



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon

ÜNİTE 1





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

ÜNİTE 1

Gıda Güvenliği, Hijyen ve Sanitasyon

Konular

- 1.1. Mutfakta Hijyenin Önemi
- 1.2. Gıda Güvenliği Ve Hijyenle İlgili Temel Kavramlar
- 1.3. Mutfakta Kişisel Hijyenin Önemi
- 1.4. Gıda Güvenliğini Bozacak Tehlikeler Nelerdir?



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine





1.1. Mutfakta Hijyen

Sağlıklı yaşamın en temel şartlarından biri de güvenli gıda tüketimidir. Bu sebeple gıda güvenliğinin sağlanması için “üretim, satın alma ve tüketim” aşamalarının tamamında dikkat edilmesi gereken bazı unsurlar vardır.

1.2. Gıda Güvenliği ve Hijyenle İlgili Temel Kavramlar

Güvenli gıda, bozulma ve bulaşmaya yol açan tüm etkenlerden uzak ve besin değeri korunmuş gıdalardır.

Hijyen: Sağlığa zarar veren ortamlardan korunmak amacıyla yapılan uygulamalar ve temizlik önlemlerine hijyen denilmektedir.

Sanitasyon: Gıdanın biyolojik olarak tüm mikroorganizmalardan arındırılmasıdır.

Gıda Hijyeni: Gıdaların “üretim, satın alma, depolama, dağıtım ve satış” aşamalarında insan sağlığının korunabilmesi için oluşacak tehlikelerin kontrol altına alınması ve risklerin ortadan kaldırılması için gerekli kuralların bütünüdür.

Mutfak Hijyeni: Gıdaların sağlığa uygun koşullarda hazırlanmasını ifade eden bir kavramdır.

1.3. Mutfakta Kişisel Hijyenin Önemi

Ağız/Burun/Saçlar/Kıyafetler

- Gıdalar hazırlanırken ve pişirme sırasında ağız, burun ve saçlara dokunulmamalıdır.
- Öksürürken veya hapşırırken mutlaka kağıt mendil veya maske kullanılmalıdır.
- Yemeklerin tadı kontrol edileceği zaman, yemeğin karıştırıldığı kaşıkla değil, ayrı bir kaşık kullanılmalı ve ayrı bir tabağa konulmalıdır.
- Saç dökülmesine karşı bone vb. koruyucu malzemeler ile önlem alınmalıdır.



Eller ve Hijyen

- Her işin başında,
- Çiğ besinlere dokunduktan sonra,
- Tuvaletten her çıkışta,
- Yemekleri servis etmeden önce,
- Paraya dokunduktan sonra,
- Kirli araç-gereçlere dokunduktan sonra,
- Öksürüp-hapşırıdıktan sonra,
- Çöplere dokunduktan sonra mutlaka eller yıkanmalıdır.

Ellerimizi Doğru Şekilde Nasıl Yıkıyoruz?

- Eller dayanabilecek sıcaklıktaki su ile bilekten parmak uçlarına kadar sabunlanır,
- El ve parmak araları en az 20 saniye kadar ovulur,
- Akan su altında eller iyice durulanır,
- Temiz bir havlu ya da kağıt havlu ile eller kurulanır.

El Dezenfeksiyonu Nasıl Yapılır?

Ellerimizdeki bakterilerin en etkili ve hızlı bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılmasına “el dezenfeksiyonu” denir. Antiseptik özelliklere sahip dezenfektan kullanılması gereklidir. Etkili bir alkol bazlı dezenfektan 3-5 ml. alınarak bir dakika kadar her iki el birbirine sürtülür ve ovulur. El dezenfeksiyonu yıkanmış ve kuru ellere uygulanır, özellikle tuvalet sonrası ve çiğ etler ile temas sonrasında yapılması önerilir.

1.4. Gıda Güvenliğini Bozacak Tehlikeler Nelerdir?

- Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile toplu tüketim sunan işyerleri güvenilir gıdaya ulaşılması konusunda en etkili yöntemler arasında yer alan “Hijyen Uygulamaları” ile “HACCP” ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorundadır.
- Kayıt/onay numarasına sahip gıda işletmelerin ürünlerinin satın alınması veya tüketime sunulması,
- Nitelikleri bozulmuş ve son tüketim/tavsiye edilen tüketim tarihleri geçmiş gıdaların satışa ve tüketime sunulmaması,





- Gıdaların saklama koşullarına uygun muhafaza edilmesi,
- Çapraz bulaşmaların önlenmesi.
- Hijyen kurallarına uyulması,
- Zararlılarla mücadelenin yapılması,
- Kişisel hijyen kurallarına uyulması,
- Uygun teknik donanım, alet ve ekipman kullanılması,
- Etkin atık yönetimi uygulanması,
- Gıda maddelerinin hazırlandığı, kullanıldığı veya işlendiği alanlar gıda maddesi üretimine uygun hijyenik koşulları sağlayacak şekilde tasarlanmış ve kurulmuş olmalı,
 - Hijyenle ilgili işlemlerin kusursuz bir şekilde yapılmasına imkan verecek yeterli çalışma alanı olmalıdır,
 - Kapılar temizlenmesi kolay ve dezenfekte edilebilir olmalı,
 - Pencereler kir birikmesini önleyecek şekilde dayanıklı malzemeden yapılmış olmalı,
 - Dış mekana açılan pencerelerde sineklikler kullanılmalı,
 - Pencere içi eşikler raf olarak kullanılmamalıdır,
 - Yüzeyler üzerinde kir birikmesine, yabancı maddelerin gıda maddelerine bulaşmasına, yoğunlaşmış sıvı veya küf oluşumuna yol açmayacak şekilde tasarlanmalı,
 - Temizlenebilir, dezenfekte edilebilir yapıda ve korozyona karşı dayanıklı olmalıdır,
 - Zemin ve duvar yüzeyleri sağlam yapıda, kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı,
 - İşyerlerindeki tuvaletlerin suyu sürekli olmalı, kanalizasyon bağlantısı bulunmalı, hiçbir şekilde gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açılmamalı,
 - Tuvalet mekanlarında, sıvı sabun, hijyenik el kurutma ve dezenfektan dispenserleri bulunmalı,
 - Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası bulundurulmalıdır,
 - Personele ait sosyal alanlarının gıda üretim ve satış alanlarından ayrı olmalı,
 - Personele üzerini değiştirebilmesi için personel soyunma alanları sağlanmalı,
 - İş ve sokak kıyafetlerinin ayrı ayrı saklanabileceği şekilde soyunma dolapları olmalıdır,
 - İşyerinin uygun noktalarında gerekli sayıda temiz, sağlam ve çalışır durumda el yıkama evyeleri bulunmalı,
 - El yıkama evyelerinde gıda işlemlerinde kullanılan araç ve gereçler yıkanmamalı,
 - Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır,





Co-funded by
the European Union

- Havalandırma sistemleri, duman, koku, is ve buharlaşmayı giderecek, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve zararlı girişini önleyecek özellikte olmalı,
- İşletme gün ışığına eşdeğer bir şekilde doğal veya yapay olarak aydınlatılmalı,
- Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere, kırılmalara karşı koruyucular ile korunmalı,
- Gıda işletmesi sürekli, içme suyu kalitesinde, sıcak ve soğuk su bulundurmalı,
- Buz "içilebilir nitelikteki sudan" üretilmeli,
- Su tankları; gıdaya, insan sağlığına uygun malzemedan yapılmış olmalı,
- Buz makineleri ve su depoları düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir,
- Atık su ve kanalizasyon sisteminin, gıda maddelerine ve insanlara bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış ve üretilmiş olmalı,
- Temizlik gereçleri, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin bulunduğu alanlar dışında, uygun kapalı ve kilitli alanlarda muhafaza edilmeli,
- Temizlik ve dezenfektan maddelerinin bulunduğu kaplar kolay anlaşılabilir şekilde işaretlenmelidir.

