

# Yiyeceklerin kirlenmesini önleme

Yiyeceklerin nesnelere, insanlara, haşere ya da kimyasal maddelerle kirlenmesi ciddi hastalıklara yol açabilir. Gıda işletmeleri, yasa gereği, hizmet sundukları kişilere zarar vermektan kaçınmak için önlem almak zorundadır.

## Yiyecekleri korumak önemlidir

Bir gıda işletmesinin yiyeceklerin alınması, depolanması, işlem görmesi ve sergilenmesi süreçlerinde kirlenmeyi önlemek için tüm pratik önlemleri alması yasa gereğidir. Gıda Standartları Yönetmeliği'nin (Food Standards Code) *Gıda Güvenliği Uygulamaları ve Genel Şartlar (Food Safety Practices and General Requirements)* 3.2.2 Standardı, gıda işletmeleri için özel gereksinimler belirtilmektedir.

Bir gıda işletmesinin teftişi sırasında NSW Gıda Kurumu'ndan (NSW Food Authority) ya da belediyeden yetkili bir görevli giderilmesi gereken sorunları belirleyebilir. İşletme sahiplerinin, teftişin sonuçları, yapılması gerekenler ve hangi tarihe kadar yapılacağı hakkında herhangi bir sorularının olması durumunda belediyelerinin çevre sağlığı görevlisi (EHO) ile görüşmeleri gerekir.

## Yiyeceklerin kirlenmesine yol açan yaygın faktörler

- Çiğ yiyeceklerin suyu. Örneğin; et ya da deniz ürünleri
- Temiz olmayan yüzeyler, araç gereçler ve mutfak malzemeleri
- Kir, yağ ve kirlı yüzeyler
- Yıkanmamış ellerden ve kişisel hijyeni yetersiz olan kişilerden bulaşan bakteri ve virüsler
- Haşere ve dışkıları
- Temizlik ve diğer kimyasal maddeler
- Mücevherler, saçlar ve kişisel eşyalar
- Hasar görmüş araç gereç ya da sabit eşyaların cam, metal veya diğer parçaları

## Yiyeceklerin kirlenmesini önlemeye yönelik yararlı bilgiler

İşyerinde Gıda Standartları Yönetmeliği'ne (Food Standards Code) uygun gıda güvenliği işlem ve yöntemleri oluşturmak işletme sahibinin sorumluluğudur.

İşletme sahipleri ve personel yiyeceklerin alınması, depolanması, işlem görmesi ve sergilenmesi süreçlerinde kirlenmeyi önlemek için bazı basit önlemler alabilirler. Bu önlemler şunlardır:

- Yiyecekleri, kirlenmeyi önlemek için, gıdalara uygun kaplar içinde depolamak ve gerekli olması halinde üzerlerini kapatmak
- Yiyecek ve ambalajları zeminden yukarıda bir yerde bulundurmak
- Çiğ yiyecekleri — özellikle et, balık ve kümes hayvanları etini — soğuk hava deposunda veya buzdolabında, hazır yiyeceklerden uzak ve bu yiyeceklerin altında bir yerde depolamak
- Kimyasal maddeleri ve araç gereçleri gıda ürünlerinden, gıda ambalajlarından ve yiyeceklerin elle tutulduğu alanlardan uzak yerlerde depolamak
- Tüm sabit eşyalar, teçhizat ve araç gereçler dahil, işletme binasının temiz ve hasarsız olacak şekilde korunmasını sağlamak

- Yiyeceklerin temas ettiği yüzeyleri ve mutfak malzemelerini, örneğin kesme tahtaları ve bıçakları düzenli olarak temizlemek ve sterilize etmek
- Çiğ ve hazır yiyecekler için ayrı araç gereç ve mutfak malzemesi kullanmak, ya da çiğ ve hazır yiyecekler için kullanma arasında araç gereç ve mutfak malzemelerini çok iyi yıkamak ve sterilize etmek
- Yiyeceklerle gereksiz temas etmektan kaçınmak. Örneğin, çıplak elle tutmak yerine bir mutfak aleti ile tutmak
- İşe başlamadan, farklı işler yapmadan önce ya da moladan döndükten sonra elleri iyice yıkayıp kurulamak. Örneğin, müşterilere hizmet ile yiyecek hazırlama arasında ve çiğ yiyecekleri ve çöpleri elle tuttuktan veya tuvaletten çıktıktan sonra
- Mücevher takmayı en aza indirmek ve uzun saçları arkadan bağlamak
- Kesik ve yaraların üzerini uygun bantlarla kapatmak
- Kişinin kendini hasta hissetmesi ya da bulaşıcı bir hastalığının olması halinde yiyeceklerle ellememek



Yiyecekleri, gıdalara uygun kaplar içinde depolamak ve üzerlerini kapatmak

## Daha fazla bilgi

- Belediyenizin çevre sağlığı görevlisini (EHO) arayınız
- Bilgi Notları: *Gıda işletmelerinde temizlik ve sterilizasyon, Gıdalara uygun paketleme, İkram servisi yapan kişi veya kuruluşlar için gıda güvenliği, Gıda işletmelerinde el yıkama, Yiyecekleri tutan kişiler için sağlık ve hijyen şartları, Gıda işletmelerinde haşere kontrolü*
- NSW Gıda Kurumu *Şikayet ve Uygulama Politikası (NSW Food Authority Compliance and Enforcement Policy)*
- [www.foodauthority.nsw.gov.au/industry](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry) internet sitesini ziyaret ediniz
- 1300 552 406 numaradan yardım hattını arayınız

## Not

Bu bilgiler genel bir özet olup, tüm durumları kapsamaz. Gıda işletmelerinin, Gıda Standartları Yönetmeliği'nin (Food Standards Code) ve *2003 NSW Gıda Yasası'nın (Food Act 2003 - NSW)* tüm hükümlerine uymaları gerekmektedir.