



Yiyeceklerin Sağlık Koşullarına uygun Olarak Hazırlanması ve Tutulması

Ayrıntılı Bilgi Edinmek İçin

Bu konuda Toplum Hizmetleri Bakanlığı'nın (Department of Human Services) aşağıdakileri kapsayan başka broşürleri de bulunmaktadır::

- Yiyecek İşinde Çalışanlar için Kişisel Hijyen
- Yiyeceklerin Sağlık Koşullarına Uygun Olarak Hazırlanması ve Tutulması
- Gıda Zehirlenmesi ve Önleme Yöntemleri

Daha fazla bilgi edinmek için, Victoria Gıda Güvenliği Programı (Food Safety Victoria) tarafından yayımlanan yönetmelikten yararlanabilirsiniz. Bu yönetmeliği Belediye'den ya da Food Safety Victoria'dan elde edebilirsiniz. Belediye'nin sağlık dairesi size ayrıca, yiyecek işinde çalışanlar için düzenlenen eğitim kursları hakkında bilgi de verebilir.

Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352

www.foodsafety.vic.gov.au

Food Safety Victoria, Toplum Hizmetleri Bakanlığı, Kamu Sağlığı Bölümü'nce (Public Health Division of the Department of Human Services) yürütülen bir program olup, Victoria'daki tüm gıda işletmelerinde güvenli yiyecek uygulamalarını geliştirme ve izlemeden sorumludur.

Published by Food Safety Victoria, Public Health Division,
Victorian Government Department of Human Services,
April 2001.



Yiyeceklerin buzunu çözerken, soğuk kalmalarını ve diğer yiyeceklere bakteri bulaştırmamalarını sağlamak için buzdolabının alt raflarında tutunuz. Yiyeceğin buzunu çözmek için mikro-dalga fırın kullanabilirsiniz. Ancak, bu durumda yiyeceği hemen pişirmeniz gerekir.

Yiyecekler pişirilmeden önce buzları tamamen çözülmelidir. Pişirirken iyice pişmelerini sağlayınız. Buzu çözülmemiş bir yiyeceği pişirmek zorunda kalırsanız, iç ısısının 70°C'ye ulaşmasını sağlayacak şekilde pişiriniz.

Hazırlanmış Yiyeceklerin Paketlenmesi ve Servisi

Yiyecekleri, temiz, dayanıklı ve toksik olmayan malzemeler kullanarak paketlemeniz gerekir. Paketleme malzemelerini, mikrop bulaşmaması için yiyecek hazırlanan yerden uzak tutunuz.

Kullanılmayan yiyecek kaplarını, içlerine toz ve pislik girmemesi için ters çevirip saklayınız. Kapları kullanmadan önce yıkayıp dezenfekte ediniz. Bir defa kullanılıp atılacak kapları bir daha kullanmayınız.

Yiyecek servisi yaparken tüm çatal-bıçak ve yemek takımlarının temiz ve hasar görmemiş olmasını sağlayınız.



Gıda zehirlenmesi ciddi bir sağlık sorunudur. Aşçı yardımcısı, yiyecek hazırlama işçisi veya yiyecek satan dükkanda çalışan ya da sandviçleri hazırlayan bir kişi olarak yiyecekleri güvenli bir şekilde tutma konusunda önemli bir sorumluluğunuz vardır.

Yiyecekleri sağlık koşullarına uygun olarak hazırlayıp, tutarak;

- halkın sağlığını;
- işinizi;
- gıda sektöründeki ününüzü; ve
- işletmenizi korumuş olursunuz.

Çapraz Bulaşma

Çiğ yiyeceklerde, gıda zehirlenmesine yol açabilenler dahil, çeşitli bakteriler bulunmaktadır. Çiğ yiyeceklerin 60°C'nin üzerinde iyice pişirilmeleri durumunda, bu bakterilerin çoğu ölecektir.

Çiğ yiyeceklerin, önceden pişirilmiş veya hazır yiyeceklerle temas etmesi halinde, bakteriler pişmiş yiyeceklere geçerler. Buna çapraz bulaşma denir.

Bu nedenle, çiğ yiyecekleri pişmiş ve hazır yiyeceklerden ayrı bir yerde tutmak çok önemlidir.

Tek bir gıda zehirlenmesi olayı bir işletmenin kapatılmasına neden olabilir

Çapraz Bulaşma

Çiğ ve pişmiş ya da hazır yiyecekleri hazırlarken, her iki yiyecek türü için de aynı bıçak, kesme tahtası ya da mutfak gereçleri kullanmamanız gerekir. Aynı gereç kullanmanın mümkün olmadığı durumlarda, gereçler sıcak sabunlu suyla iyice yıkanmalıdır.

İçlerindeki toprak, bakteri, böcek ve kimyasal maddeleri temizlemek için, meyve ve sebzeleri temiz suyla iyice yıkayınız.

Yiyeceklerin Tutulması

Herkesin vücudunda bakteri bulunmaktadır. Hatta sağlıklı insanlar bile elleriyle dokunduklarında yiyeceklere bakteri bulaştırabilirler. Yiyeceğe dokunmanız gerekiyorsa, önce ellerinizi iyice yıkayınız.

Pişirilecek olan çiğ gıda maddelerine çıplak elle dokunabilirsiniz. Ancak, pişmiş ya da hazır yiyecekleri tutmak için maşa, kaşık, spatül ya da bir defa kullanılıp atılan eldivenlerden kullanınız.

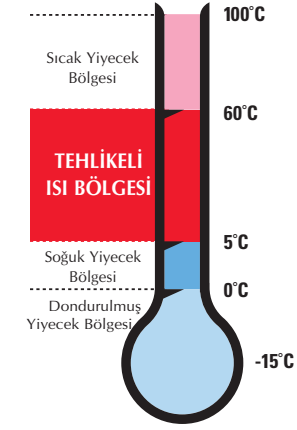
Eldivenler

Eldiven kullanmanız halinde, en az saatte bir defa değiştiriniz. Yalnızca temiz eldivenleri kullanınız.

Eldivenleri aşağıda belirtilen durumlarda değiştiriniz:

- Bakteri bulaştığında
- Yırtıldıkları zaman
- Çiğ ve hazır yiyecekleri tutarken
- Başka bir iş yapmaya başladığınızda

Her zaman yeni eldiven takınız. Eldiven takmadan önce daima ellerinizi yıkayınız.



Yemekleri Pişirmek ve Isıtmak

Bakteriler 5°C ile 60°C ısı arasında hızla çoğalırlar. Bu nedenle, bu ısı dereceleri arası Tehlikeli Isı Bölgesi olarak adlandırılır.

Yiyeceklerin Tehlikeli Isı Bölgesi'nde gereğinden daha uzun süre tutulmaması çok önemlidir. Tüm yiyeceklerin, özellikle et, kümes hayvanları eti, yumurta, süt ve süt ürünlerinin, iç ısıları 70°C'ye ulaşıncaya kadar pişirilmesini sağlayınız. Bu işlem bakterilerin büyük bir bölümünü öldürecektir.

Yiyeceklerin Soğutulması

Fırından yeni çıkmış bir yemeğin oda sıcaklığında bir saatten fazla kalmaması gerekir. Yemek soğuduktan sonra buzdolabına konulmalıdır.

Büyük parçalar halindeki yiyecekler 10 cm'den daha derin olmayan tepsilere konulduklarında ya da daha küçük parçalara bölündüklerinde daha çabuk soğurlar.

Yiyeceklerin Dondurulması ve Buzlarının Çözülmesi

Buzu çözülmüş bir yiyeceği hiç bir zaman yeniden dondurmamalısınız. Donmuş yiyeceklerin buzları çözülürken içlerindeki bakteriler çoğalmaya başlarlar. Eğer yiyecek yeniden dondurulursa, bakteriler ölmezler ve buzları yeniden çözüldüğünde hala yiyeceğin içinde bulunurlar.