve sunulması süreçlerinde çalışan herhangi bir kişi olabilir.

Gıda sektöründe çalışanların sorumlulukları

Gıda Standartları Yönetmeliğine göre, bir gıda sektörü çalışanının yiyeceklere veya yiyeceklerin temas ettiği yüzeylere, gıdanın güvenliğine ve uygunluğuna zarar verebilecek şekilde dokunmamak için gereken tüm önlemleri alması zorunludur.

Gıda sektörü çalışanlarının sağlık ve hijyenle ilgili bazı özel sorumlulukları da bulunmaktadır.

Sağlıkla ilgili şartlar

Bir hastalığın belirtileri görülen (kusma, ishal veya ateş vb.) veya bir hastalık teşhisi konulmuş olan tüm gıda sektörü çalışanları:

- işverenlerine veya şeflerine hasta olduklarını bildirmelidir
- hastalık nedeniyle mikropların yiyeceklere geçme olasılığı varsa yiyeceklere dokunmamalıdır
- yiyeceğin hazırlandığı ortamda diğer işleri yapmaya devam ediyorlarsa, mikropların yiyeceklere bulaşmaması için mümkün olan tüm önlemleri almalıdır
- bir yiyeceğe kendilerinden mikrop bulaştığını bilmeleri veya bundan şüphelenmeleri durumunda ilgili olan şefe bilgi vermelidir.

Hijyenle ilgili şartlar

Gıda sektörü çalışanları:

- kendilerinden mikrop bulaşabileceği her durumda ellerini yıkamalıdır (eller, tuvaleti kullanma, sigara içme, öksürme, hapşırma, mendil kullanma, yemek yeme, içecek içme veya saç, saç derisine veya vücudun herhangi bir yerine dokunma sonrasında yıkanmalıdır)
- tüketime hazır yiyeceklere dokunmadan önce ve çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra ellerini yıkamalıdır
- yiyeceklerin veya yiyeceklerin bulunduğu yüzeylerin yakınındayken yemek yememeli, hapşırmamalı, burnunu silmemeli, öksürmemeli, tükürmemeli veya sigara içmemelidir
- tüketime hazır yiyeceklerle gereksiz teması önlemek için mümkün olan tüm önlemleri almalıdır
- vücudun, vücuttaki herhangi bir şeyin veya herhangi bir giysinin yiyeceklere veya yiyeceklerin koyulduğu yüzeylere mikrop bulaştırmaması için mümkün olan tüm önlemleri almalıdır
- giysilerinin temiz olmasını sağlamalıdır
- vücudun yaralı kısımlarının üzerindeki bandajları ve pansumanları su geçirmez bir malzemeyle kaplamalıdır

Elleri doğru şekilde yıkama

Ellerinizi sıcak ve sabunlu suyla yıkadıktan sonra tek kullanımlık kağıt havluyla iyice kurulayın.

Eldiven kullanımı

Gıda Standartları Yönetmeliğine göre gıda sektöründe çalışanların eldiven kullanması şart değildir.

Eldiven kullanılsa da birçok durumda maşa veya kaşık gibi mutfak aletlerinin kullanılması daha iyi olabilir.

Eldivenlerin aşağıdaki durumlarda çıkarılması, atılması ve yenisiyle değiştirilmesi zorunludur:

- yiyeceklere dokunmadan önce
- tüketime hazır yiyeceklere dokunmadan önce ve çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra
- tuvaleti kullandıktan, sigara içtikten, öksürdükten, hapşırdıktan, mendil kullandıktan, yemek yedikten, bir içecek içtikten ve saç, saç derisine veya vücudun herhangi bir yerine dokunduktan sonra

İşverenin sorumlulukları

Bir gıda işletmesinin aşağıdakileri yapması zorunludur:

- gıda sektöründe çalışanların, yiyeceklere mikrop bulaştırma olasılığı olması durumunda, bu kişilerin yiyeceklere dokunmamasını sağlamak
- el yıkamak için kolaylıkla erişilebilecek olanakları ve sıcak su, sabun ve tek kullanımlık kağıt havlu sağlamak
- tüm gıda sektörü çalışanlarının gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusunda gereken beceri ve bilgiye sahip olmasını sağlamak. Bu eğitim işyerinde veya resmi bir eğitim programı aracılığıyla verilebilir.

NSW Gıda Kurumu hakkında

NSW Gıda Kurumu (NSW Food Authority) NSW'deki yiyeceklerin güvenliğini ve doğru etiketlenmesini sağlayan bir hükümet kuruluşudur.

Bu kurum; yiyeceklerin güvenli bir şekilde üretilmesi, saklanması, taşınması, tanıtılması ve hazırlanması konusunda bilgi vererek ve bu konuları düzenleyerek gıda zehirlenmesini en aza indirmek için tüketici, gıda sektörü ve diğer hükümet kuruluşlarıyla birlikte çalışmaktadır.

Ayrıntılı bilgi

- NSW Gıda Kurumu'nun internet sitesini ziyaret edin:
www.foodauthority.nsw.gov.au/industry
- 1300 552 406 numaralı destek hattını arayın
- Gıda Standartları Yönetmeliğine (Standart 3. 2. 2) göre tüm gıda sektörü çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyeni konusunda genel bilgi ve beceri sahibi olması zorunludur. Turizm ve perakende yiyecek satış hizmeti sektöründe faaliyet gösteren belirli işletmelerde eğitim almış en az bir gıda güvenliği denetçisinin çalışmasını gerektiren yeni yasa 2010 yılı Nisan ayında yürürlüğe girmiştir. Bu eğitimde, Mesleki Eğitim ve Öğretim (VET) Sistemi kapsamında olan ve ülke çapında geçerli kabul edilen yeterlik dersleri verilmektedir.
- Kurumun Gıda Güvenliği Denetçisi girişimi, konuyla ilgili işletmelerin listesi ve eğitim şartlarını öğrenmek için www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/food-standards-and-requirements/proposals-policy/food-safety-supervisor-initiative/ sitesini ziyaret edin.

Not

Bu bilgi genel bir özet niteliğindedir ve her türlü durumu kapsamaz. Gıda işletmelerinin Gıda Standartları Yönetmeliği'nin ve 2003 Gıda Yasası'nın (NSW) tüm koşullarına uymaları gerekmektedir.