

GIDA GÜVENLİĞİ TEMEL EĞİTİMİ- MAL KABUL- DEPOLAMA-HİJYEN VE SANİTASYON

EĞİTİM KONULARI

- Gıda Güvenliği
- Gıda Güvenliğini Tehdit Eden Unsurlar
- Mal Kabul Uygulamaları
- Hijyen ve Sanitasyon
- Standardizasyon Uygulamaları
- Form ve Dökümantasyonların Önemi
- Kritik Kontrol Noktaları

YÖNETİM SİSTEMLERİMİZ

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (ISO 22000:2018)
- Kalite Yönetim Sistemi (ISO 9001:2015)
- Çevre Yönetim Sistemi (ISO 14001:2015)
- Misafir Memnuniyeti Yönetim Sistemi (ISO 10002:2018)

Gıda Güvenliği Nedir?

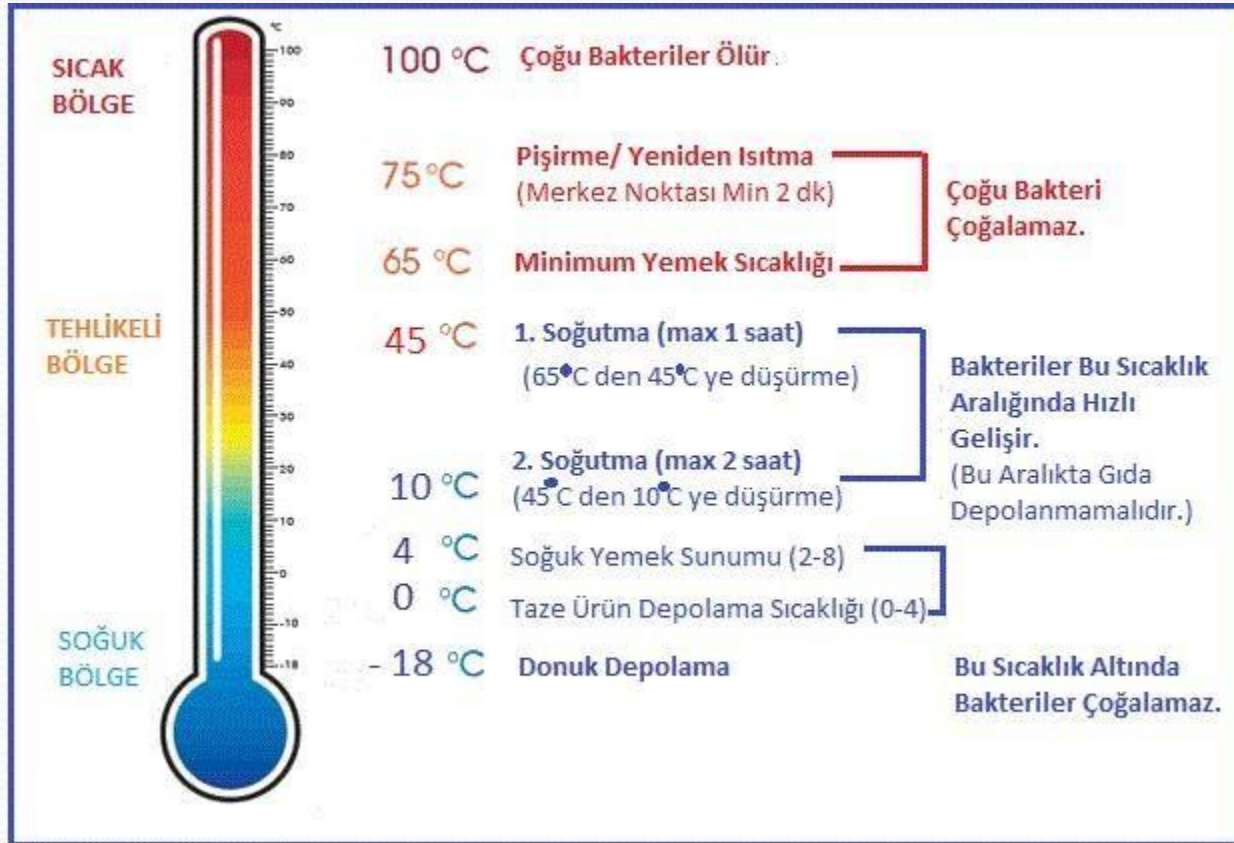
- Gıda güvenliği, gıdalarda olabilecek fiziksel (saç,tırnak,cam,plastik vb), kimyasal (gıda katkı maddeleri, tarım ilaçları vb) ve biyolojik (bakteri,virüs ve parazitlerden kaynaklı) zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.
- Sağlıklı ve güvenli gıdaların üretimi ve temini, sağlıklı beslenmenin en temel ve vazgeçilmez unsurudur.
- Gıda güvenliğini etkileyen tehlikelerin bir çoğu üretim sırasındaki bazı hatalı uygulamalardan kaynaklanmaktadır.
- Fakat güvenli gıda üretmek yalnızca üretimin işi değildir. Dolayısıyla güvenilir gıda üretimini sağlayabilmek için

Üretim ncesi, üretim esnası ve üretim sonrası tüm aşamalar izlenebilir olmalıdır.

Risk Yönetimi

- Gıda maddesinde bir tehlikenin olma olasılığıdır. Bir diğer deyişle gıdalar bulaşma durumları göz önüne alınarak uygun koşullarda ve uygun işlemlerle yapılmadığında, gıda tüketimi sonucu hastalık oluşabilme durumudur.
- Etkin bir sağlık ve güvenlik yönetim sistemi, tehlikeleri tanımlamaya ve var olan kontrol önlemlerini belirlemeye yardımcı olacaktır.
- Tehlikeleri belirleme sürecinin ve kabul edilen risk azaltma eylemlerinin, uygulandıklarından ve istenilen sonuçları verdiklerinden emin olmak üzere düzenli bir şekilde izlenmeleri gerekir.

Gıda Güvenliği İçin Sıcaklıklar



Mikroorganizma Çeşitleri



Mikroorganizmaları aıda endüstrisinde ve insan sağlığı üzerindeki etkilerine göre inceleyelim.

- Hastalık yapıcı mikroorganizmalar (Patojenler)

- Bozulma yapan mikroorganizmalar



Yaygın Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Bakteriler

- Salmonella:

⌚ **Sık bulunduğu gıdalar :** Et, tavuk, yumurta ve mayonez gibi yumurta içeren ürünler

⌚ **Belirtiler :**

Bulantı, mide krampları, ishal, ateş, baş ağrısı, kusma

⌚ **Etkisi :** Bulaşık gıdanın tüketilmesinden 6 – 72 saat

Nedeni: Çiğ etler ve ellerinde salmonella bakterisi bulunan kişilerin hazırladığı gıdaların yenilmesi sonucu bulaşmaktadır.

Yaygın Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Bakteriler

- E.Coli:
- ⌚ **Sık bulunduğu gıdalar :** Tüm fekal bulaşmış gıdalar. Bu bakteri dışkı ile(insan ya da hayvan) ete, süte, toprağa, suya ve dolayısıyla tüm çevreye yayılmaktadır. (70° üzerinde ölür)
- ⌚ **Belirtiler:** Kusma, İshal, Kramplar
- ⌚ **Etkisi :**12-36 saat
- ⌚ **Nedeni:** Kişisel temizliğin etkin yapılmaması, sebze meyve ürünlerinin etkin yıkanmaması, pişmiş ürünlerin merkez sıcaklığının 70°derece altında olması ...

Yaygın Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Bakteriler

- Staphylococcus aureus:

- ⌚ **Sık bulunduğu gıdalar :**

Et ve tavuk yemekleri, yumurta ürünleri

- ⌚ **Belirtiler :**

Kusma, bulantı, bazen ishal ve kramplar

- ⌚ **Etkisi :**

Bulaşık gıdanın tüketilmesinden 30 dk – 8 saat sonra. Etkisi 24 saatten fazla sürer.

- ⌚ **Nedeni :**

Ürünü yüksek sıcaklıkta bekletmek, uygun koşullarda muhafaza etmemek.

Gıda Güvenliğini Tehdit Eden Unsurlar

-  Sevkiyat ve mal kabul uygulamaları
-  Depolama ve sergileme koşulları
-  İşyerinin taşınması gereken binasal özellikler ve tasarımlar
-  Alet ve ekipmanlar
-  Su
-  Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları
-  Kişisel hijyen ve el yıkama
-  Zararlılarla mücadele uygulamaları

KIRMIZI ET, BEYAZ ET ve BALIK Mal Kabul Kriterleri



- Donuk etler temiz frigofirik araçlarla sevk edilmelidir.
- Frigofirik araç sıcaklığı -18 (+-3) olmalıdır.
- Et ve et rnleri -18 C⁰ (+-3) olmalı.
- Termometreyle lmler yapılmalıdır.
- Veteriner sağlık raporu olmalı.
- Araç dezenfeksiyon belgesi olmalı.

KIRMIZI ET, BEYAZ ET ve BALIK Mal Kabul Kriterleri

- Üründe çözünme ve yumuşama kesinlikle olmamalı.
- Ambalajlı ürünlerde yırtılma, patlama, şişme olmamalı.
- Ambalaj dışından bakıldığında çeşitli yerlerde morluk, yeşerme ve sararma göze çarpıyor ise mal kabul edilmemeli.
- Ürünler en geç 15 dk içinde deepfreezerlere alınmalı.
- Ürünler plastik paletlerde depolara alınmalı.

MEYVE & SEBZE

Mal Kabul Kriterleri



- ✿ Ürün temiz, siyah olmayan(siyah kasalar genellikle gıda ile teması uygun olmayan geri dönüşüm malzemelerinden yapıldığı için), tercihen yeşil ya da mavi plastik kasalarda sevk edilmiş olmalı.
- ✿ Kendine has tat , koku ve görünümde olmalı. Çürümüş ve küflü olmamalı.
- ✿ Düzgün istiflenmiş olmalı, birbirini ezmemeli.
- ✿ Fazla olgun ya da ham olmamalı.

ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ

Mal Kabul Kriterleri



- Araç ve ürün sıcaklığı. (0-4 °C)
- Tenekelerde bombaj olmamalı.
- Tenekeler paslı olmamalı.
- Tenekede delinme, patlama, sızıntı olmamalı.
- Vakumda ve pakette bozulma olmamalı.
- Etiket bilgileri tam ve üretim izni olmalı.
- Üretim ve son kullanma tarihi rutinlere uygun olmalı.
- Kötü koku olmamalı.

Depolama ve Sergilemedeki Kriterler

-  Sıcaklık
-  Zaman
-  Çapraz kontaminasyon
-  FIFO
-  Ürün çeşidi
-  İstifleme
-  Ambalaj şekli (Kapalı, üstü örtülü vb.)

Depolama ve Sergilemedeki Kriterler

SICAKLIK



Gıdalar için tehlikeli sıcaklık aralığı ;

10 C⁰ ile 65 C⁰ arası

Çünkü, bu sıcaklıkta mikroorganizmalar çok kolay yaşayıp çoğalabilirler.



Depolama-Sergilemedeki Kriterler

ZAMAN

- Depoda gıdalar rutinlerde belirtilen sürede kalmalı.
- Üretimde ambalajı açılmış hammaddeler, yarı mamuller ve üretimi bitmiş ürünler depoda bekler iken üzerine üretim tarihleri basılmalı, ağzı açık bırakılmamalı.
- Ürünler en fazla 2 saat içinde soğuk depoya girmeli.
- Üretilmiş ürünler en fazla 2 gün soğuk depoda tutulmalı.

Depolama-Sergilemedeki Kriterler

Çapraz Kontaminasyon Nedir ?

Mikroorganizma yükü fazla bir alet, ürün, nesne vb. ile mikroorganizma yükü az bir alet, ürün, nesne vb. bir arada bulunmasından dolayı oluşan bulaşmaya denir.

Örnek;

Sakatat (*mo.yükü fazla*), kırmızı et (*mo. yükü az*)

Çöp kovası (*mo.yükü fazla*), pişmiş ürün (*mo. yükü az*)

Kirli bez (*mo.yükü fazla*), temiz tezgah(*mo. yükü az*)

KESME TAHTALARI VE BIÇAK RENK KODLARI

RENK KODU	KULLANILACAK GIDA GRUBU	MUTFAKTA BULUNDUĞU KISIM
KIRMIZI	ÇİĞ KIRMIZI ET	KASAPHANE
SARI	ÇİĞ BEYAZ ET ÜRÜNLERİ	KASAPHANE
YEŞİL	SEBZE, MEYVE	SICAK / SOĞUK / KAHVALTI / PASTANE
MAVİ	ÇİĞ DENİZ ÜRÜNLERİ	KASAPHANE
		SOĞUK
BEYAZ	SÜT ÜRÜNLERİ (PEYNİR VB)	SOĞUK / KAHVALTI / PASTANE
KAHVERENGİ	PİŞMİŞ ÜRÜNLERDE	TÜM BÖLÜMLER

Depolama Kriterleri

FIFO

Depolarda FIFO kuralı uygulanmalı .

İLK GİREN İLK ÇIKAR !

First In First Out ! (FIFO)

Depolama Kriterleri

ÜRÜN ÇEŞİDİ



YANLIŞ

- Depolarda ürünler risk grubuna göre istiflenmeli.
- Farklı ürünler birbiri ile temas etmemeli.

Depolama-Sergilemedeki Kriterler

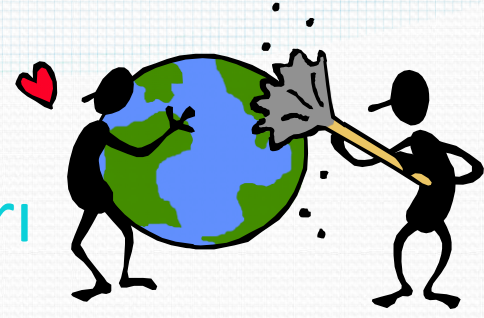
Risk Grubuna Göre Dağılımı



Alet ve Ekipmanlar

- ↗ Yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzemedен olmalı.
- ↗ Paslı malzeme kullanılmamalı.
- ↗ Üretim alanlarında tahta malzeme kullanılmamalı.
- ↗ Kırık, çatlak vb. alet, ekipman kullanılmamalı.
- ↗ Krom nikel malzemeler tercih edilmeli.
- ↗ Boyası çıkabilecek malzeme kullanılmamalı.
- ↗ Belli periyotta bakımı yapılmalı.
- ↗ Civata,somun vb . malzemelerin ürün ile teması engellenmeli.

Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları



- Prosedürlerde belirtilen kimyasallar ile belirlenen periyotta ve belirtilen şekilde uygulamalar yapılmalı.
- Tüm kör noktaların ve detay temizliğin her gün iş bitimi yapıldığından emin olunmalı.
- Zemindeki kaba pislikler toplanmalı.
- Kir tipine göre kimyasallar kullanılmalı.
- Kimyasallar doğru konsantrasyonda kullanılmalı.
- Durulama iyi yapılmalı.

Personel Hijyeni 1



- ☺ Günlük banyo yapılmalı.
- ☺ Günlük tırnak temizliği, tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz, tırnak cilası, oje, kına v.b. kullanmayınız.
- ☺ Düzenli olarak sakal traşı olunuz.
- ☺ Gıda ile çalışırken eldiven ,bone, maske kullanılmalı.
- ☺ Gıda ile çalışırken saat, küpe, kolye, yüzük, bilezik v.b. Takılmamalı.
- ☺ Molalardan dönüşte, wc lerden çıkışta, üretim alanına girişte eller hijyenik bir şekilde yıkanmalı.

Personel Hijyeni 2



- ☺ Temiz iş kıyafeti ve önlük kullanılması
- ☺ İş elbisesi içine gerekli olmayan madde (Saç tokası ,çakmak, sigara, cep telefonu v.b.) koymayınız.
- ☺ Personel soyunma odalarını ve dolaplarını temiz tutmalıyız.
- ☺ Ağır parfüm ve losyon kullanmayınız.
- ☺ Belirlenmiş alanların dışında sigara içmeyiniz.
- ☺ İş kıyafetleri ile otel dışına çıkmayınız.

Standardizasyon

- **Amacı standartlara uygun kaliteli mal ve hizmet üretmektir.**
- **Gıda kalitesinin standardizasyonu için yapılacak uygulamalar;**
- 1)Standardizasyon ekibinin oluşturulması
- 2)Oluşturulan yemek reçetelerine uygun üretim gerçekleştirilmesi
- 3) Gıda kalitesini tehdit eden unsurların periyodik aralıklarla gerçekleştirilecek toplantılarda görüşülmesi
- 4) Düzeltici faaliyetler ve önerilerin görüşülmesi

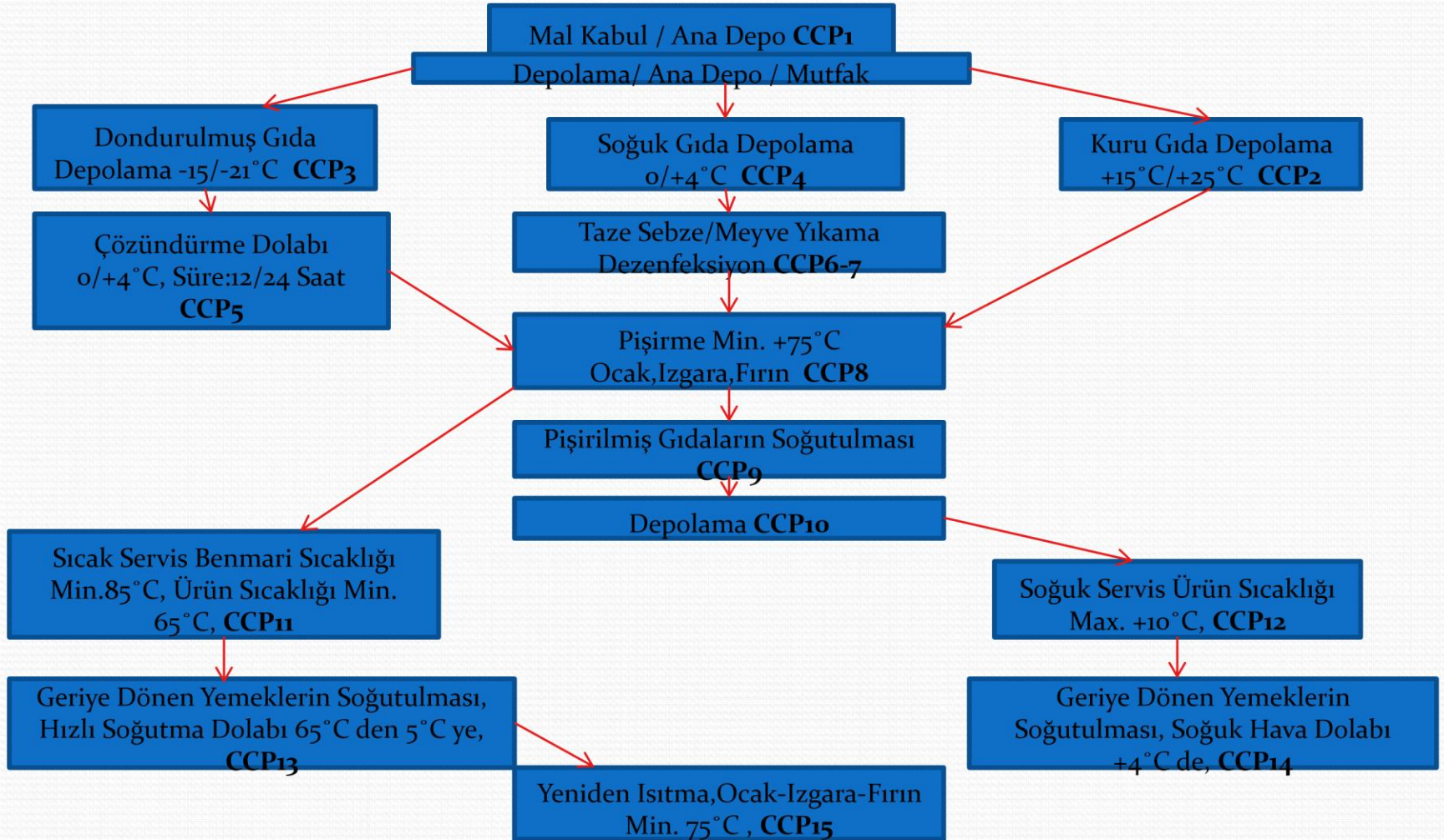
Standardizasyonun Faydaları

- Üretimin belirli plan ve programlara göre yapılmasına yardımcı olur.
- Uygun kalite ve seri imalâta imkân sağlar.
- Kayıp ve artıkları asgariye indirir, maliyeti düşürür.
- Verimliliği artırır.
- Depolamayı ve taşımayı kolaylaştırır, stokların azalmasını sağlar.

Püko Döngüsü



Kritik Kontrol Noktaları Akış Şeması



Form Dökümantasyon Kayıt

Söz uçar yazı kalır mantığıyla, yaptığımız tüm uygulamalarımızı kayıt altına almalıyız ve bu kayıtları saklamalıyız.

İyi Gıda Güvenliği Sonuçları

- Misafir Memnuniyeti
- Ürün kalitesinde süreklilik
- İyi imaj, artan talep
- Ürünü raf ömrü süresince değerlendirme, azalan maliyetler
- Yasalara uygunluk

Kötü Gıda Güvenliği Sonuçları

- Misafir tepkisi, kötü imaj !
- Gıdaya mikroorganizma bulaşması
- Gıda zehirlenmeleri
- Haşere
- Azalan talep, artan ürün firesi ve maliyetler
- Resmi makamlardan alınan cezalar

UNUTMAYACAKLARIMIZ !

- ⌘ Gıdalar için tehlikeli sıcaklık aralığı
10 C⁰ ile 65 C⁰ arası
- ⌘ Çapraz kontaminasyona neden olmamak.
- ⌘ Kişisel temizliğimize dikkat etmek.
- ⌘ Depolama ve sergileme koşullarına dikkat etmek.
- ⌘ Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarını yerine getirmek.

TEŞEKKÜRLER...