

PERŞONEL KİŞİSEL HİJYENİ TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON VE SU KALİTESİ KONTROLÜ KILAVUZU



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir.



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ

Kıbrıs Türk Toplumunu Gıda Güvenliği Projesi

Kıbrıs Türk toplumu (KTt) için AB Yardım Programı kapsamında finanse edilen, 2021/423-933 "Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olmayı iyileştirmek için teknik yardım" sözleşmesi kapsamında yürütölen "KTt Gıda Güvenliği Projesi" Kıbrıs Türk toplumunun daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarımsal gıda zinciri sektörünün daha yüksek ekonomik büyümesini desteklemeye çalışmaktadır. Amacı, gelişmiş gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevrenin korunmasını sağlamak ve özellikle yakın tehditler oluşturan potansiyel egzotik hayvan hastalıklarının etkisini azaltmaktır. Proje 2021 yılının Mayıs ayında başlamışır ve 2024 yılının Nisan ayında tamamlanacaktır.

Projeyle ilgili daha fazla bilgi edinmek istiyorsanız web sitesini ziyaret edebilir, sosyal medya hesabını takip edebilir ve proje ekibine aşağıdaki iletişim kanallarından ulaşabilirsiniz:

 tccfoodsafetyproject.eu

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

 foodsafetyprojectTCC@gmail.com

 +90 542 862 3000

PERSONEL KİŞİSEL HİJYENİ TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON VE SU KALİTESİ KONTROLÜ KILAVUZU



Bu yayın Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. İçerik tamamıyla NSF Euro Consultants Konsorsiyumu sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.





İÇİNDEKİLER

1. GENEL BİLGİLER _____
2. HEDEF KİTLE _____
3. KILAVUZUN AMACI _____
4. GIDA GÜVENLİĞİ _____
 - 4.1. Gıda Güvenliği Nedir? _____
 - 4.2. Gıda İşleyicisi Olarak Sorumluluklarınız _____
 - 4.3. Gıda Güvenliğini Etkileyen Tehlikeler _____
 - 4.4. Gıda Zehirlenmesi _____
 - 4.5. Gıda Bozulması ve Gıda Zehirlenmesi _____
5. GIDA HİJYENİ- GIDAYI GÜVENLİ TUTMA _____
 - 5.1. Gıda Zehirlenmesini Önlemek için Ne Yapılmalıdır? _____
 - 5.2. Sıcaklığın İzlenmesi _____
 - 5.3. Çapraz Kontaminasyon _____
 - 5.4. Gıdanın Saklanması _____
 - 5.5. Çözülme _____
 - 5.6. Pişirme, Soğutma ve Tekrar Isıtma _____
6. KİŞİSEL HİJYEN _____
 - 6.1. Kişisel Hijyen Neden Önemlidir? _____
 - 6.2. El Yıkama _____
 - 6.3. Hastayken Gıdayı İşlemeyin! _____
 - 6.4. Gıda İşleme Eldivenleri _____
 - 6.5. Yemek, İçmek veya Tütün Ürünleri Kullanmak _____
 - 6.6. Hijyen _____
 - 6.7. Giysiler _____
 - 6.8. Saç, Tırnaklar ve Takılar _____
7. TEMİZLİK _____
 - 7.1. Gittiğiniz gibi Temizleyin _____
 - 7.2. Temizlik Ekipmanları _____
 - 7.3. Deterjanlar _____
 - 7.4. Gıdalarda Kullanılabilir Sanitizerler _____
 - 7.5. Dezenfektanlar _____
 - 7.6. Nasıl Temizlerim? _____
 - 7.7. Temizlik Programı _____
8. HAŞARE KONTROLÜ _____
9. SU KALİTESİ KONTROLÜ _____
10. ATIK YÖNETİMİ _____
11. SÜT ÜRÜNLERİ VE ET İŞLEME ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN GEREKLİLİKLERİ _____
 - 11.1. Temel Hijyen Standartlarının Uygulanması _____
 - 11.2. Süt Ürünleri ve Et İşleme Endüstrisinde İyi Hijyeni Korumanın Önemi _____
12. SONUÇ _____
13. REFERANSLAR _____

1. GENEL BİLGİLER

2021/423-933 sayılı “Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik destek projesi” kontrat kapsamında yürütülen “KTt Gıda Güvenliği Projesi” Kıbrıs Türk toplumunun (KTt) daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarım-gıda zinciri sektörünün daha iyi ekonomik büyüme sağlamasını desteklemek için çalışmaktadır.

Proje, gelişmiş bir gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevre koruma elde etmeyi ve olası egzotik hayvan hastalıkları tehdidinin etkisini azaltmayı amaçlamaktadır.

Bu belge aşağıdaki proje faaliyeti kapsamında üretilmiştir:

Belirli eğitimler, çalıştaylar ve diğer kapasite geliştirme faaliyetlerinde sağlanan girdileri tamamlamak amacıyla paydaşlar için kılavuzların hazırlanması.

2. HEDEF KİTLE

Bu kılavuzun hedef kitlesi, gıda endüstrisindeki tüm gıda işleyicileri, catering sektörü ve diğer gıda işletmecileridir.

Gıda işletmenizde yiyeceklerle çalışan herkesin, onu nasıl güvenli bir şekilde işleyeceğini bilmesi gerekir. Herhangi bir kişi bir gıda işleyicisi olarak çalışmaya başlamadan önce, gıda güvenliği ve gıda hijyeni konusunda doğru bilgi ve becerilere sahip olmalıdır. İşletme için yasal bir gereklilik ve Gıda Güvenliği Programı'nın bir parçasıdır.

Bu kılavuz, gıda ile çalışan kişilere gıdayı işlerken hijyenin neden bu kadar önemli olduğu, gıda zehirlenmesinin nasıl ve neden olduğu ve gıda ile çalışan kişilerin bunu önlemek için neler yapabileceği konusunda temel bir anlayış kazandırmak için tasarlanmıştır.

Kılavuzu okumayı tamamladıktan sonra, başka bir personele iletin veya elinizin altında bir yere koyun. Kılavuz, işinizi yaparken kullanabileceğiniz pratik bir referans aracıdır!

3. KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuz, gıda işletmecilerine HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin oluşturulması, uygulanması ve sürdürülmesi için yasal gerekliliklere sahip olunması ve gıda güvenliği konusunda yüksek düzeyde müşteri koruması sağlanması konusunda destek olmayı amaçlamaktadır.

HACCP ilkelerine dayanan gıda güvenliği sisteminin amacı, olası gıda zehirlenmelerine yol açabilecek belirli etkenleri kontrol altında tutmaktır.

Gıda işletmecileri ve ilgili kontrol kurumları, gıda kaynaklı hastalıkları önlemek adına işbirliği yapmalıdır.

Kılavuz ayrıca projenin Çevrimiçi Gıda Güvenliği Platformu www.tccfoodsafetyproject.eu üzerinden halka açıktır. Yiyecek ve catering sektöründe yer alan tüm taraflar, kılavuzları günlük operasyonlarında değerli bir araç olarak görmelidir.

4. GIDA GÜVENLİĞİ

4.1. Gıda Güvenliği Nedir?

Gıda güvenliği sadece bir ortak akıldır!

Eşyaları temiz tutmak ve sıcak yiyecekleri sıcak ve soğuk yiyecekleri soğuk servis etmek anlamına gelir.

Gıda güvenliği, gıda depolama, sıcaklık kontrolü, temizlik ve sanitasyon, kişisel hijyen ve haşere kontrolünü içerir.

Gıda ile çalışıyorsanız, onu güvenli bir şekilde işlemek için önemli bir sorumluluğunuz vardır.

Gıda Güvenliği Yönetim Programı, çalıştığınız gıda işletmesinin işletme el kılavuzudur ve AB Gıda Yasası'na göre bir gerekliliktir. Gıda Güvenliği Yönetim Programı'nın bir parçası olan kayıtları tutmanız gerekebilir. Gıda Güvenliği Denetçiniz, bunların hangi uygun kayıtlar olduğunu ve bunları nasıl dolduracağınızı size gösterecektir.

4.2. Gıda İşleyicisi Olarak Sorumluluklarınız

Gıda işleyicisi, işletmedeki gıdalla veya gıda ile temas eden bir yüzeyle alakası olan herkeştir. Bir gıda işleme çalışanı, bir mutfak görevlisi, bir kantin çalışanı, bir restoran görevlisi veya servis yapan bir personel, bir fırıncı yardımcısı, bir mutfakta temel görevleri yerine getiren kişi ya da masaları toplama ve temizleme işiyle uğraşan biri olabilirsiniz.

İş yerinizdeki Gıda Güvenliği Denetçisi, emin olmadığınız konularda sizlere yardımcı olmalıdır.

Unutmayın ki, bir gıda işleyicisi olarak, yiyecekleri güvenli bir şekilde işlemeniz ve servis etmeniz gerekmektedir. Bu sizin en önemli sorumluluklarınızdan biridir.

4.3. Gıda Güvenliğini Etkileyen Tehlikeler

Gıda güvenliğini tehlikesi, gıdada bulunmaması gereken bir şeyin gıdada bulunması durumudur. Tehlikeler gıdada olduğunda zararlı olabilir. Buna kontaminasyon denir.

Gıdaları kontamine edebilecek üç tür tehlike vardır:

- Mikrobiyolojik tehlikeler - bakteri, mantar, maya ve küfleri içerir.
- Kimyasal tehlikeler - temizleme kimyasalları veya böcek ilaçları ile kontamine olmuş gıdalar.
- Fiziksel tehlikeler - orada olmaması gereken ama yiyeceklerde bulunan şeyler.

Yemeğinizde bunlardan bazılarını bulduğunuzu düşünün:

- Saç, tırnak veya yara bandı,
- Makinelere çıkan civata, tel, çivi veya vidalar,
- Cam, talaş veya tıraş bıçağı,
- Kurtçuklar, güveler veya sinekler.

4.4. Gıda Zehirlenmesi

Çoğumuz gıda zehirlenmesi yaşamışızdır veya zehirlenen birini tanıyoruzdur. Semptomlar (kusma, ishal, mide ağrıları, ağrılı eklem ve genel olarak kendini iyi hissetmeme) birçok mide 'virüsü'ne benzese de bazı gıda zehirlenmeleri özellikle çocuklarda, yaşlılarda ve çok hasta olan kişilerde ölüme neden olabilir.

Gıda zehirlenmesi ciddidir ve ayrıca aşağıdaki olasılıklardan ötürü maliyetlidir:

- Hastalanan müşteriler,
- Ağır vakalarda ölüm,
- Gıda tesislerinin kapatılması,
- İş kaybı,
- Medya/ağızdan ağza iletişim yoluyla kötü reklam/itibar kaybı,
- Etkilenen müşteriler tarafından gerçekleştirilen yasal işlemler.

4.5. Gıda Bozulması ve Gıda Zehirlenmesi

Gıda bozulması, gıdanın "atılmaya yüz tutmuş" zamandır. Bazı örnekler ekşimiş süt, küflü ekmek ve yeşil ve yapışkan hale gelen sebzelerdir. Gıdanın kokusu, tadı ve görüntüsü onu yemeyi elverişsiz hale getirir ve atılmalıdır, ancak bu gıda zehirlenmesi değildir.

Gıda zehirlenmesi, gıda bozulmasından farklıdır çünkü gıdada herhangi bir farklılık göremez veya koklayamazsınız.

Gıda üzerinde birçok gıda zehirlenmesine neden olan bakteri olmasına rağmen gıdanın görünümü, kokusu ve tadı normaldir.

Gıda zehirlenmesi olmadan önce bir dizi olay gerçekleşir:



Gıda zehirlenmesinin kaynağı



Bakteri aktarımı



Bakteri büyümesi (doğru koşullarda)



Gıdanın tüketilmesi



GIDA ZEHİRLENMESİ

5. GIDA HİJYENİ- GIDAYI GÜVENLİ TUTMA

Gıda hijyeni sadece temizlik değildir. Ayrıca işlediğiniz ve servis ettiğiniz gıdanın güvenli olduğundan emin olacağınız doğru adımları atmaktır.

İyi gıda hijyeni uygulamaları, memnun kalan müşterilerinizin, temiz ve güvenli bir çalışma yerinizin olacağı ve yasal gereklilikleri yerine getireceğiniz anlamına gelmektedir.

Gıda işleyicisi olarak güvenli gıda servis etmekle sorumlusunuz.

Kötü hijyen uygulamaları gıda kontaminasyonuna ve gıda zehirlenme salgınlara yol açabilir.

5.1. Gıda Zehirlenmesini Önlemek için Ne Yapılmalıdır?

Gıda zehirlenmesini önlemek için atılabilecek üç adım vardır:

Adım 1 - Doğru işleme ve depolama ile gıdaları bakteriyel kontaminasyondan korumak.

Adım 2 - Zaman ve sıcaklık izleme yoluyla gıdada bakteri büyümesini önlemek.

Adım 3 - Yeterli pişirme sağlanarak gıdada mevcut bakterilerin yok edilmesi veya azaltılması termometre ile kontrol edilebilir.

Bakterinin büyümesi için doğru koşullar: zaman, nem ve sıcaklık.

Zaman

Doğru koşullar altında bakteriler her 20 dakikada bir çoğalabilir. Bu, bir bakterinin 3,5 saatte bir milyon bakteri olabileceği anlamına gelir.

Nem

Bakterinin büyümesi için nem gereklidir. Nem yoksa, bakteri büyümesi yavaşlayabilir veya durabilir. O sebeple, gıdanın kurutulması onu korumak için güvenli bir yoldur.

Sıcaklık

Bakteriler 5°C ile 60°C arasındaki sıcaklıklarda ürerler. Bu sıcaklık aralığına "tehlikeli bölge" denir.

5°C'de bakteriler büyümeye başlar. Büyümeleri yavaşladığında, sıcaklık yaklaşık 45°C'ye yükseldikçe daha hızlı büyürler.

Bakteriler yaklaşık 60°C'de büyümeyi durdurur. Bakterileri öldürmek için gıdalar 75°C'nin üzerinde bir çekirdek ısıya ulaşacak şekilde pişirilmelidir.

Gıdalar katı haldeyken (-18°C ve altı) bakteri aktif değildir (Dondurucudaki gıdalar). Sıcaklık (0-4°C), çoğu gıda zehirlenmesine neden olan bakterinin büyümesini engeller (Buzdolabındaki gıdalar).

Oda sıcaklığındaki gıdalar, Tehlikeli Bölgede (5-60°C) bakterilerin büyümesi ve üremesi için idealdir.

DİKKAT EDİN: Gıdalar, Tehlike Bölgesinde (5°C ile 60°C arasında) gereğinden fazla uzun süre kalmamalıdır.

5.2. Sıcaklığın İzlenmesi

Gıdaların sıcaklığı bir prob termometresi kullanılarak alınır. Gıdaların sıcaklığını ölçmek için şunları yapmalısınız:

1. Termometreyi yıkayın. Termometreyi her kullanımdan önce akan sıcak su altında durulayın.
2. Sterilize edin. Her kullanımdan önce dezenfektan solüsyonunda yıkayın veya dezenfektan mendil kullanın.
3. Yerleştirin. Termometreyi gıdanın içine koyun.
4. Okuyun ve kaydedin. Sıcaklığı Gıda Güvenliği Yönetim Programı kayıt formuna yazın.

Unutmayın her zaman:

- Prob termometreyi gıdanın en kalın kısmına sokarak çekirdek (iç) ısıyı alın.
- Sıcaklığı ölçmeden önce sıvıları (çorbalar ve soslar gibi) karıştırın.
- Her kayıt sonrasında prob termometre yıkayın ve sterilize edin.

5.3. Çapraz Kontaminasyon

Gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler her gün çevremizdedir. Toprakta, hayvanlarda, derimizde ve eşyalarımızda bulunabilirler. Aslında dokunduğumuz ve kullandığımız her şeyde!

Çapraz kontaminasyon (bulaşma), bakteriler gıdayı veya gıda ile temas eden bir yüzeyi kontamine edince gerçekleşir. Gıdalar, genellikle, gıdaları doğru şekilde işlemeyen gıda işleyicileri tarafından çapraz kontamine edilir.

İşte gıdalar işlenirken yapılması ve yapılmaması gerekenler:

Yapın:

- Çiğ et ve sebzeleri pişmiş yiyeceklerden uzak tutun.
- Pişmiş eti buzdolabında çiğ etten yukarıda tutun.
- Gıdaları toz, sinek ve kirden korumak için kapalı tutun.
- Toprağı, böcekleri ve kimyasalları temizlemek için tüm meyve ve sebzeleri temiz suda iyice durulayın/yıkayın.
- Tüm ekipmanı ve tezgahları temizleyin ve sterilize edin.
- Gıdaları gıdalara uygun kaplarda saklayın.
- Temiz koruyucu kıyafetler giyin.
- Yiyeceklere dokunmadan önce ellerinizi yıkayın.

Yapmayın:

- Çiğ ve pişmiş etleri aynı doğrama tahtasında doğramak.
- Ellerinizi yıkamadan, önce çiğ gıdalara, ardından pişmiş gıdalara dokunmak.
- Parayı tutarken gıda işleme eldivenleri kullanmak.
- Gıdaları açık şekilde buzdolabında veya serin bir odada saklamak.

Unutmayın:

- El yıkamayı, iyi kişisel ve gıda hijyeni alışkanlıklarını bir yaşam biçimi haline getirin.
- Gıda işleyicilerinin kötü hijyen alışkanlıkları yoluyla, tedarikçileriniz veya gıdaların yanlış depolanmasıyla gıdada çapraz kontaminasyon oluşması gerçekten çok kolaydır.

5.4. Gıdanın Saklanması

Gıdaları doğru şekilde saklamak tüm mutfaklarda önemlidir. Üç ana gıda depolama alanı vardır:

- Kuru malzemelerin depolanması için kuru depo.
- Taze bozulabilir gıdaların saklanması için buzdolabı veya soğuk oda.
- Dondurulmuş gıdaların saklanması için dondurucu.

1. Kuru gıda deposunda (kiler) kuru gıda depolama

Un, ay, kahve, kuru makarna, Őeker, galeta unu, otlar ve baharatlar gibi kuru gıdalar kuru depoda veya kilerde saklanabilir. Bu gıdalar kuru oldukları için raf ömrü uzundur. Oda sıcaklığında tutulabilirler.

2. Buzdolabında soğuk yiyecek saklama

Yüksek riskli gıdalar buzdolabında 5°C veya daha soğukta saklanmalıdır.

3. Dondurucuda donmuŐ gıda saklama

Dondurulmuş gıdalar, gıdaları katı halde donmuŐ halde tutacak kadar soğuk bir dondurucuda saklanmalıdır (-18°C ve altı).

Unutmayın:

- Dondurulmuş gıdalar hala bakteri içerebilir ve ozldkten sonra bakteriler tekrar büyümeye baŐlayacaktır.
- Dondurucuları -18 ila -20°C arasında ve iyi çalıŐır halde tutun.
- Dondurulmuş gıdalar taŐ gibi donmuŐ olmalıdır. Tedarikçilerden gıda alırken kaskatı donmuŐ olup olmadığını kontrol edin.
- Dondurucuları aŐırı yüklemeyin.
- Gıdaları kaplayın, etiketleyin ve tarihlendirin.
- Stokta rotasyon uygulayın - ilk giren ilk çıkar kuralı.

5.5. ozlme

PiŐirmeden önce gıdanın tamamen ozlm olmasđ önemlidir. Gıda hala kısmen donmuŐsa, gıda zehirlenmesine neden olan bakterilerin ölmesi için içeride doğru sıcaklığa ulaŐamayabilir.

Her zaman

- Gıdaları buzdolabında veya mikrodalgada ozn (buz özme).
- İyice ozlmesi için bolca zaman tanıyın.
- Gıdaları ozldkten sonra 24 saat içinde piŐirin.
- Bir prob termometresi ile gıdanın sıcaklığını kontrol edin.
- Gıdaları kaplayın, etiketleyin ve tarihlendirin.

Unutmayın:

- Yiyecekleri ozldkten sonra tekrar dondurmayın.

5.6. Pişirme, Soğutma ve Tekrar Isıtma

Gıdaları iyice pişirmek, gıda hijyeninin önemli bir aısidır ve gıda zehirlenmesini önlemenin bir yoludur. Tüm gıdaların, özellikle yüksek riskli yiyeceklerin, 75 °C veya daha yüksek bir i çekirdek ısısına kadar piŐirildięinden emin olun. Bu çoğu bakteriyi öldürecektir.

Pişirme

- Gıdaları 75°C veya daha yüksek sıcaklıkta piŐirin.
- Sıvıları eŐit Şekilde ısıtmak için karıştırın.
- Dnerden kesilen eti ısıtıcıda yeniden piŐirin.

Soğutma

Bazen yemek pişirmek, sonra soğutmak ve ertesi gün servis için tekrar ısıtmak isteyebilirsiniz.

Bunu yaparken özel kurallar uygulanmalıdır:

- Yiyecekleri çabuk soğutun.
- Yiyecekleri derin olmayan kaplara boşaltın.
- Yiyecekleri daha hızlı soğutmak için küçük porsiyonlara ayırın.
- Yiyecekleri soğuk odaya veya buzdolabına koyun - soğuması için tezgaha veya ocakta bırakmayın.

DİKKAT EDİN: Gıdalar, Tehlike Bölgesinde (5°C ile 60°C arasında) gereğinden fazla uzun süre kalmamalıdır.

Tekrar Isıtma

- Gıdaları en hızlı yöntemle tekrar ısıtın, iç sıcaklığın 75°C'ye ulaştığından emin olun.
- Gıdalar sadece bir kez tekrar ısıtılabilir, yenmez veya satılmazsa atılmalıdır.
- Gıdaları mikrodalgada ısıtıyorsanız, tamamen yeniden ısıtıldığından emin olun.

6. KİŞİSEL HİJYEN

6.1. Kişisel Hijyen Neden Önemlidir?

Herkesin vücudunun üzerinde ve içinde bakteri vardır. Cildinizde, ellerinizde, tırnaklarınızın altında, saçınızda, kulaklarınızda, burnunuzda ve boğazınızda ve diğer vücut bölgelerinizde bakteriler var.

Bir gıda işleyicisi olarak gıdaya bu bakterileri bulaştırmamaya dikkat etmelisiniz.

İşletmenizde çalışan kişiler gıdaları kontamine edebilir veya çiğ yiyeceklerden yemeye hazır gıdalara kadar kontaminasyonu yayabilir. Bu riskler, özellikle ellerin ve koruyucu kıyafetlerin temiz olduğundan emin olarak, iyi kişisel hijyen uygulamalarıyla kontrol edilebilir.

Bu konu, kişisel hijyeni “yapılması” ve “yapılmaması gerekenler” ile detaylandırır.

Kişisel hijyen, gıda işleyicisinin temiz olduğundan ve gıdaları temiz ve güvenli tutmak için ne yapması gerektiğini bildiğinden emin olmaktır.

6.2. El Yıkama

Gıda hijyeni, gıda işleyicilerinin gıda kontaminasyonunu önlemek için ellerini uygun şekilde yıkamasını gerektirir. Kirli eller gıdaları kontamine edecek ve gıdaları tüketmek için güvensiz hale getirecektir. Örneğin, tuvaleti kullandıktan sonra ellerini yıkamayan kişiler Hepatit A ve Norovirüs gibi hastalıkları yayabilirler. Ellerindeki dışkı müşterinin yemeğine bulaşabilir. Müşteri yemeği yediğinde hastalanabilir. Bu, gıda kaynaklı bir hastalığın fekal-oral bulaşması olarak adlandırılır.

Onaylanmış el yıkama yöntemi aşağıdaki gibidir:

- Yalnızca belirtilen el lavabosunu kullanın.
- Ellerinizi sabun ve ılık suyla 10-15 saniye boyunca iyice köpürtün.
- Ellerin arkaları, bilekler, parmak araları ve tırnak altları dahil tüm el yüzeylerini yıkayın.
- Ellerinizi ılık suyla iyice durulayın.
- Ellerinizi kağıt havluyla kurulayın.
- Musluğu kağıt havluyla kapatın.

Gıda işleyiciler ellerini aşağıda belirtilen zamanlarda yıkamalıdır:

- Herhangi bir gıda işleme/hazırlama işlemi yapmadan önce,
- Yemeye hazır gıdalara dokunmadan önce,
- Çiğ etleri dokunduktan sonra,
- Kirli gıda kapları, tabaklar veya mutfak aletlerine dokunduktan sonra,
- Gıda hazırlarken gıda hazırlama yüzeylerindeki gıda artıklarını, kalıntılarını veya kontaminasyonu çıkardıktan sonra,
- Yemek yedikten, içtikten, sigara içtikten veya diğer tütün kullanımlarından sonra,
- Tuvalete gittikten sonra,
- Elleri kontamine edecek herhangi bir faaliyetten sonra.



6.3. Hastayken Gıdayı İşlemeyin!

Gıda işleyiciler hastalandığında, onlardan müşterilere bulaşıcı bir hastalık geçebilir. Yasal metinler, restoran çalışanlarının işe başlamadan önce hastalıklarını ve belirtilerini patronlarına bildirmelerini gerektirmektedir. Hasta çalışanlar mutfaktan uzak durarak ve gıdalara, temiz ekipmana veya bulaşıklara dokunmamalıdır.

Aşağıdaki belirtiler sorumlu kişiye bildirilmelidir:

- Kusma
- İshal
- Ateş (boğaz ağrısı olsun ya da olmasın)
- Sarılık
- Aşağıdakilerden birinin teşhisi durumunda:
 - Hepatit A
 - E. Koli
 - Şigella
 - Salmonella Typhi
 - Nörovirüs
- Kesikler, yanıklar, çıbanlar veya enfekte yaralar da bildirilmelidir.

Hasta çalışan, tuvalet temizleme, cam temizleme, çöpleri dışarı atma, çöp alanlarını temizleme gibi mutfak dışında iş yapabilir. Bu çalışanın ellerini sık sık yıkaması gerekir.

El dezenfektanları ve tek kullanımlık eldivenler, uygun el yıkamadan sonra kullanılabilir, ama düzgün el yıkamanın yerine geçmemelidir.

6.4. Gıda İşleme Eldivenleri

Tek kullanımlık gıda işleme eldivenleri, gıdaları güvenli bir şekilde tutmanıza yardımcı olacak harika bir araçtır.

Kirli gıda işleme eldivenleri kirli ellerden daha kötü olabilir ve gıdaları kontamine edebilir.

Eldivenlerinizi sık sık değiştirin (örneğin yarım saatte bir) ve:

- Çöplere dokunduktan sonra,
- Her moladan sonra,
- Çiğ ve pişmiş gıdaların işlenmesi arasında.

Aşağıdakiler için gıda işleme eldivenleri kullanmayın:

- Gıdaları işlemek dışında herhangi bir şey,
- Parayı tutarken,
- Temizlik, ambalajlama yapmak veya yerden bir şeyler almak için,
- Bir görevden diğerine geçerken.

6.5. Yemek, İçmek veya Tütün Ürünleri Kullanmak

Gıda işleyicilerin mutfakta yemelerine, içmelerine veya sigara içmelerine izin verilmez. Yeme, içme ve sigara içme, el ağız teması ile elleri kontamine etme riski oluşturur. Çalışanlar mutfak dışında, belirlenmiş bir mola alanında mola vermeli ve işe dönmeden önce ellerini uygun şekilde yıkamalıdır.

Tek istisna, çalışanların kapaklı bir bardaktan içmesine izin verilmesidir. Kapaklı kişisel içecek tüm yiyecek hazırlama ve saklama alanlarından aşağıda ve uzakta tutularak kontaminasyon önlenir.

6.6. Hijyen

Ticari bir restoranda gıdaların kontaminasyonunun ilk kaynağı, gıda işleyicisidir. Bu nedenle, gıda işleyicileri her gün banyo yapmalı, temiz kıyafetler giymeli ve genel olarak iyi hijyen kuralı uygulamalıdır.

Çalışanlar ellerini önlüklerine veya kıyafetlerine silmemelidir. Daha önce bahsedildiği gibi, ellerini belirlenmiş mutfak lavabosunda düzgün bir şekilde yıkamalıdır.

6.7. Giysiler

Gıda endüstrisinde giydiğiniz üniforma, gıdaları vücudunuzdan korumak için tasarlanmıştır ve işlediğiniz gıdanın türüne göre değişir. Kıyafetleriniz gıdaları veya gıdayla temas eden yüzeyleri kontamine etmemelidir.

Koruyucu giysiler şunları içerir: tulumlar; önlükler; üniformalar; koruyucu ceketler; saç fileleri/boneler; sakal filesi ve tek kullanımlık gıda işleme eldivenleri.

Yapılması gerekenler:

- Kişisel eşyalarınızı ve kıyafetlerinizi bir dolapta veya soyunma odasında saklayın.
- Gıdaları korumak için temiz, vücuda tam oturan bir üniforma ve ayakkabı giyin.
- Tuvalete giderken veya gıda hazırlama alanının dışına çıktığınızda önlüğünüzü çıkarın.

Yapılmaması gerekenler:

- Kişisel eşyalarınızı ve giysilerinizi gıda hazırlama veya gıda saklama alanlarında saklamak.
- Tuvalette kıyafet değiştirmek.
- Şort ve terlik gibi gıdaları işlemek için uygun olmayan giysiler giymek.

6.8. Saç, Tırnaklar ve Takılar

Saçlarla ilgili kısıtlamalar

Saçın müşterinin yemeğine düşmesini önlemek için saçın etkin bir şekilde zapt edilmesi gerekir. Saç, gömlek yakasının üst kısmına degecek kadar uzunsa, saç fileleri, şapkalar, saç bantları veya tokalar kullanılarak zapt edilmelidir.

- Gıda işlenirken saçlar temiz ve arkada bağlı olmalıdır.
- Gıdalar hazırlanırken saçlarınıza dokunmayın veya taramayın.

Tırnaklar

- Kısa ve temiz tutun.

Yapmayın:

- Bozulabilecek veya yemeğe düşebilecek takma tırnak takmak.
- Yemeğe ufalanabilecek oje sürmek. Ayrıca ojelerin altında tırnaklarınızın temiz olup olmadığını göremeyeceksiniz.

Takılar

Unutmayın ki takılar:

- İş sağlığı ve güvenliği tehlikesi olabilir. Pişirme cihazlarının yanındayken ısınabilir ve derinizi yakabilir.
- Ellerinizi tam anlamıyla yıkamanıza engel olabilir.

Yapmayın:

- Saat kayışlarında ve takılarda bakteri yaşadığından saat ve yüzük takmak,
- Yiyeceklerin içine düşebilecekleri için taşlı yüzük veya piercing takmak,
- Yüzünüze ve vücudunuzdaki piercinglerinize dokunmak.

7. TEMİZLİK

7.1. Gittiğiniz Gibi Temizleyin

Herhangi bir işte, yüzeyler ve ekipman, yiyecek artıkları, yağ veya diğer kirler nedeniyle kirlenir. Bu tehlikeli olabilir!

Temizlik, tüm yüzeylerden, demirbaşlardan (ışıklar, dolaplar ve raflar gibi), mutfak eşyaları ve ekipmanlardan - sadece bir binanın içinde değil, aynı zamanda dışında, arka bahçede ve çöp alanlarında bulunan toz, yağ, koku, kir ve lekelerin çıkarılması işlemidir.

Gıda işleme alanlarında temizliğin önemli olmasının birçok nedeni vardır:

- Müşteri memnuniyeti.
- Gıda zehirlenmesini önler.
- Hastalığın yayılmasını önler.
- Güvenli çalışma koşulları yaratır.
- Ekipmanın iyi durumda tutulmasına yardımcı olur.

Manüel temizleme

Süpürgeler, paspaslar ve ovma makineleri gibi temizlik ekipmanları ve/veya sıcak sabunlu su kullanılarak yüzeylerden kir, yağ ve yiyecek artıklarının temizlenmesini içerir.

Mikrobiyolojik temizlik

Temizlenen yüzeydeki bakterileri çok sıcak su veya dezenfektan kullanarak öldürmeyi içerir.

7.2. Temizlik Ekipmanları

Paspas, fırça, koruyucu kıyafet, eldiven ve kimyasallar gibi iyi temizlik ekipmanlarına sahip olmak önemlidir.

Bakterilerin yayılmasını önlemek için tüm temizlik ekipmanları iyi ve temiz durumda tutulmalıdır.

Temizlik ekipmanını her zaman yiyecek alanlarından uzak tutmayı unutmayın.

Temizlik her zaman sonradan düşünülmüş bir şey olarak değil, önleyici bir önlem olarak görülmelidir, bu nedenle 'gittiğiniz gibi temizlemelisiniz'.

Günün sonuna bırakılırsa, temizlik görevleri daha fazla olur ve büyük bir temizliğe başlamak için çok yorgun olabilirsiniz.

7.3. Deterjanlar

Deterjanlar yüzeylerden yağ ve kiri çıkarmak için kullanılır.

Deterjan sabun gibidir - sadece yüzeydeki bakterileri yok eder - bakterileri öldürmez.

7.4. Gıdalarda Kullanılabilir Sanitizerler

Deterjandan sonra bakterileri öldürmek için bir sanitizer kullanılır. Sanitizerler kimyasallar veya çok sıcak su (80°C ila 85°C) olabilir. Metil alkol ve su (yüzde 75/25 oranı), klorlu çamaşır suyu veya ticari bir kimyasal sanitizer kullanılabilir.

Deterjan veya sanitizer kullanma bir opsiyon değildir - ikisi de MUTLAKA KULLANILMALIDIR.

7.5. Dezenfektanlar

Dezenfektanlar, genellikle güçlü bir kokuya sahip kimyasallardır. Tuvalet ve soyunma odası alanlarında kullanılırlar ve asla sanitizer yerine kullanılmamalıdır.

7.6. Nasıl Temizlerim?

Etkili bir temizlik yapıp sterilize etmek için atılması gereken dört adım vardır. Adımlar, tüm gıda işletmeleri ve tüm ekipman, yüzeyler, zeminler ve duvarlar için geçerlidir.

Adım 1: Kazıma

Islatarak, kazıyarak ve durulayarak yiyecek artıklarını, kiri ve yağı gevşetin ve çıkarın.

Adım 2: Ana temizlik

Bir deterjan kullanarak yıkayarak ve ovalayarak yüzeydeki kiri, yiyecek kalıntılarını veya yağı temizleyin.

Adım 3: Sanitasyon

Kimyasal bir dezenfektan veya çok sıcak su kullanın.

Adım 4: Havayla kurutma

Temizlenen unsurların temiz, sterilize edilmiş bir yüzey üzerinde doğal şekilde havayla kurumalarını bekleyin. Havayla kurutma, temizleme işleminde önemli bir adımdır.

Gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler için mükemmel üreme yerleri oldukları için kurulama bezlerinden kaçınılmalıdır.

Tabakları havalandırmayı unutmayın. Nemli bir kurulama bezi alıp silmeye çalışmayın, çünkü onları kurutmak yerine kirletmiş olursunuz!

7.7. Temizlik Programı

Gıda Güvenliği Yöneticiniz, elzem temizlik görevlerini takip etmek için bir "temizlik programı" kullanacaktır. Gıda hazırlama alanları ve ekipmanları temizlenmelidir:

- Her gün kullanmadan önce,
- Gün boyunca,
- Günün sonunda.

Bir gıda işleyicisi olarak, belirli temizlik görevlerinden ve temizlik programını imzalamaktan siz sorumlusunuz. Gıda Güvenliği Yöneticiniz, günlük olarak temizlenen unsuru ve temizlik programının doldurulup doldurulmadığını kontrol edecektir.

Program, herkesin görebileceği bir duvara veya duyuru panosuna asılmalıdır. Program aşağıdakilerle ilgili ayrıntıları içermelidir:

- Temizlikten kimin sorumlu olduğu,
- Nelerin temizlenmesi gerektiği,
- Nasıl temizlenmesi gerektiği,
- Ne zaman temizlenmesi gerektiği,
- Hangi kimyasallar, malzemeler ve ekipmanın gerekli olduğu.

Temizleme planı örneği

UNSUR	KİM	NE ZAMAN	NASIL	NE İLE	İMZA
1. Mutfak zemini	L.J	Dökülmeden sonra	1. Tüm alan, özellikle zeminlerle duvarların birleştiği noktalar ve girintiler süpürün. 2. Sıcak su ve deterjanla paspaslayın. 3. Sanitizer ile paspaslayın. 4. Havayla kurumaya bırakın.	Süpürge, faraş, vakum, paspas, sıkma kovası, deterjan dezenfektanı.	
2. Hazırlık tezgahları	L.J	1. Gün başlamadan 2. Dökülme sonrası 3. Gün sonu	1. Gevşek kalıntıları temiz bir bezle temizleyin. 2. Sıcak su ve deterjanla yıkayın. 3. Sanitizer uygulayın. 4. Havayla kurumaya bırakın.	El spatulası, temiz bez, deterjan, çift taraflı kova.	
....					

8. HAŞARE KONTROLÜ

Yaygın haşareler ve yapabilecekleri

Haşareler bakteri ve dışkı yoluyla hastalık yayarlar. Gıda zehirlenmesine neden olabilir ve ekipman ve tesislere zarar verebilirler. Haşarelerin gıda hazırlama ve işleme alanlarından uzak tutulması hayati önem taşımaktadır.

Gıda alanlarını tehdit eden en yaygın haşareler sinekler, hamamböcekleri, karıncalar, sıçanlar, fareler ve bitlerdir.

Haşare kontrolü

- Kapıları ve pencereleri kapalı ve telli tutun.
- Tüm küçük açıklıkların ve deliklerin kapatıldığından emin olun.
- Yiyecek işleme alanında yemek yemeyin.
- Tüm gıdaları örtün ve uygun şekilde saklayın.
- Tüm alanları ve ekipmanı temiz tutun.
- Zararlıları fiziksel ve kimyasal yollarla yok edin.
- Etkili haşare kontrolü, hızlı tanımlama, yaşam döngüsü bilgisi ve en iyi yok etme yolunu gerektirmektedir. Haşareler yiyecek, barınak, sıcaklık ve güvenliğe ihtiyaç duyar. Bu faktörler nasıl etkilenir?
- Profesyonel bir haşare kontrolü kullanın.

Haşare kontrolünün nedenleri

- Hastalıkların yayılmasını önlemek için.
- Gıda israfını önlemek için.
- Hasarı önlemek için.
- Yasal gerekliliklere uymak için(gıda güvenliği, pestisit yasal metni vb.).

9. SU KALİTESİ KONTROLÜ

Gıda işleme tesisi, su ve buzun içme suyu gereklilikleri kalitesini karşılmasını sağlamak için belgelenmiş su güvenliği prosedürlerine sahiptir ve bunları uygular.

Su güvenliği prosedürleri, bunlarla sınırlı olmamak üzere aşağıdakileri içerir:

- Su güvenliği prosedürlerinin uygulanmasından sorumlu personelin adı veya unvanı,
- Su tedarik kaynağının belirlenmesi ('belediye', özel kuyu, depolama tankı, vb),
- Su numune alımı ve test programı,
- Numune alım yerinin tanımlanması,
- Su ve buz numune alma prosedürleri,
- İçme suyu kalitesi kriterleri,
- Belgeleme gereklilikleri - analitik sonuçlar, analist ve numune tarihi,
- Su test sonuçları içme suyu kalitesi kriterlerinin karşılanmadığını gösterdiğinde sapma prosedürleri,
- 'Belediyenin' su sisteminde arıza tespit ettiği durumlarda işletmede uygulanacak sapma prosedürleri,
- Tutulması gereken kayıtlar.

Uygun durumlarda, işletme belgelenmiş su arıtma prosedürlerine sahiptir ve bunları uygular.

Su arıtma prosedürleri bunlarla sınırlı olmamak kaydıyla aşağıdakileri içerir:

- Su arıtma prosedürlerinin uygulanmasından sorumlu personelin adı veya unvanı,
- Gerçekleştirilecek su arıtma faaliyetlerinin belirlenmesi,
- Su arıtma yöntemi/sıklığı,
- Kullanılan kimyasallar,
- Su arıtma kimyasallarının uygun şekilde idaresi ve uygulanması,
- Kabul edilebilir kimyasal konsantrasyonlar,
- Belgeleme gereklilikleri (kayıtlar arıtma yöntemini, numune yerini, analitik sonucu, analisti ve tarihi içermelidir).

Su ve buz depolama tesisleri/depoları temizlenebilmeli, kontaminasyonu önlemeli, bozulmayı önlemeli ve herhangi bir zararlı bileşenden arı olmalıdır.

Su ve buz depolama tesislerinin/depolarının bakımı uygun şekilde yapılmalıdır.

10. ATIK YÖNETİMİ

Herhangi bir gıda işletmesinde çapraz bulaşma, koku ve haşere riskini en aza indirmek için atıkların doğru bir şekilde idaresi ve bertaraf edilmesi elzemdir. Çöğü temizlik görevi gibi, çöp konusunu yönetmek de sadece ortak akıl gerektirir.

Gıda hazırlama/servis alanlarındaki çöp kutuları:

- Çöp kutularını düzenli olarak boşaltın - her yemek servisinden sonra veya dolduğunda,
- Çöp kutusunu sıcak sabunlu suyla yıkayın ve plastik çöp poşetleri kullanın.

'Belediye' çöp kutuları:

- Kutuların depolandığı alanı hortumla yıkayın.
- Çöp kutusu kapağını kapatın ve çok dolu olmadığından emin olun.
- Çöpü sıkıştırmayın.
- Çöp kutusunu sıcak, sabunlu suyla yıkayın.

Gıda Güvenliği Gözetimcisinin talimatlarını unutmayın:

- Kendi üzerinizi temizleyin ve işiniz bittiğinde eşyalarınızı bir kenara koyun.
- Yerdeki şeyleri yerden alın ve olması gereken saklama alanlarına geri koyun.
- Yere dökülenleri biri düşmeden önce silin.
- Gıda bileşenlerinin doğru şekilde saklandığından emin olun.
- Kimyasalların doğru etiketlenip etiketlenmediğini kontrol edin.
- Çöp kutuları dolduğunda boşaltın.
- Boş olduğunu görürseniz kağıt havlu gibi el yıkama malzemelerini değiştirin/yenileyin.
- Yardımcı olmak için başka neler yapabileceğinizi sorun ve herhangi sorunu bana bildirin.
- 'Gittiğiniz gibi temizlemeyi' unutmayın.

11. SÜT ÜRÜNLERİ VE ET İŞLEME ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN GEREKLİLİKLERİ

11.1. Temel Hijyen Standartlarının Uygulanması

Gıda üretim zinciri günümüzde giderek daha karmaşık hale gelirken, hijyenik olmayan çalışma koşulları ve kontaminasyon riskleri endüstriye sorun yaratmaya devam etmektedir. Süt, süt ürünleri, et ve et ürünleri, raf ömrü kısa olan ve uygun hijyen uygulamalarına uyulmadığı takdirde niteliğin bozulması ve mikrop oluşumuna en açık olan ürünlerdir. İnsan tüketimine sunulan süt ürünleri, et ve et ürünleri *Salmonella*, *Kampilobakter jejuni*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* vb. zararlı patojenlerden arı olmalıdır. Bu bakteriler özellikle yaşlılar, hamileler, çocuklar ve bağışıklığı baskılanmış olanlar bireylerde ciddi hastalıklara neden olabilmektedir.

Süt ürünleri, et ve et ürünlerinin kontaminasyonu, hijyenik olmayan üretim ve depolama süreçleri, işleyiciler ve ekipman, çevre ve ambalaj malzemeleri gibi çeşitli kaynaklar yoluyla oluşabilir. Süt ve et işleme endüstrisinde yaygın olan düşük gıda güvenliği standartlarıyla ilişkili riskleri önlemek için, süt çiftlikleri ve üretim birimlerinin GMP (İyi Üretim Uygulamaları), GHP (İyi Hijyen Uygulamaları) ve HACCP (Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları) kılavuzlarına uyması zorunlu hale gelmiştir.

11.2. Süt Ürünleri ve Et İşleme Endüstrisinde İyi Hijyeni Korumann Önemi

Süt, süt ürünleri, et ve et ürünleri çabuk bozulan gıda ürünleridir ve kolayca mikrobiyal kontaminasyon ve artan pH seviyeleri gerçekleşebilir. Bunlar imalat ve depolama koşullarında uygun hijyen önlemleri alınmadığında süt ürünlerinin kalitesinin ve lezzetinin düşmesine neden olur.

Süt ürünleri ve et işleme endüstrisi için iyi hijyen sağlamak aşağıdaki sebeplerle çok önemlidir:

- Hijyenik olmayan sağım prosedürlerinden, ekipmandan, sütle temas eden yüzeylerden, işleyicilerden, depolama veya paketleme koşullarından patojenlerin ve bakterilerin girmesinden kaynaklanan kontaminasyonu en aza indirin veya önleyin.
- En yüksek gıda güvenliği standartlarını temin edin ve süt endüstrisi için tanımlanan düzenleyici uygulamalarla geliştirilmiş uyumu sağlayın.
- Nihai tüketicilere yalnızca en kaliteli ve güvenli süt ürünlerini sunun.
- Kesim esnasında patojenlerin ve bakterilerin girmesinden kaynaklanan karkas kontaminasyonunu en aza indirin veya önleyin.
- En yüksek gıda güvenliği standartlarını ve mezbahalar ve et işleme endüstrisi için tanımlanan düzenleyici uygulamalara gelişmiş uyumu sağlayın.
- Nihai tüketicilere yalnızca en yüksek kalitede ve güvenli et ürünleri sağlayın.

Süt ve et işleme endüstrisi de dahil olmak üzere, personel hijyeni her türlü gıda üretim ve işleme tesisleri için önemlidir ve aynıdır.

Bir tesisteki nihai ürünün kalite ve güvenliğini etkileyen en büyük kir, toz ve kontaminasyon kaynağı insandır. Bunu göz önünde bulundurup, modern çiftlikler, üretim ve işleme tesisleri, burada belirtildiği gibi katı personel hijyeni kılavuzunu uygulamalıdır:

- Süt işleme veya üretim biriminden ayrılmadan önce ve ayrıldıktan sonra, yüksek kaliteli bir dezenfektan veya el bakım ürünü kullanarak ellerinizi iyice yıkayın.
- Eller her kirlendiğinde, çalışma alanına geri dönmeden önce uygun şekilde temizlenmelidir. Tırnaklar kısa kesilmeli ve temiz olmalıdır.
- Parfümlü el sabunları veya losyonları kullanmayın. Kritik üretim alanları için eller uygun şekilde dezenfekte edilmelidir.
- Herhangi bir kesik veya açık yara, sağlık merkezine bildirilmeli ve yara bandı türü renkli bir pansuman ile kapatılmalıdır.
- Ürünlerde kontaminasyonu önlemek için süt ve et işleme tesislerinde hijyenik ve steril giysiler kullanın.
- İş kıyafetleri, üretim tesisinden uzaktayken veya tuvalete, sigara içme odasına veya kantine girerken giyilmemelidir.
- Cildin ürünlerle temas etmesini önlemek için uygun hijyenik kıyafetlerin tasarımı önemlidir.
- Süt ve et ürünlerini taşıırken veya paketlerken eldiven takmak zorunludur.
Ayaklar, yüksek kaliteli, tek kullanımlık galoşlarla düzgün bir şekilde
- kapatılmalıdır.
- Süt ve et işleme tesisleri de iş kıyafetlerinin etkili biçimde yıkanmasına büyük önem vermelidir. Son teknoloji çamaşırhane ve en yüksek hijyen standartlarına uygunluk, güvenli, sterilize edilmiş ve yeniden kullanılabilir giysiler için elzemdir.

Hijyen, herhangi bir süt çiftliği veya süt ürünü üretimi, mezbaha veya et işleme tesisinin kalite ve güvenilirliğini sağlayan kilit parametrelerden biridir. Gıda endüstrisinin en iyi uygulamalarına uymak ve nihai tüketicilere en yüksek seviyede gıda güvenliği sağlamak için temel hijyen standartlarını korumak ve performansı takip etmek zorunludur.



12. SONUÇ

Gıda hijyeni sadece temizlik ve kişisel hijyen ile ilgili değildir. Aynı zamanda, işlediğiniz ve servis ettiğiniz yiyeceklerin güvenli olduğundan emin olmak için doğru adımları atmakla da ilgilidir.

İyi gıda hijyeni uygulamalarına uymak, memnun müşterilere, güvenli ve temiz bir işyerine sahip olacağınız ve yasal gerekliliklerinizi tamamlayacağınız anlamına gelir.

13. REFERANSLAR

Belirli işletmelerde uygulamanın kolaylaştırılması/esnekliği de dahil olmak üzere, ön koşul programlarını (ÖKP'ları) ve HACCP ilkelerine dayalı prosedürleri kapsayan gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygulanmasına ilişkin kılavuz belge, DG SANTE , 2016.

Kişisel hijyen kılavuzu, - İyi hijyen uygulamalarına ilişkin ulusal kılavuzların AB sicili.

Gıda işleyicileri el kitabı, Rogers County Sağlık Departmanı Tüketici Koruma Bölümü, ABD.

Gıda Güvenliği Geliştirme Programı Ön Koşul Programları - Genel Model, Kanada Gıda Denetleme Kurumu (CFIA) tarafından geliştirilmiştir.

İLETİŞİM

+90 542 862 3000

tccfoodsafety

tccfoodsafetyproject.eu

foodsafetyprojectTCc@gmail.com

Tabak Derviş Sokak,
No: 3, Lefkoşa, Kıbrıs



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir.



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ