

CATERİNG İŞLETMELERİ İÇİN GIDA GÜVENLİĞİ

Catering işletmeleri gıdayı doğru işlemediği, pişirmediği ya da depolamadığı zaman gıda zehirlenmeleri ortaya çıkar. Hazırlanan gıda için yetersiz teçhizata sahip olan ya da uygun olmayan tesisler, genellikle gıda zehirlenmesine yol açan yaygın bir catering sorunudur.

Gıda zehirlenmesinin sebepleri

Aşağıdaki yaygın 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 kontamine olması ihtimalini artırır
- gıdanın doğru depolanmaması ve nakliye ve depolamada yanlış sıcaklıkta tutulması – bakterilerin üremesine imkan verir
- gıda işleyicilerin kişisel hijyeninin kötü olması – kirli eller, öksürme, çapraz kontaminasyon, vb. gibi sebeplerle gıdaların kontamine olmasına yol açabilir.

Gıda zehirlenmesinin önlenmesi

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

Yeterli catering tesisleri kullanın

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

Catering mekanları, gıda hazırlama ve depolama alanlarının zeminleriyle ilgili standartlara uymalı, yeterli el yıkama ve soğutma olanaklarına 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, böcekler veya diğer kaynaklar ile kontamine olmalarının önlenmesi için yeterli seviyede korunmalıdır (kapalı yerde veya üstü örtülü). Bu özellikle sineklerin sorun olabileceği yaz aylarında dış mekan etkinliklerine catering hizmeti verilirken önemlidir. Gıdalar ve araçların kontaminasyondan 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 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.. Pişirildikten sonra gıda 60°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta tutulmalı ya da mümkün olduğunca çabuk bir



Department of
Primary Industries
Food Authority



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 aletine (örn. ben mari) koyulmadan önce yeniden ısıtılarak bu sıcaklıklara getirilmelidir.

Catering işletmeleri doğru pişirme sıcaklıklarına ulaşıldığını kontrol etmek için kalibre edilen bir prob termometre kullanılmalıdır. Prob kullanımdan önce ve sonra dezenfekte edilmelidir ve bütün son pişirme sıcaklıkları kayıt altına alınmalıdır.

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

Çapraz kontaminasyonu önleyin

Catering işletmeleri bakterilerin çapraz kontaminasyonunu önlemek için çiğ gıdaları yemeye hazır gıdalardan ayrı tutmalıdır. Mümkün olduğunda, çiğ ve yemeye hazır gıdalar için ayrı ekipmanlar ve aletler (bıçak, maşa, kesme tahtası, vs.) kullanın veya her kullanım arasında temizleyin ve sanitasyonunu yapın. Aletlerin sanite edilmesi için kimyasal bir sanitasyon maddesi gereklidir. Durulama için ayrı bir kap kullanılabilir.

Çalışanları gıda güvenliği ve kişisel hijyen konusunda eğitin

Gıda işleyicilere gıda güvenliği ve kişisel hijyen konusunda yeterli eğitim verilmelidir.

Temel kişisel hijyen uygulamaları arasında şunlar yer alır:

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

Eldiven giymek yasal bir şart olmasa da, Gıda Kurumu yemeye hazır gıdalara çıplak elle dokunulmasını tavsiye etmemektedir. 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.

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

Şu anda parlamentoda görüşülmekte olan gıda işleyici eğitim mevzuatının kabul edilmesi halinde bu bilgilerden bazıları değişecektir.

Daha fazla bilgi

- www.foodauthority.nsw.gov.au adresindeki Gıda Kurumu internet sitesini ziyaret edin
- 1300 552 406 numaralı telefondan yardım hattını arayın.

İnternet sitesinde yer alan aşağıdaki bilgi formları ve yayınlar da faydalı olabilir:

- Gıda işleyicilerin sağlık ve hijyen gereklilikleri
- Potansiyel olarak zararlı gıdalar
- Kümes hayvanları ve kırmızı et – güvenli işleme
- Geçici gıda etkinlikleri ve pazarlar
- Suşi hazırlanması ve sergilenmesiyle ilgili gıda güvenliği kılavuz ilkeleri

Hassas kişilere gıda servisi yapan işletmeler için özel şartlar vardır. www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/vulnerable-persons adresini 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

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



[nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority)



[nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)

Food safety for caterers, January 2016
NSW/FA/FI015/1601-Turk