

# GIDA İŞLEYİCİLERİN SAĞLIK VE HİJYEN GEREKLİLİKLERİ

Gıda işleyicisi, bir gıda işletmesinde çalışan ve gıdaya ya da gıda ile temas etmesi muhtemel yüzeylere (örn. çatal, bıçaklar, kaşıklar, tabaklar) dokunan kişilerdir. Gıda işleyici, gıda hazırlama, üretim, pişirme, sergileme, paketlenme, depolama veya servis işini yapıyor olabilir.

## Gıda işleyicilerin sorumlulukları

Gıda Standartları Kanunu uyarınca, bir gıda işleyici gıdalar ve gıda yüzeylerine, gıdanın güvenliği ve uygunluğunu riske atabilecek şekilde dokunmamak için her türlü makul çabayı göstermelidir.

Gıda işleyicilerin sağlık ve hijyenle ilgili de belirli sorumlulukları bulunmaktadır.

## Sağlık gereklilikleri

Bir hastalığın (örneğin kusma, ishal ya da ateş) belirtilerine sahip ya da bir hastalık teşhisi konmuş olan tüm gıda işleyiciler:

- hasta olduklarını işverenleri ya da amirlerine bildirmelidir
- hastalık sebebiyle gıdaların kontamine olması olasıysa gıdalara dokunmamalıdır
- eğer gıda tesisindeki başka işleri yapmaya devam ediyorlarsa

gıdaların kontamine olmaması için mümkün olan tüm önlemleri almalıdır

- bir gıdayı kontamine ettiklerini biliyor ya da bundan şüpheleniyorlarsa bunu amirlerine bildirmelidir.

## Etkili el yıkama

Gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için yapabileceğiniz en önemli şeylerden birisi el yıkamaktır.

Gıda işleyiciler:

- sıcak, sabunlu su kullanarak ellerini yıkamalı ve tek kullanımlık kağıt havlu kullanarak iyice kurutmalıdır
- bir kontaminasyon kaynağı olma ihtimallerinin olduğu zamanlarda ellerini yıkamalıdır (tuvaleti kullandıktan, sigara içtikten, öksürdükten, hapşırdıktan, mendil kullandıktan, yemek yedikten, bir şey içtikten veya

saçlarına, kafa derilerine ya da vücutlarına dokunduktan sonra)

- yemeye hazır gıdalara dokunmadan önce ve çiğ gıdalara dokunduktan sonra ellerini yıkamalıdır.

## Hijyen gereklilikleri

Gıda işleyiciler:

- gıdaların ya da gıda yüzeylerinin çevresinde yemek yememeli, hapşırmamalı, burunlarını sümkürmemeli, öksürmemeli, tükürmemeli veya sigara içmemelidir
- yemeye hazır gıdalarla gereksiz teması önlemek için mümkün olan her türlü önlemi almalıdır
- uzun saçları arkada toplamalı ve saçların gıdayı kontamine etmesini önlemek için mümkün olan her türlü önlemi almalıdır
- elbiselerinin temiz olmasını sağlamalıdır
- Vücudun açıkta kalan kısımlarındaki bandajlar ve pansumanları su geçirmez bir kaplama ile örtmelidir



- sallanan takıları çıkarmalı ve ellere ve bileklere takı takmaktan kaçınmalıdır.

## Eldiven kullanımı

Gıda Standartları Kanunu gıda işleyicilerin eldiven kullanmasını şart koşmaz.

Eldiven giyerken bile, pek çok durumda maşa ve kaşık gibi aletler kullanılması tercih edilir.

Eldivenler aşağıdaki durumlarda çıkarılmalı, atılmalı ya da yenileriyle değiştirilmelidir:

- gıdaya dokunmadan önce
- yemeye hazır gıdalara dokunmadan önce ve çiğ gıdalara dokunduktan sonra
- tuvaleti kullandıktan, sigara içtikten, öksürdükten, hapşırıdıktan, mendil kullandıktan, yemek yedikten, bir şey içtikten veya saçlarına, kafa derilerine veya vücutlarına dokunduktan sonra.

## İşverenin sorumlulukları

Bir gıda işletmesi:

- bir gıda kontaminasyonu ihtimali varsa gıda işleyicilerin gıdaya

dokunmamasını sağlamalıdır

- kolayca erişilebilen el yıkama yerleri ve sıcak akan su, sabun ve tek kullanımlık kağıt havlular sağlamalıdır
- bütün gıda işleyicilerin gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusunda uygun beceri ve bilgilere sahip olmasını sağlamalıdır. Bu, iş başında eğitim ya da resmi eğitim yoluyla sağlanabilir.

## Gıda Güvenliği Amiri

Gıda Standartları Kanunu (Standart 3.2.2) uyarınca, bütün gıda işleyicilerin gıda güvenliği ve hijyeni konusunda genel bilgisi ve becerisi olmalıdır. Nisan 2010'da konuk ağırlama ve perakende gıda hizmet sektöründeki belirli işletmelerin en az bir tane eğitimli Gıda Güvenliği Amiri (GGA) çalıştırmasını gerektiren bir yasa yürürlüğe girmiştir.

Eğitim, Mesleki Eğitim (VET) Sistemi dahilindeki ulusal olarak kabul edilen yeterlik birimleriyle ölçülmektedir.

Gıda Kurumunun, eğitim gerekliliklerini de içeren Gıda Güvenliği Amiri inisiyatifine göz atmak için

[www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/fss-food-safety-supervisors) adresini ziyaret edin.

## Daha fazla bilgi

- [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au) 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).



6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127  
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811  
T 1300 552 406  
[contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)  
ABN 47 080 404 416

More resources at [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)



nswfoodauthority



nswfoodauth

Health & hygiene requirements of food handlers, August 2015  
NSW/FA/FI041/1508-Turk