



### Çapraz Bulaşma

Çiğ yiyeceklerde, gıda zehirlenmesine yol açabilenler dahil çeşitli bakteriler bulunmaktadır. Çiğ yiyeceklerin, önceden pişirilmiş veya hazır yiyeceklere temas etmesi halinde, bakteriler pişmiş yiyeceklere geçebilirler. Buna çapraz bulaşma denir.

Bu nedenle, çiğ yiyecekleri pişmiş ve hazır yiyeceklerden ayrı bir yerde tutmak çok önemlidir. Pişmiş ve çiğ yiyecekler her ikisi de aynı buzdolabında saklanacaksa, çiğ yiyeceklerin her zaman hazır ya da pişmiş yiyeceklerin altındaki raflara konulması gerekir. Böylece, çiğ yiyeceklerin pişmiş yiyecekler üzerine damlaması engellenmiş olur.

### Yiyeceklerin Sergilenmesi

#### Tezgahlar

Tezgahta sergilenen yiyeceklere bakteri bulaşmaması için, bunların ya paketlenmeleri ya da üzerlerinin örtülmesi gerekir.

#### Soğutulmuş Sergileme Dolapları

Soğutulmuş sergileme dolaplarında yiyeceklerin 5°C veya altında bir ısıda tutulmaları gerekir. Dondurulmuş yiyecek satmanız halinde, bu yiyecekler, satılincaya kadar -15°C ya da daha düşük bir ısıda tutulmalıdır. Hava akımını sağlamak için yiyeceklerin etrafında yeterince yer bırakınız.

### Ben-Mari ve Diğer Sıcak Tutma Gereçleri

Ben-Mari, yiyecekleri ısıtmak için değil, ısıtılmış yiyecekleri sıcak (60°C ya da üzerinde) tutmak amacıyla tasarlanmıştır. Ben-Marileri yiyecekleri ısıtmak amacıyla kullanırsanız, yiyecekler Tehlikeli Isı Bölgesinde çok uzun süre kalacaktır.

Yiyecekler Ben-Mariye yerleştirilmeden önce iç ısıları 70°C olacak şekilde ısıtılmalıdır. Yiyecekler Ben-Maride en fazla bir saat tutulmalıdır.

- Ben-Mariyi kullanmadan önce ısıtınız.
- En yüksek ısı ayarında kullanınız.
- İçindeki yiyeceğin ısını temiz bir termometre ile kontrol ediniz.
- Yiyeceğin ısısının 60°C'nin altına düşmemesini sağlayınız.

Yeterince sıcak kalamayacaklarından, yiyecekler tepsi düzeyinin üstünde bir yere konulmamalıdır.

#### Etiketler

Etiketlerde bakteri bulunabilir. Pişmiş ve hazır yiyeceklerin etiketlerini yiyeceğin değil, tepsinin üzerine koyunuz.

### 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](http://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 Güvenli Bir Şekilde Saklanması ve Sergilenmesi



## Sergileme

Gıda zehirlenmesi ciddi bir sağlık sorunudur. Yiyeceklerin güvenli bir şekilde saklanıp sergilenmemeleri durumunda, bakteriler tehlikeli düzeye kadar çoğalabilirler.

Bunun sonucunda gıda zehirlenmesi ortaya çıkabilir. Yiyecek işinde çalışan herkesin gıda zehirlenmesini önleme konusunda önemli bir sorumluluğu vardır.

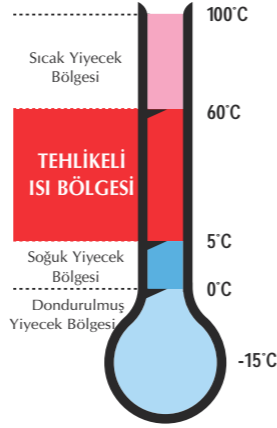
Yiyecekleri güvenli bir şekilde saklama, tutma ve sergileme yöntemi uygulayarak;

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

**Tek bir gıda zehirlenmesi olayı, bir işletmenin kapatılmasına neden olabilir**

## Gıda Zehirlenmesi Nasıl Önlenir?

Gıda zehirlenmesi riskini azaltan yiyecek saklama ve sergileme yöntemleri vardır.



### Isı

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

Yiyeceklerin Tehlikeli Isı Bölgesi'nde olabildiğince kısa süre kalmasını sağlayınız.

Yiyecekleri doğru sıcaklıkta tutmak, sadece hastalık tehlikesini azaltmakla kalmayıp, aynı zamanda yiyeceklerin bozulma olasılığını azaltan ve raf ömürlerini de uzatan bir uygulamadır.

### Risk Oranı Yüksek Yiyecekler

Bazı yiyecekler, bakterilerin üremesine uygun bir ortam oluşturdukları için Risk Oranı Yüksek yiyecekler olarak adlandırılmaktadır. Bu yiyecekler şunlardır:

- Et
- Kümes Hayvanları eti
- Süt ve süt ürünleri
- Yumurta
- İşlem görmüş etler
- Deniz ürünleri

Risk Oranı Yüksek Yiyecekleri her zaman 5°C'nin altında ya da 60°C'nin üzerinde bir ısıda tutunuz.

Kurutulmuş, toz halinde, teneke kutu veya kavanoz içindeki yiyecekler gibi paketlenmiş yiyecekler kapalı iken genellikle Risk Oranı Yüksek yiyecekler değildir. Ancak, açıldıkları zaman Risk Oranı Yüksek yiyecekler haline gelirler. Bu nedenle güvenli bir şekilde saklanmaları gerekir.

### Süre

Bakteriler çok kısa bir sürede ürkütücü bir hızla çoğalabilirler. Tek bir bakteriden sadece yedi saat içinde iki milyondan daha fazla bakteri üreyebilir. Yiyecekleri her zaman olabildiğince en taze malzeme ile hazırlamanız ve hazırladıktan sonra mümkün olan en kısa sürede servis yapmanız gerekir.

Süre	Bakteri Sayısı
12:00	1
12:20	2
12:40	4
3:00	512
5:00	32,768
7:00	2,097,152

### Yiyeceklerin Saklanması

Yiyecekler buzdolabı, soğuk oda, kiler ve yiyecek deposu gibi özel olarak bu işlem için ayrılmış yerlerde saklanmalıdır. Sıçan, fare ya da böcekleri davet edebileceğinden, yiyecekleri hiç bir zaman yere veya paletlerin üzerine koymamalısınız.

Soğuk odalar, buzdolapları ve buzluklarda termometrelerin bulunması ve ısının düzenli olarak kontrol edilmesi gerekir.

Yiyecek depolarında hiç bir zaman;

- Kimyasal maddeler ve temizlik malzemeleri
- Giysiler
- Kişisel eşyalar bulundurulmamalıdır.

Yiyeceklerin depoda çok uzun süre kalmamasına dikkat ediniz. Bunu sağlamak için eski stokları önce kullanınız. Bu uygulama stok dönüşümü olarak bilinir.

### Yiyecek Konteynerleri

Yiyecekleri konteynerlerde saklıyorsanız, bunlarda delik, kir veya pas olmamasına ve içlerine daha önce yiyecekten başka bir şey konulmamış olmasına özen gösteriniz. Ayrıca, kullanmadan önce yıkayıp dezenfekte ediniz. Konteynerlerin iyi durumda olmaması halinde, yenilerini alınız.

Yiyeceklerin kurumaması ve ayrıca toz ve böceklerden korunması için konteyneri sıkı bir kapak, folyo ya da plastikle kapatınız.

Sadece bir kez kullanma amaçlı konteynerleri yeniden kullanmayınız.

### Konserve Yiyecekler

Konserve bir yiyecek açıldığında, kullanılmayan miktarının uygun başka bir kaba aktarılması ve teneke kutuda bırakılmaması gerekir.