

Turkish

Yiyecek Güvenliği Sizin İřinizedir



YİYECEK İŞLETMELERİ İÇİN KILAVUZ

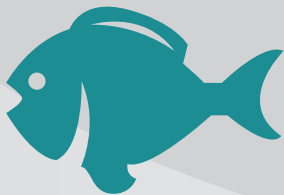
Food Safety is Your Business

A GUIDE FOR FOOD BUSINESSES



ACT
Government
Health

Sağlık Koruma Servisi
Sağlık Müdürlüğü
ACT Hükümeti



İÇİNDEKİLER

SORUMLULUK REDDİ	2
GİRİŞ	3
BU KILAVUZ KİMİN İÇİNDİR?	4
'GÜVENLİKLİ' YİYECEK NEDİR?	4
YİYECEK GÜVENLİĞİ İLKELERİ VE UYGULAMALARI	6
KİŞİSEL SAĞLIK VE TEMİZLİK	7
ISI DENETİMİ	10
ZAMANI DENETİM ARACI OLARAK KULLANMAK	14
YİYECEKLERİ BOZULMaktan KORUMAK	15
YİYECEK YERLERİ VE DONANIMININ BAKIMI NASIL YAPILMALIDIR	21
HAŞARATI DENETLEMEK	25
YİYECEK GÜVENLİĞİ BECERİLERİ VE BİLGİSİ	27
YİYECEKLERLE ÇALIŞANLARIN GEREKSİNDİĞİ BİLGİ VE BECERİLER NELERDİR?	27
ELEMENLARIM YİYECEK GÜVENLİĞİ BİLGİ VE BECERİLERİNE SAHİP Mİ?	27
EĞİTİM SEÇENEKLERİ	28
DAHA FAZLA BİLGİ NEREDE BULUNABİLİR	29
SÖZLÜK	30
EK 1: YİYECEK TEMİZLİĞİ	33
EK 2: BİLGİ VE BECERİLER KONTROL LİSTELERİ	35
EK 3: EĞİTİM KAYITLARI	41

SORUMLULUK REDDİ

Yiyecek güvenliği sizin işinizdir adlı bu kılavuz, yiyecek işyerleri yöneticileri ve çalışanlarına yiyecek güvenliği uygulamaları ve yöntemlerini anlamalarında yardımcı olacaktır.

Yiyecek işyerleri, ACT yasının ilgili tüm gerekliliklerini yerine getirmelidir. Ancak, bu kılavuz, *2001 Yiyecek Yasası'nın*, *2002 Yiyecek Yönetmeliği'nin* veya Avustralya Yeni Zelanda Yiyecek Standartları Kodu'nun tüm gerekliliklerini kapsamaz. Kullanıcılar, burada sağlanmış olan bilgiler yasal tavsiyeler olmadığından, kendi yargılarını kullanmalıdır. Herhangi bir yasal tavsiye, nitelikli bir avukattan alınmalıdır.

Bu kılavuz yanlışlıklar içerebilir ve kılavuzdaki bilgiler her zaman değişebilir. Kılavuzda belirtilen internet adreslerine bağlantılar ve yasalar bu kılavuzun baskısı sırasında doğru idi. Kullanıcılar, bunları herhangi bir şekilde kullanacaklarsa, resmi belgelere başvurmalıdır.

ACT Hükümeti, bu kılavuzdaki bilgilerin kullanımı nedeniyle yapılacak herhangi bir hareketin sorumluluğunu kabul etmez. ACT Hükümeti, bu kılavuzun kullanımından doğan zararlardan sorumlu değildir. ACT Hükümeti, bu kılavuzda sözü edilen internet sitelerindeki bilgilerin veya ACT Hükümeti'nin yönetmediği internet sitelerindeki bilgilerin doğruluğunu garanti etmez.

Sözlüğün 30'uncu sayfasında tanımlanan sözcükler ve terimler, metinde ilk kez geçtiklerinde **turuncu** ile belirtilmişlerdir.

ACT Hükümeti Sağlık Müdürlüğü'nce yayınlanmıştır.
Yayın No: 12/0796

Health Protection Service (Sağlık Koruma Servisi)
Locked Bag 5005
Weston Creek ACT 2611
Tel: (02) 6205 1700 Faks: (02) 6205 1705
Elektronik posta: hps@act.gov.au

GİRİŞ

ACT’de satılan tüm yiyeceklerin, insanların yemesi için güvenli olması zorunludur. Yiyeceklerin güvenli olmasını sağlamak için tüm **yiyeceklerle çalışanların** yiyeceklerin nasıl güvenli olarak saklanması gerektiğini bilmeleri ve işyerinde daima yiyecek güvenliğine ilişkin becerilerini kullanmaları gerekmektedir.

Bu kılavuz, yiyeceklerle çalışanlar için şunlara ilişkin temel bir anlayış sağlamak üzere hazırlanmıştır:

- kişisel sağlık ve temizlik uygulamaları;
- yiyecek güvenliği uygulamaları ve yöntemleri;
- **ısı kontrolü;**
- yiyeceklerin **pislenmesi;**
- temizlik ve sterilize etmek;
- yiyeceklerin hazırlandığı yerler ve gereçler;
- haşaratı denetleme.

Bu kılavuzda belirtilen ‘yiyeceklerle çalışan’, yiyecek işinde çalışan bir kişidir ve yöneticileri, şefleri ve çalışanları içerir.

Bu kılavuz, *2001 Yiyecek Yasası’nı* (Yasa), *2002 Yiyecek Yönetmeliği’ni* (Yönetmelik) ve Avustralya Yeni Zelanda Yiyecek Standartları Kodu’nu temel alır. Genel bir özettir ve tüm gereklilikleri içermez. Yiyecek işyerlerinin yöneticileri, işyerlerinin yasaya uyduğundan emin olmak için Yasa’yı, Yönetmeliği ve Yiyecek Standartları Kodu’nu okumalıdır. Uymamak, suçtur.

ACT Hükümeti’nin Sağlık Koruma Servisi, Yiyecek Yasası ve Yiyecek Standartları Kodu’na uygunluğu izler. Sağlık Koruma Servisi, ACT’de yiyecek güvenliğinin yüksek düzeyini geliştirmek ve korumak amacıyla işyerleri ile birlikte çalışır.

Yiyecek yerlerinin tasarım ve inşaa gereklilikleri, donanım ve yiyecek araçları bu kılavuza dahil edilmemiştir. Bu gerekliliklere ilişkin yardım için Sağlık Koruma Servisi ile ilişkiye geçin. İlişki bilgileri 29’uncu sayfadadır.



BU KILAVUZ KİMİN İÇİNDİR?

Bu kılavuz, ACT'de yiyecek hazırlayan ve satan yiyecek işletmelerinde yöneticilik yapanlar ve çalışanlar içindir.

Yiyecek işyerlerinin örnekleri şöyle sıralanabilir:

- kafeler ve lokantalar;
- paket servisleri;
- kendi işyerlerinde veya kuruluşları dışında yiyecek hazırlayan yemek servisi işletmeleri;
- süpermarketler ve bakkallar;
- hazırlanmış salatalar satan manavlar;
- kasaplar ve kümes hayvanı perakendecileri;
- pazar sergileri.



'GÜVENLİKLİ'YİYECEK NEDİR?

'Güvenlikli yiyecek', yiyen kişide hastalığa veya bedensel zarara yol açmayacak yiyecektir. Güvenlikli yiyecek, hastalık, zehir (bakteri veya küf nedeniyle zehirlenme), kimyasallar veya yabancı maddelere neden olabilecek **bakteri** içermez.

Kolayca güvenliksiz hale gelebilecek yiyecekleri (potansiyel olarak tehlikeli yiyecekler olarak bilinirler) depolarken, sergilerken veya naklederken, yiyeceklerin 5 derece veya daha altındaki ya da 60 derece veya daha üstündeki bir ısıda saklandığından emin olmanız gerekir. Yiyecekleri güvenlikli olarak saklamak için soğuk veya sıcak tutmaya 'ısı denetimi' denir.

Çoğu paketlenmiş yiyecekler 'en iyi şekilde kullanım için son tarih' veya 'son kullanım tarihi' ile işaretlenir.

- 'En iyi şekilde kullanım için son tarih' demek, yiyeceğin niteliğinin bu tarihten sonra bozulabileceği anlamına gelir.
- 'Son kullanım tarihi', yiyeceğin yemek için güvenlikli olabileceği son tarihtir. 'Son kullanım tarihi' geçmiş olan yiyecekler, hastalığa neden olabilecekleri için satılmamalı veya yemek pişirmede kullanılmamalıdır.

GÜVENLİKSİZ YİYECEKLER

Güvenliksiz olan ve satılamayacak yiyecekler şunlardır:

- hasarlı, çürümüş veya bayat yiyecekler;
- doğru sıcaklıkta saklanmamış yiyecekler;
- yabancı madde veya kimyasal içeren yiyecekler;
- zehirli yiyecek maddeleri (örneğin, belirli mantarlar);
- böceklerle teması olmuş yiyecekler;
- çatlak veya kirli kabuklu yumurtalar gibi, Yiyecek Standartları Kodu'na uymayan yiyecekler.

Yiyeceğin güvenliksiz olduğunu düşünüyorsanız, atın.



YİYECEK GÜVENLİĞİ İLKELERİ VE UYGULAMALARI

Yiyeceklerle çalışan herkesin, yaptıkları işle ilgili yiyecek güvenliğinde bilgi ve becerisi olmalıdır ve bu kişiler yiyecek güvenliği ilkelerine uymalıdır.

Yiyecekleri güvenli olarak saklamak için şunları yapmalısınız:

- ellerinizi iyice yıkayın;
- iyi kişisel sağlık ve temizlik uygulamalarını sürdürün;
- yiyeceğin ısısını kontrol edin (sıcak yiyecekleri 60 veya daha yukarı derecede, soğuk yiyecekleri 5 veya daha düşük derecede saklayın);
- yiyecekleri pisenmekten koruyun;
- yiyecek yerlerini temiz tutun;
- gereçleri ve kap-kacağı temizleyin ve **sterilize** edin;
- gereçleri iyi durumda saklayın;
- yiyecek yerlerini iyi durumda saklayın, yani hiç hasar olmamalıdır;
- yiyecek yerlerini böceklerden arındırın.



KİŞİSEL SAĞLIK VE TEMİZLİK

Gıda zehirlenmesine neden olan bakterilerin en yaygın kaynakları insanlardır. Dışkımızda, cildimizde, burnumuzda, tükürüğümüzde, kesiklerimizde ve yaralarımızda bakteriler vardır. İnsanlar bu bakterileri farkına varmadan taşıyıp başkalarına geçirebilirler. Bakteriler kirli yüzeylerden, pis ellerden, kirli gereçlerden ve diğer yiyeceklerden yiyeceklere geçebilir. Bakteriler, ciddi bir hastalık olabilen ve ölüme yol açabilecek **gıda zehirlenmesine** neden olabilir.

Yiyeceklerle çalışanların özellikle dikkatli olması gerekir. Ellerinden doğrudan şunlara mikrop geçirebilirler:

- yiyecekler;
- yiyecek hazırlamak için kullanılan gereçler;
- ambalajlar;
- müşterilerin kullandığı yeme ve içme araçları.

EL YIKAMA

El yıkama çok önemlidir ve doğru bir şekilde yapılmalıdır. Şöyle yapmalısınız:

- Ellerinizi bu iş için **belirlenmiş lavaboda** yıkayın.
- Ellerinizi, sabun veya diğer temizleyicileri kullanarak ılık akar suda iyice yıkayın – su dolu tas kullanmayın.
- Ellerinizi bir defa kullanılacak havlu ile iyice kurulayın.

Ellerinizi, yıkama gereçlerini veya yiyecekleri yıkamak için kullanılan lavabolarda yıkamayın.

Yiyeceklerle çalışanlar tuvaletleri temizlememelidir. Bu, yiyeceklerle çalışmayan başka biri tarafından yapılmalıdır.

YİYECEKLERLE ÇALIŞANLARIN KİŞİSEL TEMİZLİĞİ

- Ellerinizi, kirlendiklerini düşündüğünüz her zaman yıkayın ve kurulayın.
- Vücudunuzdan herhangi bir şeyin yiyecekleri pisletmesini engelleyin.
- Yiyecek hazırlanan tezgahların üstüne oturmayın.
- Kişisel eşyalarınızı tezgahların üstünde bırakmayın.
- Açık yaraları suya dayanıklı sargı veya atılabilir eldivenle kapatın. Ellerinizi düzenli olarak yıkayın ve eldivenlerinizi değiştirin.
- Temiz dış giyecekler giyinin. Önlükler ve diğer giyecekler kirlenmişse, değiştirin.
- Hapşırma veya öksürme kaçınılmazsa, burnunuzu ve ağzınızı kapatmak için bir kağıt peçete kullanın, peçeteyi derhal çöp tenekesine atın ve ellerinizi yıkayıp kurulayın.

- Bir torbanın içine, yiyecek koymak üzere açmak için asla üflemeyin.
- Yiyeceklerin üzerine hiçbir nedenle asla üflemeyin.
- Yiyeceklerin bulunduğu yerlerde tükürmeyin, sigara içmeyin veya tütün kullanmayın.
- Sadece yiyecek hazırlanan yerlerin dışındayken yiyin.

YÖNETİCİLERİN SAĞLIK VE TEMİZLİĞİ

- Sadece el yıkamak için kullanılan, sıcak suyu, sabunu ve bir kez kullanılan havlusu olan el yıkama yerleri sağlayın.
- Çeşmelerin daima kullanılabilir olmasını sağlayın.
- Çalışanlarınıza sağlık ve temizlik yükümlülüklerini anlatın.
- Çalışanlarınıza şu durumlarda neler yapmalarını beklediğinizi anlatın:
 - » gıda kaynaklı hastalık belirtileri olması durumunda;
 - » gıda kaynaklı hastalık çektiklerini veya taşıyıcısı olduklarını bilmeleri durumunda;
 - » enfeksiyonlu kesik veya yaraları olması durumunda.
- Tüm çalışanların kişisel sağlık ve temizlik sorumluluklarını anlamalarını sağlayın.
- Çalışanların sağlık ve temizlik uygulamalarına uymalarını sağlayın.
- Çalışanların kişisel eşyaları ve giysileri için yiyeceklerden ayrı bir yer sağlayın.
- Çalışanların yiyecek yerlerinde tükürmediklerinden, sigara veya tütün kullanmadıklarından emin olun.
- Çalışanların hastalıklarını kaydetmek için bir hastalık sicili tutun.
- Ziyaretçilerin yiyecek bölümlerine girmesine izin vermeyin.
- Evcil veya diğer hayvanların yiyecek bölümlerine girmesine izin vermeyin, ancak, **yardımcı hayvanların** müşterilerle aynı alanlara girmesine izin verildiğine dikkat edin.

GIDA KAYNAKLI HASTALIKLAR İÇİN GEREKENİ YAPMAK

Yiyeceklerle çalışanlar, hasta olduklarında çalışmamalıdır ve evde kalmalıdır. Yiyeceklerle çalışan bir kişi hastaysa, yiyecek veya gereçlere mikrop bulaştırabilir. İshal olan veya kusan bir kişinin bakteri yaymasının olasılığı daha fazladır.

Yiyeceklerle çalışanlar rahatsızsa, bunun nedeninden emin olmasalar da, şeflerine bildirmelidir. Bu, ishal, kusma, ateş veya boğaz ağrıları varsa, özellikle önemlidir.

Yiyeceklerle çalışanlar, enfeksiyonlu deri lezyonu, enfeksiyonlu kesikleri veya kulaklarında, burunlarında veya gözlerinde akıntı varsa, şeflerine bildirmelidir.



Tehlike olasılığı taşıyan yiyeceklerin ısısının her zaman denetlendiğinden emin olmalısınız.

Gıda zehirlenmesine neden olan bakterileri içeren ve üremelerine destek olan yiyeceklere 'potansiyel olarak tehlikeli yiyecekler' denir. Bu yiyeceklerin ısı, bakterilerin yiyecekte gıda zehirlenmesine neden olacak düzeylere erişmemesini veya yiyecekte zehir oluşturmamasını sağlamak için kontrol edilmelidir.

Potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin örnekleri şunlardır:

- çiğ ve pişmiş et;
- sosis, jambon ve tavuk somunu;
- sütlü ürünler veya peynirli pasta ve kremalı turta gibi, sütle yapılan tatlılar;
- deniz ürünleri;
- işlemden geçirilmiş meyve ve sebzeler;
- pişmiş pirinç ve makarna;
- yumurtalı yiyecekler.

Gıda zehirlenmesine neden olan çoğu bakteri türleri potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerde, 5 ile 60 dereceler arasındaki sıcaklıklarda ürer. Bu ısı aralığına '**ısı açısından tehlikeli bölge**' denir.

Kimi bakteri türleri düşük sıcaklıklarda, buzdolaplarında veya soğutma odalarında ürer. Bakterilerin hastalığa neden olacak düzeylere gelene kadar üremesini engellemek için, 5 derecede tutulan potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin 7 günden fazla saklanmaması gerekir.

Dondurulmuş yiyeceklerde bakteri üremez. Dondurmak bakterileri öldürmez, yiyecek açıldığında hızla ürerler. Üreticilerin yiyecek etiketleri üzerindeki tavsiyeleri yiyeceklerin nasıl saklanması gerektiğine ilişkin iyi bir kılavuздur.

Potansiyel olarak tehlikeli olmayan yiyecekler, bu yiyecekleri bir şekilde değiştirirseniz potansiyel olarak tehlikeli hale gelebilirler.

Örneğin krema tozu, bakterilerin üremesi için çok kuru olduğundan potansiyel olarak tehlikeli değildir. Ama, süt katıldığında krema, potansiyel olarak tehlikeli hale gelir.

Kesilmemiş olan çoğu çiğ meyve ve sebzeler, gıda zehirlenmesine neden olan bakterilerin üremesine izin vermedikleri için potansiyel olarak tehlikeli değildir. Ancak, kesildiklerinde, kesik yüzeylerinde bakteriler üreyebilir ve bu şekilde hazırlanan sebze ve meyvelerin soğuk olarak depolanması gerekir.

ISI DENETİMİ

Isı denetimi, ısının, yiyeceklerin güvenliğini korumak ve bakterilerin üremesini en aza indirmek için kullanılmasıdır. Bu, soğutulmuş yiyeceklerin 5 derece veya daha düşük ya da sıcak yiyeceklerin 60 derece veya daha yüksek ısıda saklanması demektir.

Potansiyel olarak tehlikeli yiyecek hazırlıyorsanız veya satıyorsanız, yiyeceğin ısısını ölçmek için bir dereceniz olmalıdır. Bu derece, yiyecek ısısını ölçebilen, +/-1 sıcaklığa kadar duyarlı bir derece olmalıdır. Derecenin, yiyeceğin iç ısısının ölçülebilmesi için ölçüm ucu olması gerekir. Derecenin yiyecek işyerinde saklanması ve her kullanımdan önce temizlenip arındırılması gerekir. Bu, bir yiyecekten diğerine bulaşmanın önlenmesi için önemlidir.

POTANSİYEL OLARAK TEHLİKELİ SOĞUTULMUŞ YIYECEKLER

- Yiyecekleri 0 ile 5 derece arasında sakladıklarından emin olmak için soğutma odanızın ısısını ve buzdolaplarınızı düzenli olarak kontrol edin.
- Bu ısı kontrollerini, yapıldıkları zaman ve tarihleri ve ölçüde çıkan ısıyı kaydedin.
- Soğutulmuş yiyeceklerin 5 derece veya altında olduğundan ve dondurulmuş yiyeceklerin katı bir şekilde donmuş olduğundan emin olmak için yiyecek maddelerini rasgele kontrol edin.
- Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri oda ısısında bırakmayın. Buzdolabına koyun.
- Isıyı korumak için, kapakları değiştirin veya kullanılmadıklarında sergileme birimlerinin kapılarını kapatın.

POTANSİYEL OLARAK TEHLİKELİ SICAK YIYECEKLER

- Yiyecekleri 60 veya daha yüksek derecede sakladıklarından emin olmak için sıcak yiyecek sergileme birimlerinizi, sıcak tutma fırınlarınızı ve ben marinizi düzenli olarak kontrol edin.
- Bu ısı kontrollerini kaydedin.
- Eşit ölçüde ısıyı sağlamak için sıvı yiyecekleri karıştırın.
- Isıyı korumak için büfelerin üzerindeki servis tabaklarının üzerindeki kapakları değiştirin.
- Sıcak yiyecek sergileme birimlerine koymadan önce yiyecekleri 60 veya daha yüksek dereceye kadar ısıtın.

POTANSİYEL OLARAK TEHLİKELİ YİYECEKLERİ TESLİM ALMAK, DEPOLAMAK, SERGİLEMEK VE NAKLETMEK

Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri teslim aldığınızda onları sadece 5 veya daha düşük ya da 60 veya daha yüksek derecede iseler kabul edin.

- Geldiklerinde bu yiyeceklerin ısısını ölçün ve kaydedin.
- İşyerinizden ayrıldıklarında, örneğin başka bir yere nakledilmelerinden önce, bu yiyeceklerin ısısını ölçün ve kaydedin.

POTANSİYEL OLARAK TEHLİKELİ YİYECEKLERİ HAZIRLAMAK VE İŞLEMDEN GEÇİRMEK

Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri hazırlarken bakteri üreyebilir. Yiyeceğin oda ısısında olduğu zamanı kontrol edin ve mümkün olduğunca kısa tutun.

Bakteriler, çözülme sırasında yiyeceklerin içinde üreyebilir.

- Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri sadece ihtiyacınız olduğunda buzdolabından çıkartın.
- Yiyecekleri, hazırladıktan hemen sonra servis yapın veya buzdolabına geri koyun.
- Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri bir mikrodalga fırında, buzdolabında veya soğutma odasında çözün.
- Yiyecekleri, pişirmeden önce tamamıyla çözün.
- Çözülmüş veya kısmen çözülmüş yiyecekleri yeniden dondurmayın.

POTANSİYEL OLARAK TEHLİKELİ YİYECEKLERİ PİŞİRMEK

- Et veya tavuk gibi yiyecekleri iç ısı 75 veya daha yüksek dereceye varana kadar pişirin.
- İç ısıyı kontrol etmek için ölçüm uçlu bir derece kullanın.
- Büyük et parçaları ve biftekler gibi kesilmemiş parçalar az ölçüde pişirilebilir.
- Tavuk ve kıymalı yemekler, ortalarına kadar pişirilmelidir.

POTANSİYEL OLARAK TEHLİKELİ YİYECEKLERİ SOĞUTMAK

Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri soğuturken, yiyecekleri:

- **60 dereceden 20 dereceye 2 saati geçmeyecek şekilde;**
- **21 dereceden 5 dereceye 4 saati geçmeyecek şekilde soğutmalısınız.**

Piştirilmiş yiyecek daha sonra servis yapılmak üzere soğutuluyorsa, çabucak soğutmalı ve 5 ya da daha düşük derecede saklamalısınız.

- Sıcak yiyecekleri biraz (yaklaşık 20 dakika) soğutun ve sonra buzdolabına koyun.
- Piştirilmiş yiyeceklerin gereken zaman içinde soğuduğunu kontrol edin. Uzun zaman alıyorlarsa:
 - » tencerelerdeki büyük miktarda ve diğer sulu yemekleri küçük miktarlara bölün ve derin olmayan kaplara yerleştirin.
- Rosto etleri dilimlere ayırın ve dilimleri derin olmayan kaplara yerleştirin.

PİŞİRİLMİŞ VE SOĞUTULMUŞ OLAN POTANSİYEL OLARAK TEHLİKELİ YİYECEKLERİ YENİDEN ISITMAK

Daha önce pişirilmiş ve soğutulmuş bir yiyeceği yeniden ısıtıyorsanız, yiyeceği çabucak 60 veya daha yukarı derecede ısıtmanız gerekir.

Yiyeceğin, yeniden ısıtılırken içinde bakteri üreyebileceği için, çabucak ısıtılması gerekir.

Yiyecek servis yapmak veya sıcak büfede sergilenmek üzere yeniden ısıtılıyorsa, en az 60 derece sıcaklıkta çabucak ısıtılması gerekir. Servis yapılana kadar yiyeceği 60 veya daha yüksek derecede saklayın.

Yiyecekleri yeniden ısıtmak için ben mari kullanmayın. Yiyeceği yeniden ısıtın ve sıcak ben mariye yerleştirin.

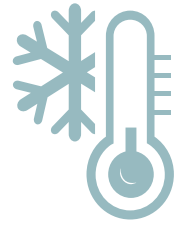
- Bakteri üremesini önlemek için yiyeceklerin yeniden ısıtılmasını 60 veya daha yüksek derecede yapın.
- Yiyecekleri çabucak ısıtın. Küçük porsiyonlar daha hızlı ısınır.
- Yiyeceklerin yeniden ısıtılmasını sadece bir kez yapın.

ZAMANI KONTROL OLARAK KULLANMAK

Yiyecekleri 5 veya daha düşük ya da 60 veya daha yüksek derecede tutmanın pratik olmadığı durumlar vardır. Bunun kimi örnekleri düğünlerdeki büfeler ve toplantılardaki yemeklerdir. Yiyecekler, elden geçerken pislenmemişlerse, kısa süre için güvenli olacaktır.

Potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin bu 5-60 derecelik ısı tehlikesi kuşağında saklanabilecekleri en uzun süre 4 saattir. 4 saat sonra, kalan yiyecekler atılmalıdır. 4 saat, yiyeceğin elden geçme sırasında, hazırlık ve işlemden geçirme sırasında, işlemden geçirme süresi sonrasında, nakliye sırasında ve, büfe olması durumunda, bunun kurulması sırasında kaldığı 5 ile 60 derecelik sıcaklıktaki zamanları kapsamalıdır.

Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri 5 ile 60 derece arasında sergilemek veya tutmak ve daha sonra buzdolabına kaldırmak istiyorsanız, yiyecekleri 5 ile 60 derece arasında 2 saatten fazla bırakmayın.



YİYECEKLERİ BOZULMaktan KORUMAK

Yiyecekleri daima bozulmaktan korumalısınız.

Bozulmuş yiyecekler bakteri, kimyasal maddeler, yabancı materyal veya yenilmesini güvenli hale getiren diğer maddeler içeren yiyeceklerdir.

Bakteriler dışımızda, derimizde, burnumuzda, tükürüğümüzde, kesiklerimizde ve yaralarımızda bulunur. Yiyeceklerle çalışanlar, farkında olmadan bu bakterileri taşıyıp başkalarına geçirebilirler. Bakteriler, çok ciddi ve hatta ölüme neden olabilecek gıda zehirlenmesine neden olabilir.

Bakteriler yiyeceklere temiz olmayan yüzeylerden, ellerden, gereçlerden ve diğer yiyeceklerden geçebilir. Bakteriler ayrıca çiğ et ve tavukta da bulunur. Kirli yüzeylerden ve yiyeceklerle çalışanlardan gıdalara geçebilirler.

Fareler, hamam böcekleri ve diğer haşarat gibi zararlı hayvanlar bakterileri çevreden ve temiz olmayan yüzeylerden yiyeceklere aktarır.

Gıda zehirlenmesine ayrıca ellerimizle insanlardan yüzeylere veya yiyeceklere ya da ağızlarımıza yayılan virüsler neden olabilir. Virüsler yiyeceklerde üremez ama yenildiklerinde hastalığa neden olabilir. Virüsler yiyeceklerde ve yiyeceklerin hazırlandığı yüzeylerde birkaç gün boyunca yaşayabilir.

Yiyecekler için uygun olmayan kimyasallar kaza ile yiyeceklere katılırsa, incinmeye, hastalığa hatta ölüme bile neden olabilirler. Temizlik kimyasalları ve yiyecek işinde kullanılan diğer kimyasallar yiyeceklerle yakın yerlerde depolanmamalıdır.

Saç ve haşarat gibi yabancı maddeler yiyecekleri bakterilerle kirletebilir.

Plastik parçaları ve cam gibi diğer yabancı maddeler bedensel yaralanmaya neden olabilir.

ÇİĞ YİYECEKLERİ VE DİĞER YİYECEK MALZEMELERİNİ TESLİM ALMAK

Sadece bozulmaktan ve ısı denetimi ile korunmuş olan yiyecekleri kabul etmelisiniz.

Yiyecek maddelerini teslim veya satın almak

- Mallarınızı sağlayanları dikkatle seçin. Yiyecek maddelerini, örneğin ACT'de kayıtlı yiyecek işletmeleri gibi güvenilir ve tanınmış kaynaklardan satın alın.
- Yiyeceklerin temiz kaplarda ve bozulmaktan korunmuş bir şekilde teslim edildiğinden emin olun.
- Teslim edilenleri kontrol edin. Sadece temiz ve hasar görmemiş ambalajlarda teslim edilen ve temiz araçlarda nakledilen yiyecekleri kabul edin.

- Malların sadece işyerinizde onları değerlendirecek ve kabul edebilecek bir kişi olduğu zaman teslim edilmesini ayarlayın.
- Faturaların ve teslim fişlerinin, temin edenin adını ve adresini ve malın ne olduğunu belirttiklerinden emin olun. Faturaları saklayın.
- Yiyeceğin tazeliğini belirlemek için yiyecek kaplarının üzerine teslim tarihini yazın.

Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri teslim almak

- Mallarınızı sağlayanların, potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri 5 veya daha düşük derecede teslim etmelerini ayarlayın.
- Potansiyel olarak tehlikeli sıcak yiyecekler teslim alıyorsanız, mallarınızı sağlayanların o yiyecekleri 60 veya daha yüksek derecede teslim etmelerini ayarlayın.
- Teslim edilen yiyeceklerin sıcaklığını kontrol ve not edin ve doğru ısıda olmayan yiyecekleri kabul etmeyin.
- Dondurulmuş yiyeceklerin katı bir şekilde dondurulduğundan, çözülme ve yeniden dondurulma işaretleri taşımadığından emin olun (örneğin buz kristaller, biçimsiz ambalajlar ya da kapakların kötü bir şekilde kapatılmış olması).
- Potansiyel olarak tehlikeli tüm yiyecekleri, teslim edilmelerinden sonraki en kısa sürede, uygun ısı ile kontrol edilen depolara yerleştirin.

YİYECEKLERİ DEPOLAMAK

Tüm yiyecekleri, onları bozulmaktan koruyacak bir şekilde depolamalısınız.

- Sadece güvenli yiyecek maddelerini depolayın. Güvenliksiz olduğunu düşündüğünüz yiyecekleri atın.
- Potansiyel olarak tehlikeli tüm yiyecekleri doğru ısıda depolayın (5 derecenin altında veya 60 derecenin üstünde).
- Tüm yiyecekleri onlar için kullanılabilen, iyice uyan kapakları olan veya plastikle sarılan temiz kaplarda saklayın.
- Çiğ ve **hazır yiyecekleri** birbirinden ayırın.
- Çiğ yiyecekleri pişmiş yiyeceklerin altında depolayın.
- Yiyecekleri doğrudan yerle temas edecek şekilde depolamayın.
- Soğutma odalarında veya buzdolaplarında kapları aralarında hava akımı olacak şekilde depolayın. Yiyecekleri fazla doldurmayın veya yığmayın.
- Dökülenleri mümkün olduğunca çabuk temizleyin.
- Yeme ve içme araç ve gereçlerini, temizlendiklerinde ve sterilize edildiklerinde, temiz raflara veya depolara koyarak koruyun.

- Kimyasalları yiyeceklerden başka bir yerde depolayın. Kimyasalları kendi kaplarında saklayın.
- Haşarattan arınmış depolama alanları.
- Yiyecek maddelerinin haşarat kontrol yöntemlerince pisenmediğinden emin olun.

YIYECEKLERİ İŞLEMDEN GEÇİRMEK

Yiyecekleri işlemde geçirirken, sadece güvenli yiyecekleri kullanmalısınız.

Yiyeceklerin pisenmesini önlemek için tüm gerekli önlemleri alın.

'İşlemden geçirmek' deyimini yiyecekleri yıkamayı, doğramayı, dilimlemeyi, pişirmeyi, buzlanmışları çözmeyi ve soğutmayı içerir.

Pislendiğini bildiğiniz veya bundan şüphe ettiğiniz yiyecekleri kullanmayın, atın.

Yiyeceklerin pisenme ihtimali en fazla hazırlık sırasında ve pişirmeden sonra ortaya çıkar. Bakteriler şuralardan yiyeceklere aktarılabilir:

- yüzeylerden, kap-kacaktan, giysilerden, lavabolardan ve doğrama tahtalarından;
- ellerden;
- çöplerden ve pis araç-gereçten;
- pis veya çatlak kabuklu yumurtalar gibi bozulmuş yiyeceklerin kullanımından;
- yiyecek hazırlama alanlarındaki hamam böcekleri, sinekler veya fareler gibi haşarattan.

İşlemden geçirmek

- Ellerinizi yıkayın.
- Sadece güvenli malzemeler kullanın.
- Yumurtaların kabuklarının çatlamamış olması gerekir veya pastörize sıvı yumurta kullanın.
- Temiz ve sterilize edilmiş doğrama tahtaları ve araçları kullanın.
- Kullanmalar arasında tüm malzemeyi temizleyin ve sterilize edin.
- Plastik kaşıklar, atılabilen eldivenler gibi bir defa kullanılan malzemeyi tekrar kullanmayın.
- Yiyeceklerin tadına elinizi kullanarak bakmayın, temiz bir tad kaşığı kullanın.
- Çiğ yiyecekleri, yemek için hazır yiyeceklerden ayırın.
- Kullanmadan önce meyve ve sebzeleri yıkayın.
- Elle yıkamak için sadece elle yıkama lavabosunu kullanın, bu lavaboyu başka bir şey için kullanmayın.

- Kapları tamamen doldurmayın, hazır veya pişmiş her yiyecek miktarı için temiz bir kap kullanın.
- Herhangi bir yiyeceği herhangi bir şekilde pislettiğinizi düşünüyorsanız, şefinize bildirin.

YİYECEKLERİ SERGİLEMEK

Yiyecekleri sergilerken, onları pisenmekten koruyun.

Paketlenmemiş yiyecekler sergileniyorsa, (örneğin bir salata barında) müşteriler tarafından pisletilmiş olabilir. Self-servis için yiyecekleriniz varsa:

- sergiyi denetleyin;
- doğru sıcaklıkta sergilendiğinden emin olmak için yiyeceklerin ısını kontrol edin ve ısıyı kaydedin;
- pisenme meydana gelir gelmez güvensiz yiyecekleri ve kap-kacağı kaldırın;
- her yiyecek için ayrı servis tabak-çanağı sağlayın;
- koruyucu engeller sağlayın (bunlara kimi zaman 'camekan' denir).

Tezgahlarda veya müşterilerin onlara dokunabilecekleri yerlerde sergilenen yiyeceklerin üzerini kapatın. Tezgahlardaki pasta veya hamur işleri bunlara örnektir. Yiyecekler haşarattan, tozdan, kirden ve müşterilerin dokunmalarından, ellemelerinden korunmalıdır.

Çiğ ve hazır yiyecekleri aynı birimde sergilemeyin.

Sergi

- Ambalajı kontrol edin ve hasarlı paketleri kaldırın.
- Büfeleri ve self-servis sergilerini denetleyin.
- Sıcak yiyeceklerin, 60 veya daha yukarı derecede tutulduklarını kontrol edin.
- Soğuk yiyeceklerin, 5 veya daha düşük derecede tutulduklarını kontrol edin.
- Pisenmiş olabileceğini düşündüğünüz yiyecekleri kaldırın.
- Her yiyecek için ayrı servis malzemesi sağlayın.
- Sergideki yiyecekleri tika basa doldurmayın. Kabı kaldırın ve yerine dolu bir tane koyun.
- Büfelerdeki self-servis yiyecekleri için koruyucu engeller veya tek tek kapaklar sağlayın.
- Sergilenen yiyecekler için kapaklar sağlayın.
- Sergi tezgahlarını ve tüm araç-gereci temiz ve sterilize bir şekilde tutun.
- Servis alanlarının yanında veya yakınında el yıkama lavaboları sağlayın ve sabunun ve bir defa kullanılan havluların daima mevcut olduğundan emin olun.

YİYECEKLERİ PAKETLEMEK

Sadece yiyeceklerin bozulmasına neden olmayacak paketleme malzemesi kullanmalısınız.

- Yiyecekleri paketliyorsanız, ambalajı temiz ve amaca uygun olmalıdır.
- Paketleme araç-gereci temiz olmalı ve kırık parçalar veya yağların kirliliğini önleyecek şekilde iyi korunmalıdır.
- Vakumlu paketleme araçlarının çiğ ve hazır yiyeceklerin paketlenmeleri arasında iyice temizlenip sterilize edildiklerinden emin olun.
- Paketlemenin amacına uygun olduğundan emin olun (örneğin kimi kaplar mikrodalga veya dondurmak için uygun değildir). Şüphenez varsa, üreticisinden kontrol edin.
- Paketleme malzemelerini temiz ve toz, kir ve haşarattan korunan bir yerde depolayın. Depolama kaplarını, içlerine toz, kir ve yabancı madde düşmemesi için başaşağı depolayın.
- Uygun yiyecek depolama kapları kullanın ve belirgin bir şekilde etiketleyin.
- Paketlenmiş tüm yiyecekleri etiketleyin.

YİYECEKLERİ NAKLETMEK

Nakil sırasında yiyecek taşınması için kullanılacak araçların temiz tutulması ve iyi bir durumda olması gerekir.

Nakil sırasında tüm yiyeceklerin pisenmekten korunması gerekir.

- Yiyecek nakli kafelere, lokantalara ve diğer perakendecilere teslimleri ve paket servislerin teslimini içerir.
- Yiyecek nakli ayrıca, kafenizden yakındaki bir ofise yemek servisi için tepsilerin taşınmasını da içerir. Buna yiyecek depolama alanı muamelesi yapmalısınız.
- Yiyecek, tamamen kapalı tepsilerin içinde olmalıdır.
- Korunmalı ambalajlar veya kaplar kullanın.
- Temiz, iyi bakımlı teslim araçları kullanın.
- Sıcak yiyecekleri 60 derecenin üzerinde tutun.
- Yiyecekleri araca soğutma odasından veya buzdolabından yükleyin. Yiyeceği yükleme yerinde bırakmayın.
- Soğuk yiyecekleri 5 veya daha düşük derecede tutun. Soğutma tertibatlı bir araç kullanın. Bu mümkün değilse, buz kalıpları ve izole edilmiş kaplar veya izole edilmiş bir araç kullanın.

- Yiyecek güvenliğini sağlamak için ısı kontrollerini kaydedin (örneğin, yiyecek ısını hareket ettiğiniz ve vardığınız noktalarda ölçün ve kaydedin).

Aracınızı temiz ve bakımlı tutun

- Aracınızı düzenli olarak temizleyin.
- Nakil araçlarını temizlik programına dahil edin ki, onları kimin, ne zaman ve nasıl temizleyeceği anlaşılsın.
- Araçlardaki soğutma birimlerinin çalıştığını kontrol edin.
- Araçtaki ısıyı düzenli olarak kontrol edin.

Araç yiyecek taşımaktan başka bir amaçla kullanılıyorsa, yiyecek paketlenmiş bile olsa, yiyecek nakledilmeden önce temiz olmasını sağlayın.



YİYECEK YERLERİ VE ARAÇ GEREÇLERİNİN BAKIMI NASIL OLMALIDIR

Yiyecek yerlerinizi, atık yiyecekler, yeniden dönüştürülebilir malzemeler, kir, yağ veya küf gibi, görülebilir başka maddeler birikiminin olmayacağı bir temizlikte saklamalısınız.

Temiz bir yer ve temiz araç gereçler yiyeceğin pislenme olasılığını azaltır. Temiz yerler hamam böcekleri, sıçanlar ve fareler gibi haşarat için caydırıcıdır. Kap-kacak, çatal-bıçak, yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler ve kimi araç-gereçler için sadece temizlik yeterli değildir. Bu malzemenin sterilize edilmesi de gerekir ki, bu da bakterileri daha etkili bir şekilde öldürür.

TEMİZLİK

'Temiz'demek, tüm yüzeylerin görülebilir kir, yağ, toz ve yiyecek atıklarından arınmış olması demektir.

Temizlik için tavsiye edilen adımlar şunlardır:

- 1. Ön temizlik** Küçük parçaları veya kalıntıları yok etmek için yüzeyleri süpürün, silin veya kazıyın.
- 2. Yıkamak** Yağları ve kirleri çıkarmak için deterjanlı ılık suda yıkayın.
- 3. Çalkalamak** Gözden kaçmış kirleri ve deterjan kalıntılarını yok etmek için temiz su kullanın.
- 4. Kurutmak** Havayla kurutun veya temiz bir bez kullanın.

Çatlak veya kırık fayans döşeli yüzeyler, tahta, pullanmış boya ve yüzeyler etkili bir şekilde temizlenemez.

Yiyecekle çalışanlar:

- çalışırken, kullanmaları bittiğinde malzemeleri depoya geri götürürken ve araç-gereci bulaşık makinesi veya lavaboya götürürken ortalığı toparlamalı ve temizlemelidir;
- bir işi bitirip başkasına yöneldiklerinde araç-gereci yıkamalı, tezgah üstlerini temizlemelidir;
- neyin, ne zaman, nasıl temizleneceğini ve kimin temizlik yapacağını belirten bir temizlik programına uymalıdır;
- gün içinde ve işyeri kapatılırken çöp tenekelerini boşaltmalıdır;
- çöpleri ve dönüştürülebilir maddeleri kapaklı, yiyecek depolarından uzak yerlerdeki çöp kutularına atmalı ve düzenli olarak alınmalarını sağlamalıdır;
- çöp kutularını düzenli olarak temizlemelidir.

Yöneticiler:

- neyin, ne zaman, nasıl temizleneceğini ve kimin temizlik yapacağını belirten bir temizlik programı hazırlamalıdır;
- çalışanların neler yapılması gerektiğini anladıklarından emin olmalı ve temizlik işlerini etkili bir şekilde yaptıklarını kontrol etmelidir;
- temizlik programındaki işlerin gerektiği şekilde yapıldığından emin olmalıdır;
- çöpün ve dönüştürülebilir maddelerin düzenli olarak toplanmasını ayarlamalıdır.

Temizliği anında yapın.

STERİLİZE ETMEK

'Sterilize etmek' demek, bakterileri öldürmek için yiyeceklerin temas ettiği yüzeylere kimyasal madde uygulamak demektir. Sterilize etmek için, örneğin ticari bulaşık makinelerinde, çok sıcak su da kullanılır.

Yiyecek ve içecek araçlarını kullanılmalarından önce temizleyin ve sterilize edin.

Temizlik için tavsiye edilen adımlar şunlardır:

- 1. Ön temizlik** Tüm yiyecek artıklarını bir çöp kutusuna boşaltın.
- 2. Yıkamak** Yağları ve kirleri çıkarmak için deterjanlı ılık suda yıkayın. Gerekirse belirli bir temizlik ürünü içinde tutun veya böyle bir ürün kullanın.
- 3. Çalkalamak** Gözden kaçmış kirleri ve deterjan kalıntılarını yok etmek için temiz su kullanın.
- 4. Sterilize etmek** Ticari bir bulaşık makinesi kullanın veya kimyasal bir dezenfektan çözücü uygulayın.
- 5. Çalkalamak** Kimyasal dezenfektan kullanıyorsanız, (üretici çalkalamayı belirtiyorsa) iyice çalkalayın.
- 6. Kurulamak** Havayla kurutun veya temiz bir bez kullanın.

Çatlak, yontulmuş veya kırık yiyecek ve içecek araçlarını kullanmayın. Tüm çatlak, yontulmuş ya da kırık yiyecek ve içecek araçlarının atılması gerekir.

Çatal-bıçak, tabaklar ve bardaklar gibi yeme-içme araçlarının temiz ve sterilize olmasını sağlamalısınız.

Yiyecek ve içecek araçlarının temizlenmesi ve sterilize edilmesi

- Üreticisinin veya satıcısının temizleyip sterilize edeceğini belirttiği, doğru bir şekilde çalışan bulaşık makinesi kullanın. (Bulaşık makineleri, sıcak suda çalkaladıkları ve/veya daha yüksek ısıda kuruladıkları için elle yıkamaktan daha iyi sterilize araçlarıdır).

- Şarap, bira ve sert içki bardaklarının, sıcak suda çalkalayan veya kimyasal dezenfektan kullanan bir bardak yıkayıcıda temizlenip sterilize edildiğinden emin olun.
- Bulaşık makineniz yoksa veya var olan makine sterilize etmiyorsa, üreticinin talimatlarına göre bir ticari kimyasal dezenfektan kullanın veya malzemeleri 77 derecedeki suda en az 30 saniye tutun. Bunu yapmak için suyun muslukta 80 derece olması gerekir. Bu sıcaklıktaki su haşlayabilir ve çalışanların koruyucu eldiven ve delikli sepetlere ihtiyacı vardır.
- Tüm kap-kacağı temizleme yerinde başaşağı bırakın.
- Müşterilerin çatal-bıçağı saplarından tutabilmeleri için bunları depolama kaplarında sapları yukarı gelecek şekilde depolayın ve sergileyin.

Yiyeceklerle teması olan yüzeyleri sterilize etmek

Yiyeceklerle doğrudan teması olan doğrama tahtaları ve tezgahlar gibi yüzeylerin kullanımdan önce temizlenip sterilize edilmeleri gerekir. Bu, çiğ yiyeceklerden ve yiyecekleri bozan diğer kaynaklardan gelecek bakterileri önlemek içindir.

Hazır yiyeceklere dokunan yüzeylerin temizlenip sterilize edilmesi gerekir. Bu yüzeyler yiyecek hazırlama tezgahlarını ve doğrama tahtalarını içerir.

Çiğ yiyecek ve daha sonra pişmiş yiyecek hazırlamada kullanılan yüzeyler, kullanım aralarında temizlenip sterilize edilmelidir.

Yiyeceklerle teması olan yüzeylerin kullanımdan önce tamamıyla kuru olması gerekir. Nem, bakterilerin başka yüzeylere nakli olasılığını artırır.

- Sterilize çözeltilerini hazırlarken, kullanırken ve depolarken daima üreticinin talimatlarına uyun.
- Gereçleri sterilize etmek için sıcak su kullanıyorsanız, suyun çok sıcak olduğundan emin olun. Muslukta 80 ve yüzeye temasta yaklaşık 77 derece olması gerekir. Bu sıcaklıktaki su haşlayabilir ve çalışanların koruyucu eldivene ve delikli sepetlere ihtiyacı olur.

İŞYERİ VE GEREÇLER NASIL İYİ KOŞULLARDA TUTULUR

Yiyecek yerlerinizi ve gereçlerinizi iyi koşullarda ve işler durumda tutmanız gerekir.

- İşyerleri sıçan, fare, kuş, hamam böceği ve diğer haşaratın girmesine karşı güvenli olmalıdır. Kapı ve pencerelerin iyi oturduğundan emin olun. Duvarlardaki, yerlerdeki ve tavanlardaki tüm delik ve yarıkları tamir edin.
- İşyerleri, haşaratın oralarda yaşamasına karşı korunmalıdır.
- İşyerinizin kırık yer fayanslarının, yıpranmış döşemelerinin ve diğer kusurlu yerlerinin tamiri için tamircilerle zamanında ilişkiye geçin.

- Soğutma odaları, buzdolapları, fırınlar, bulaşık makineleri ve sıcak ve soğuk su sistemleri gibi araç-gereçler, işletmenin güvenlik içinde çalışması için zorunludur. İşletmenin çalışmasını sürdürebilmesi için gereçleri tamir ettirin.
- İşyerinin açık olduğu saatlerde tamircilerin yiyecek hazırlama alanlarında çalışmalarına izin vermeyin. Bunun nedeni toz, kir ve yerlerinden çıkmış malzemelerin neden olabileceği kirliliktir. Tamircilerin çalışmalarına olanak sağlamak için işletmeyi bir süre kapatmanız gerekebilir.
- Açılıştan önce yiyecek hazırlama alanlarını ve diğer alanları temizleyin.
- Tamamlanan işin kayıtlarını tutun. Bu, **Halk Sağlığı Görevlisi**'ne, işyerinizin bakımını yaptırdığınızı gösterecektir. Gerekliğinde tamircinizle yeniden ilişkiye geçmenizi de olanaklı kılacaktır.
- Yiyecek işletmenizde kullanılmayan malzemeler (örneğin, inşaat malzemeleri ve kullanılmayan gereçler) işyerinden çıkarılmalıdır. Bunlar haşaratın yaşayabileceği ve temizlik işini artıracak yerler olabilir.



HAŞARATI DENETLEMEK

İşyerinizin haşarattan arınmasını sağlamalısınız.

Sıçanlar, fareler, sinekler ve hamam böcekleri, işyerinizi istila edebilecek en yaygın haşarattır. Sıcak bir yaşama alanı ve yiyecek ve su kaynakları oldukları için mutfaklar ve depolama alanları haşarat için çekicidir.

Sıçanlar, fareler ve hamam böcekleri geceye özgüdür, bu nedenle geceleri çok etkin olurlar. Kurtlar ve karafatmalar (ve larvaları) işletmenize teslim edilen yiyeceklerde veya ambalajlarda olabilir. Yiyecek kaplarına veya rahatsız edilmedikleri yerlere yerleştiklerinde hızla çoğalacaklardır.

Haşarat yiyeceklere ve yüzeylere, idrarlarından, dışkılarından ve bedenlerinden bakteri bulaştırır. Bu bakteriler gıda zehirlenmesine neden olabilir.

Haşaratın hasarı yiyeceklerin bozulması ve israfı ile sonuçlanabilir. Haşaratın bedenlerinin tamamı veya parçaları yiyeceklere girebilir. Sıçan ve fareler kabloları, elektrik tellerini ve kapları kemirir ve işyerinize çok ve pahalı hasarlar verebilir.

İşyerinizde haşarat olup olmadığını kontrol edin. İşaretler şunları içerir:

- canlı veya cansız bedenler, yumurtalar, lavralar ve krizalitler;
- hamam böceği, sıçan ve fare dışkıları;
- ambalajların, yiyeceklerin, tellerin, tahta işlerinin, kartonların veya kağıtların üzerinde hasar. (Sıçan ve farelerin kesici dişleri uzamayı sürdürür, böylece yiyecek ve ambalajları kemirip hasar verirler);
- akmiş unun üzerinde sıçan ve farelerin ayak izleri;
- ağır kokular – fare ve sıçanların kokuları belirgindir;
- un gibi yiyeceklerde yiyecek parçacıklarını saran lavraların yaptığı ağlar;
- müşterilerin (işyerinizde veya alışveriş alanının başka bir yerinde) haşarat gördüklerine ve satın aldıkları yiyeckte haşarat bulduklarına ilişkin şikayetleri.

HAŞARATIN İŞYERİNİZİ İSTILA ETMESİNİ ÖNLEMELİK İÇİN NELER YAPABİLİRSİNİZ

- Haşaratı yok etmesi için bir haşaratla mücadele şirketi çağırın.
- İşyerinizi haşarattan arındırın.
- Delikler ve dışardan giriş yerleri olmamasını sağlayın.
- Kendi kendine kapanan kapılar, kapı süngerleri, girişlere hava perdeleri ve pencerelere sinek telleri taktırın.

- Su borularına ızgaralar koydurun.
- Mutfağın tüm alanlarını, gereçleri ve depoları temiz tutarak yiyecek kaynaklarını yok edin.
- Gece kapatmadan önce temizlik yapın.
- İşyeri kapandığında tüm çöpleri çıkarın ve sıkı kapaklı çöp kutularına koyun.
- Haşaratın üreyebileceği, istenmeyen veya kullanılmayan gereçler gibi şeyleri kaldırın.
- Az sayıda haşaratı öldürmek için tuzak gibi fiziksel araçlar kullanın. Kimyasallar, yemler ve tuzakların nasıl kullanıldığını öğrenin ve yiyeceklerin pislenmemesi için dikkat edin.
- Haşarat için uygun yem kapları kullanın.
- Yemleri diğer hayvanların ve çocukların yiyebilecekleri yerlere bırakmayın.
- Tüm kimyasalları kendi asıl kaplarında bırakın ki, etiketleri ve talimatları da saklanmış olsun.
- Ultraviyole (veya benzeri) böcek öldürücüler kurun. Bunları yiyecek hazırlama tezgahlarından, fırın üstlerinden ve düşen ölü böceklerin yiyecekleri pisletebileceği yerlerden uzağa yerleştirin.



YİYECEK GÜVENLİĞİ BİLGİ VE BECERİLERİ

Bir yiyecek işletmesi yöneticisinin, yiyeceklerle çalışanların ve şeflerinin, yaptıkları işe ilişkin yiyecek güvenliği bilgi ve becerilerine sahip olmasını sağlaması gerekir.

Halk Sağlığı Görevlileri, **işyerinizde yiyecek güvenliği teftişinde** bulduklarında, yiyeceklerle çalışanların yiyecek güvenliği bilgi ve becerilerini değerlendirebilirler.

YİYECEKLERLE ÇALIŞANLARIN NE GİBİ BİLGİ VE BECERİLERE İHTİYACI VARDIR

Yiyeceklerle çalışanlar, yiyecek güvenliğinin genel ilkelerini bilmeli ve yiyecekleri güvenli bir şekilde elden geçirme becerilerine sahip olmalıdır.

Yiyeceklerle çalışanların ihtiyacı olan bilgi ve beceriler yaptıkları işe bağlıdır ve, çoğu durumda, bu kılavuzun kapsamı içinde olmalıdır. Yiyeceklerle çalışanların ayrıca, sorumluluklarına, örneğin malları teslim almak, yiyecek depolaması, pişirme ve ısı kontrolüne ilişkin daha belirli bilgi ve becerilere de ihtiyacı vardır.

Şeflerin de bu bilgi ve becerilere gereksinimi vardır.

Yeni elemanların, işe başlamadan önce genel bilgi ve beceriler sergilemesini sağlamak da iyi bir uygulamadır.

ÇALIŞANLARIM YİYECEK GÜVENLİĞİNE İLİŞKİN BİLGİ VE BECERİLERE SAHİP Mİ?

İş sırasında kendilerini gözlemleyerek yiyeceklerle çalışanların yiyecek güvenliği uygulamalarını yerine getirip getirmediğini kontrol edin. Örneğin, el yıkama lavabosunu kap-kacağı değil sadece ellerini yıkamak için mi kullanıp kullanmadıklarını izleyin. Uygulamalar yanlışsa, onlara doğru uygulamaları öğretin.

Yiyeceklerle çalışan bir kişi bir hareketi birkaç nedenden dolayı yanlış şekilde yapabileceği için, bilgiyi kontrol etmek daha zordur. Yiyeceklerle çalışan:

- onun yanlış olduğunu bilmeyebilir;
- unutmuş olabilir; veya
- doğru olarak nasıl yapılacağını bilebilir ama bunun işletme için önemli olmadığını düşünebilir.

Yiyeceklerle çalışanların bir uygulamanın niçin gerekli olduğunu bilip anladıklarını kontrol edin.

Yiyecek güvenliği bilgilerini kontrol etmek için yiyeceklerle çalışanlara bazı sorular sorun. Ek 2'deki kontrol listesi size yardımcı olabilir. Kontrol listelerini, sizin yiyecek işlemlerinize uyacak şekilde değiştirmeniz gerekebilir.

Çalışanlarınızın her biri için bu kılavuzdaki kontrol listelerini basabilir veya kopyasını çıkarabilirsiniz. Sonuçları onlarla görüşün ve yapılması gerekenler üzerinde anlaşın. Bir yiyecek çalışanının daha fazla bilgi ve beceriye ihtiyacı olduğunu düşünüyorsanız, onun için eğitim ayarlayın.

Yaptıklarınızı kaydetmek ve yasal sorumluluklarınızı yerine getirdiğinizi Halk Sağlığı Görevlilerine göstermek için kontrol listelerini saklayın.

EĞİTİM SEÇENEKLERİ

Yiyeceklerle çalışanlarınızın daha fazla eğitime veya yenileme eğitimine gereksinimi varsa:

- Elemanlarınızdan biri yiyeceklerle çalışanlarınıza ders verebilir veya eğitebilir.
- Canberra Teknoloji Enstitüsü'nden veya buradaki ya da diğer eyaletlerin birindeki kayıtlı eğitim kurumlarından yiyecek güvenliği, yiyecek güvenliği denetimi veya benzeri alanlarda nitelik elde etmiş olan bir elemana sahip olabilirsiniz. Ya da, resmi bir niteliği olmayan ama başkalarına öğretebileceği bilgi ve beceriye sahip olan bir elemana sahip olabilirsiniz.
- Birisi eğitim alıp işletmedeki diğerlerini eğitebilir.
- Birini yiyecek güvenliği kursuna ve başkalarını nasıl eğitebileceğine dair başka bir kursa gönderebilirsiniz.
- Kayıtlı bir eğitim kuruluşu özellikle sizin işletmeniz için, ya işyerinde veya yerel olarak başka bir yerde bir kurs düzenleyebilir.
- İşyerinde eğitim verebilecek birkaç kuruluş vardır.

ACT'deki eğitime ilişkin bilgi için:

- Eğitim sağlayıcılara ilişkin olarak internete veya Sarı Sayfalı rehberine bakabilirsiniz;
- Canberra Teknoloji Enstitüsü ile ilişkiye geçebilirsiniz.

Siz ve elemanlarınız tarafından yürütülen eğitimin kaydedilmesi için Ek 3'te bir kayıt belgesi örneği vardır.

DAHA FAZLA BİLGİ NEREDE BULUNABİLİR

Sağlık Koruma Servisi

İşletmenizde güvenli yiyecek sağlamaya ilişkin olarak daha fazla bilgi istiyorsanız, Sağlık Koruma Servisi ile şuradan ilişkiye geçin:

Telefon: (02) 6205 1700

Faks: (02) 6205 1705

Elektronik Posta: hps@act.goc.au

Ofisimiz, Howard Florey Centenary House, 25 Mulley Street, Holder adresindedir.

Bilgi için www.health.act.gov.au/foodsafety sitesine girebilirsiniz. Posterler ve bilgilendirme belgeleri dahil yiyecek güvenliği kaynakları Sağlık Koruma Servisi'nde mevcuttur ve internet sitesinde bulunabilir.

Yiyecek Yasası ve Yönetmeliği

Yasa ve Yönetmelik www.legislation.act.gov.au sitesinden indirilebilir.

Yiyecek Standartları Avustralya Yeni Zelanda

Yiyecek güvenliği bilgileri ayrıca, Yiyecek Standartları Avustralya Yeni Zelanda'nın www.foodstandards.gov.au sitesinden sağlanabilir. Bu internet sitesi Yiyecek Standartları Kodu'nu, Yiyecek Güvenliği Standartlarını, bilgilendirme belgelerini ve bilgilendirme belgelerinin bazı çevirilerini içerir.

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/publications> adresindeki *Güvenlikli yiyecekler Avustralya: Yiyecek Güvenliği Standartları Kılavuzu* da başka bir yararlı kaynaktır.

SÖZLÜK

Yardımcı hayvan

Bir kişinin engelliliğinin etkisini azaltmak üzere eğitilmiş bir kılavuz köpek, işitme köpeği veya başka bir hayvan.

Bakteri

İnsan gözüyle görülemeyecek kadar küçük, yaşayan organizmalar. Bu kılavuzda 'bakteri' terimi, mikroorganizmalar, virüsler, mantarlar ve parazitler yerine kullanılmıştır.

Bulaşma, kirlenme, pislenme

Yiyeceğe bir şey girerse veya olursa ve onu, yiyecek olarak kullanılamayacak şekilde güvenliksiz kılar ise meydana gelir.

Bulaştırılmış, kirlenmiş, pislenmiş yiyecek

Bulaştırılmış, kirlenmiş veya pisletilmiş yiyecek, bakteriler veya virüsler gibi biyolojik madde ya da kimyasal madde, yabancı madde veya yenilebilmesini güvenliksiz kılacak veya sürdürülebilirliğini başka şekilde etkileyebilecek bir madde içeren yiyecektir.

Çapraz bulaşma, kirlenme, pislenme

Bu, bir yiyeceğe başka bir yiyecekten doğrudan, yiyeceklerle çalışan bir kişinin ellerinden, tezgahından veya bir gercin yüzeyinden bakteri bulaşırsa meydana gelir. Örneğin, doğrama tahtasında çiğ bir tavuk hazırlanırsa ve bunu salata sebzeleri izlerse, salataya tavuktan bakteri bulaşır ve gıda zehirlenmesine neden olabilir.

Belirlenmiş el yıkama lavabosu

Sadece kişisel el yıkamalar için kullanılan bir lavabo. Yiyecek işletmelerinde, yiyeceklerin ve araç-gerecin yıkandığı çeşmelerden ayrı olarak bir el yıkama lavabosu bulunmalıdır. Belirlenmiş el yıkama lavabosunun ılık suyu, sabunu veya diğer uygun el temizleme maddeleri ve tek-kullanımlık havluları olmalıdır.

Yiyeceklerle çalışan

Bir yiyecek işletmesinde çalışan herhangi bir kişi. Bu kişiler yiyecekleri elden geçiriyor veya yiyeceklerle teması olabilecek (çatal-bıçak, tabaklar ve çanaklar gibi) yüzeylere dokunuyor olabilir.

Yiyeceklerin elden geçirilmesi etkinliği

Paketlenmiş ve/veya paketlenmemiş yiyeceklerin elden geçirilmesini içeren etkinlik.

Gıda zehirlenmesi

Şunları yemenin neden olduğu hastalıklar:

- doğru sıcaklıkta depolanmamış yiyecekler;
- gıda kaynaklı bakterilerin veya virüslerin bulaştığı yiyecekler;
- içlerinde gıda kaynaklı bakterilerce üretilen zehirler bulunan yiyecekler;
- içlerinde yanlış depolamanın ürettiği zehirler bulunan yiyecekler (örneğin, karanlıkta depolanmamış patatesler solanin zehiri geliştirebilir);
- yiyeceklerin doğal olarak zehirli olan bölümleri (örneğin rubarb yaprakları).

Yiyecek güvenliği teftişi

Bir Halk Sağlığı Görevlisi yiyecek güvenliği teftişi yaparken yiyecek işletmenizin tüm alanlarına bakacaktır. Örneğin:

- » işyerinin temizliğini ve koşullarını teftiş edecektir;
- » belirlenmiş el yıkama lavabosunun olduğundan ve kullanıldığından emin olacaktır;
- » yiyeceklerin depolanma şeklini gözlemleyecektir;
- » yiyeceklerin elden geçirilmesi sürecini gözlemleyecektir;
- » buzdolaplarının ve soğutma odalarının ısısını ölçecektir;
- » sıcak yiyeceklerin sıcaklığını kontrol edecektir;
- » yiyeceklerle çalışanların yiyecek güvenliğine ilişkin bilgi ve becerilerini değerlendirecektir;
- » temizlik programına bakacaktır;
- » haşarat kontrolü önlemlerinin kanıtlarını isteyecektir.

Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekler

Gıda zehirlenmesine neden olan bakterileri içeren ve üremelerini destekleyen yiyecekler 'potansiyel olarak tehlikeli yiyecekler' denir. Bu yiyeceklerin sıcaklığı, yiyeceklerde bakterilerin gıda zehirlenmesine neden olabilecek düzeylere ulaşmamasından veya toksinler (zehirler) oluşturmamasından emin olmak için denetlenmelidir.

Halk Sağlığı Görevlisi

2001 Yiyecek Yasası veya *1997 Kamu Sağlığı Yasası'nın* uygulanmasından sorumlu görevli. Halk Sağlığı Görevlileri, ACT Hükümeti Sağlık Müdürlüğü'nde Sağlık Koruma Servisi tarafından çalıştırılır. Fotoğraflı kimlik taşırlar.

Halk Sağlığı Görevlileri yiyecek işletmelerinde teftişlerde bulunur, yiyecek işletmelerine tavsiyeler sağlar, yiyecek işletmeleri hakkındaki şikayetleri yanıtlar ve yiyecek kaynaklı kuşkulu hastalık vakalarını araştırır.

Hazır yiyecekler

Satın alındığı şekliyle yenilen ve daha fazla pişirme, yıkama veya işlem gerektirmeyen yiyecekler.

Isı denetimi

Bakterilerin üremesini en aza indirmek ve yiyeceklerin güvenliğini korumak için ısının kullanılmasıdır. Genellikle, potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin 5 derecenin altında ve 60 derecenin üstünde saklanması demektir.

Isı tehlike bölgesi

5 derece ile 60 derece arasındaki ısı aralığıdır. Gıda zehirlenmesine neden olan çoğu bakteri türleri bu ısı aralığında ürer.

Sterilize etmek

Bakterileri öldürmek için yiyeceklerin temas ettiği yüzeylere kimyasal madde uygulamaktır. Sterilize etmek için, örneğin ticari bulaşık makinelerinde, çok sıcak su da kullanılır.

EK 1: YİYECEK TEMİZLİĞİ

Ellerin yıkanması

Ellerin yıkanması çok önemlidir. Ellerinizi şu durumlarda yıkamalısınız:

- yiyecekleri, yiyecek hazırlamada kullanılan araç-gereç ve yüzeyleri elden geçirmeden önce;
- yiyecekleri elden geçirmek üzere atılabilir eldiven giymeden önce. Bunun dışında ellerinizi yıkadığınızda da eldivenleri değiştirin;
- müşteriler kullandıktan sonra bulaşıkları ve araç-gereci yıkadıktan sonra;
- yüzünüze, saçınıza, burnunuza, cildinize dokunduktan veya kaşıdıktan sonra;
- tuvalete gittikten sonra;
- sigara içtikten sonra;
- çöpleri elledikten sonra;
- temizlik işlerinden sonra.

Ellerinizi:

- Belirlenmiş el yıkama lavabosunda yıkamalısınız. Araç-gereç veya yiyecek yıkamak için kullanılan lavaboları kullanmayın.
- Sabun veya başka temizleyici kullanarak, ılık akar suda yıkamalısınız – Ellerinizi tasın içindeki suda yıkamayın.
- Ellerinizi bir defa kullanılan havlu ile kurulayın.

Yiyeceklerin pisenmesini önlemek için:

- Mücevher takmaktan, çeşitli maddelerin yiyeceklerin içine düşebileceği gevşek düğmeli veya cepli giysiler giymekten kaçının.
- Hazırlık tezgahlarına oturmayın veya kişisel aletlerinizi tezgahların üzerine bırakmayın.
- Temiz dış giyecekler giyin.
- İşe geldiğinizde temiz koruyucu giysiler giyin.
- Yiyeceklerin pisenmesini önlemek için kirli önlükleri ve diğer giyecekleri değiştirin.
- Açık veya iltihaplı yaraları su geçirmez sargı ile kapatın. Ellerinize atılabilir eldivenler takmak, ellerinizdeki sargıları su geçirmez hale getirmenin bir yoludur.
- Ellerinizi yıkamanız gerektiğinde eldivenleri değiştirin.
- Sadece yiyecek hazırlama yerinin dışında giyin.
- Korunmasız yiyeceklerin veya yiyecek hazırlamak için kullanılan yüzeylerin üzerine hapşırmayın, üflemeyin veya öksürmeyin.

- Hapşırarak veya öksürmek kaçınılmaz ise, burnunuzu ve ağzınızı kapatmak için peçete kullanın, peçeteyi hemen çöpe atın ve ellerinizi yıkayıp kurulaşın.
- Yiyecek koymak için açmak üzere bir torbanın içine asla üflemeyin.
- Yiyeceklerin üzerine asla hiçbir nedenle üflemeyin.
- Yiyeceklerin elden geçtiğı yerde tükürmeyin veya sigara içmeyin.
- Sigara içiyorsanız, işe dönmeden önce ellerinizi yıkayın.
- Yiyecekleri kirletme olasılıkları olduğunu düşündüğünüzde ellerinizi yıkayın ve kurulaşın.
- Saçınızı arkaya bağlayın ve/veya bir şapka ya da ağla kapatın.



EK 2: BİLGİ VE BECERİLER KONTROL LİSTELERİ

Bu kontrol listeleri genel bilgi ve becerileri kapsar. Bunları, yiyecekle çalışanlara uymaları için değiştirebilirsiniz. Sağlanan boşluklarda listelere eklemeler yapabilirsiniz.

Elemanın adı İmzası

Görevi Tarih

YİYECEKLERİ KİRLENMEKTEN KORUMAK

Beceriler	Evet/Hayır
Yiyecekleri ve kap-kacağı mümkün olduğunca az elden geçirir	
Çiğ ve hazır yiyecekleri ayrı ayrı depolar	
Yiyecekleri uygun yiyecek kaplarında depolar	
Hazır yiyecekler hazırlarken temiz ve sterilize edilmiş doğrama tahtaları ve kap-kacak kullanır	
Ambalajların bozuk veya hasarlı olup olmadığını kontrol için yiyecek teslimlerini denetler	
Sergilenen (veya sandviç barındaki) farklı yiyecekler için farklı kap-kacak kullanır.	
Ellerini, kap-kacağı veya yüzeyleri silmek için önlükleri veya kirli bezleri kullanmaz	
Yiyecekleri elden geçirmeden önce ellerini yıkar	
Bilgi	Evet/Hayır
(İşletmeyle ilgili) kirlilik, bozulmuşluk kaynaklarını sıralar	
Yiyeceklerin nasıl kirleneceğinin örneklerini verir	
Açık yiyecek sergilerinin bozulmaktan nasıl korunabileceğini anlatır	
Kirlenmeyi önlemek için yiyeceklerin soğutma odasında nasıl depolanacağını belirtir	

ISI DENETİMİ

Beceriler	Evet/Hayır
Potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin teslim sırasındaki sıcaklıklarını kontrol eder	
Doğru sıcaklığın ne olması gerektiğini bilir	
Sıcaklıklar sınırların dışındaysa bunu düzeltmek için gerekeni yapar	
Potansiyel olarak tehlikeli soğutulmuş yiyecekleri zamanında ve doğru bir şekilde buzdolabına veya soğutma odasına depolar	
Potansiyel olarak tehlikeli sıcak yiyecekleri zamanında ve doğru bir şekilde depolar	
Dondurulmuş yiyecekleri zamanında ve doğru bir şekilde depolar	
Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri gereksindikleri ısıda pişirir	
Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri gereksindikleri ısıda soğutur	
Potansiyel olarak tehlikeli yiyecekleri gereksindikleri ısıda yeniden ısıtır	
Buzdolaplarındaki ve soğutma odalarındaki ısıları belirtilen sıklıkta kontrol eder	
Buzdolabı ve soğutma odasındaki ısı sınırları aşıldığında bunu düzeltmek için gerekeni yapar	
Yiyecek ısılarını sondaj derecesinin doğru kullanımı ile gözlemler ve sınırlar aşılmışsa, bunu uygun bir şekilde düzeltmek için gerekeni yapar	
Hazırlanmaları için yiyeceklerin, sadece gerektiğinde buzdolaplarından veya soğutma odalarından çıkarılmalarını ve hazırlıktan sonra geri koyulmalarını sağlar	
Yiyecekler ısı denetimi dışında depolanmışsa veya sergileniyorsa, yiyeceğin depolandığı veya sergilendiği zamanı gözlemler	
Eleman bir şef ise: elemanlar yukardakilerin herhangi birini yapmıyorsa hatalarını düzeltmeli ve zaman/ısı denetimlerinin gereğini açıklamalıdır	

Bilgi	Evet/Hayır
İşletmenin kullandığı yiyeceklerden hangilerinin potansiyel olarak tehlikeli olduğunu tanımlar	
Potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin niçin 5 derecenin altında veya 60 derecenin üzerinde depolanması gerektiğini belirtir	
Daha önceden pişirilmiş potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin soğutulması için gerekli zaman ve ısıyı bildirir	
Daha önceden pişirilmiş, potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin sıcak tutulması için yeniden nasıl ısıtıldığını açıklar	
Isıyı gözlemlemek için bir sondaj derecesine niçin gereksinim duyulduğunu anlatır	
Rulo rostolar ve hindiler gibi büyük et parçalarının pişmiş olduğundan nasıl emin olabileceğinizi anlatır	
Potansiyel olarak tehlikeli yiyeceklerin bir büfede yerel ısıda ne kadar sergilenebileceğini belirtir	

KİŞİSEL SAĞLIK VE TEMİZLİK

Beceriler	Evet/Hayır
Her gün/vardiyada temiz üniforma veya koruyucu giysiler giyer ve kirlendiklerinde değiştirir	
Kişisel eşyalarını sağlamış olan dolap veya gözde saklar	
Saçlarını düzenli ve arkaya bağlı tutar ve (gerekirse) başını örter	
Uygunsuz mücevherat takmaz	
Gerektiğinde, örneğin müşterilere servise başlamadan önce, mutfağa girerken, burnunu çektikten sonra ve çöpleri elledikten sonra, ellerini yıkar ve kurular	
Yiyecek hazırlarken sakız çiğnemez veya bir şey yemez	
Yiyeceklerin üzerine öksürmez veya hapşırmaz	
Kendisini iyi hissetmediğinde veya gıda zehirlenmesi göstergesi olan belirtiler ortaya çıktığında bunu bildirir	
Kesikleri ve yaraları su geçirmez sargı veya bantla kapatır	
Atılabilir eldivenleri uygun bir şekilde takar	
Atılabilir eldivenleri doğru bir şekilde ve uygun olduğunda kullanır	
Bilgi	Evet/Hayır
Koruyucu giysilerin (veya üniformanın) niçin gerekli olduğunu anlatır	
Gıda zehirlenmesinin belirtilerini tanımlar	
Yiyecekleri elden geçiren bir kişinin işyerinde kendisini iyi hissetmemesi durumunda ne yapması gerektiğini anlatır	
Yiyecek hazırlarken sigara içmeye veya bir şey yemeye niçin izin verilmediğini anlatır	
Ellerini yıkayıp kurulamasının önemli olduğu durumları belirtir	

İŞYERİNİN, ARAÇ-GERECİN VE ARAÇLARIN TEMİZLİĞİ VE STERİLİZE EDİLMESİ

Beceriler	Evet/Hayır
İşyerini derli toplu ve temiz tutar	
Temizlik programına (veya talimatlarına) doğru bir şekilde uyar	
Kimyasalları ve temizlik malzemelerini talimatlara göre kullanır	
Sadece temiz ve sterilize edilmiş araç-gereç ve kap-kacağı uygun şekilde kullanır	
Çöpleri belirtilen kutulara koyar	
Bilgi	Evet/Hayır
Temizliğin niçin önemli olduğunu açıklar	
Temizlikle sterilize etme arasındaki farkı açıklar	
Hangi araç-gereçlerin sterilize edilmesi gerektiğini belirtir	

İŞYERİNİ HAŞARATTAN ARINMIŞ ŞEKİLDE TUTMAK

Beceriler	Evet/Hayır
İşyerinde haşarat olup olmadığını kontrol eder	
Kimyasal spreylere doğru kullanır ve gerektiği şekilde tuzak kurar ve yem koyar	
Haşarat göstergelerini, hasarlı araç-gereci ve ilgilenilmesi gereken diğer bakım konularını bildirir	
Bilgi	Evet/Hayır
Binada sıçan, fare, hamam böceği ve diğer haşaratın olduğunu belirten izleri tanımlar	
Müşterilerin işyerine hayvan getirmesine ilişkin kuralları açıklar	

