

Gıda Sağlığı Kılavuzu

Gıda Standartları Kurumu Yayınları (Food Standards Agency Publications)

Bu borşürden daha fazla sayıda istemek ya da Kurum tarafından çıkarılan diğer yayınları edinmek için Gıda Standartları Kurumu Yayınları (Food Standards Agency Publications) ile temasa geçin:

tel 0845 606 0667
minikom 0845 606 0678
faks 020 8867 3225
email foodstandards@eclogistics.co.uk

Published by the Food Standards Agency 2002.

© Crown copyright 2002
Printed in England 6K FSA/0469/0202 Turkish





İçindekiler

Giriş	3
Gıda sağlığı neden önemlidir?	4
Yiyeceklerin güvenli tutulması	5
Karşılıklı bulaşma	6
Isı kontrolü	6
Personel	8
Kişisel temizlik	8
Eğitim ve denetleme	9
Hastalanan personel	10
Yiyeceklerle uğraşırken güvenlik	11
Malzeme	11
Yiyeceklerin depolanması	12
Yiyeceklerin hazırlanması	13
Pişirme	14
Servis ve sergileme	16
Yiyeceklerin taşınması	17
Çalıştığınız yer	18
Temizleme	18
Personel için olanaklar	19
Seyyar/geçici işyerleri	20
Yasal gereklilikler	21
Bilgi Kaynakları	26



Giriş

Bu broşürde, gıda işletmelerinin sağlıklı olması için, buralarda çalışanlara yönelik genel bilgiler verilmektedir. İşletmenizin sağlıklı olmasını sağlamak ve gıda zehirlenmesinin önüne geçmek için alabileceğiniz bazı pratik önlemler açıklanmaktadır.

Bu broşürün amacı, gıda sağlığıyla ilgili yasalar hakkında kapsamlı bir kılavuz oluşturmak değildir ve Gıda Standartları Kurumu (Food Standards Agency) tarafından çıkarılan ve genel sağlık ve ısı kontrolü kurallarıyla ilgili olarak yerine getirilmesi gereken başlıca gereklilikleri daha ayrıntılı olarak açıklayan **Gıda Sağlığı Yönetmeliği (Food Safety Regulations)** adlı broşürle birlikte okunmalıdır. Bu, bir çevre sağlığı görevlisi (environmental health officer) ya da ticaret birliğinden alabileceğiniz, işletmeniz için geçerli sağlıkla ilgili tavsiyeleri tamamlayıcı niteliktedir.



Gıda sağlığı neden önemlidir?

Gıdaların sağlıklı olması, sattığınız yiyeceklerin güvenliğli olması açısından önemlidir. Bu, işletmeniz itibarının ve muişterilerinizin korunmasına yardımcı olur. Ayrıca zaten yasalar gereği yiyeceklerin sağlıklı olmasına dikkat etmeniz gerekir.

İşyerinizde temizlik işlemlerinin koiğü olması, muişterilerinizi tehlikeye sokabilir. Gıda zehirlenmesine yol açan zararlı mikroplar çok kolaylıkla yayılabilir. Bu yuzden bunun onune gecebilmek için elinizden gelen her Őeyi yapmak sizin sorumluluğunuzdur. Gıda zehirlenmesi, ozellikle de zehirlenme tehlikesinin daha çok olduğu çok genđ, çok yaşlı ve hasta kimseler arasında ciddi hastalıklara ve hatta olume yol açabilir.

Yiyeceklerin güvenliğli tutulması

Mikropların buyumesine ve yayılmasına karşı başlıca dort onlem vardır:

- yiyeceklerin bulunduğu yerlerin temiz olmasına ve kişisel temizliğe dikkat etmek
- yiyecekleri iyice pişirmek
- yiyecekleri doğru sıcaklıkta tutmak
- karşılıklı bulaşmayı onlemek

Yiyeceklerin sağlıklı olmasını sağlamak için, yiyeceklerin size dağıtımının yapıldığı andan, muişterilerin son urunu satın aldıkları ana kadar butun aşamalarda yukarıdaki noktaları goz onunde bulundurmanız gerekir. Herhangi bir aşamada temizlik standartları duşerse bu gıda zehirlenmesine yol açabilir. Bu broşurdeki pratik tavsiyelere uymak suretiyle bunun onune gecebilirsiniz.



Karşılıklı bulaşma

Karşılıklı bulaşma, bakterilerin (özellikle çiğ) yiyeceklerden başka yiyeceklere geçmesiyle oluşur. Bakteriler, bir yiyecek diğerine dokunduğunda (veya akıntı olduğunda) doğrudan ya da örneğin ellerden, gereçlerden, üzerinde çalışılan yüzeylerden veya bıçaklardan ya da diğer aletlerden dolaylı olarak geçerler. Karşılıklı bulaşma, gıda zehirlenmesinin en önemli nedenlerinden biridir.

Karşılıklı bulaşma çok kolay oluşabilir. En yaygın nedenlerden bazıları şunlardır:

- çiğ ve yenmeye hazır yiyeceklerin bir arada tutulması
- çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra ellerin yıkanmaması
- çiğ ve yenmeye hazır yiyecekler için aynı doğrama tahtasının veya bıçağın kullanılması.

Isı kontrolü

Bazı yiyecekleri güvenli tutmak için ısı kontrolünün iyi olması gerekir. Örneğin yenmeye hazır yiyecekler, pişmiş yiyecekler ve belirli süt ürünleri, yasa gereği, müşteriye servis yapılıncaya kadar sıcak ya da soğuk tutulmalıdırlar. Bu yapılmazsa yiyeceklerde zararlı bakteriler büyüyebilir veya toksinler (zehirler) oluşabilir ve bu da müşterilerinizin hastalanmasına yol açabilir.

Soğutulmuş yiyecekler 8°C (46°F)'de veya daha düşük ısıda tutulmalıdırlar.

Sıcak yiyecekler 63°C (145°F)'nin üzerinde tutulmalıdırlar.

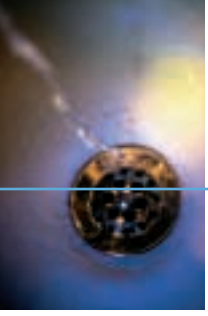
Yiyeceklerin sağlık için tehlike oluşturacak ısılarda tutulmasına izin vermek suçtur.

Soğutulması gereken yiyeceklerin 8°C (46°F)'de veya daha düşük ısıda tutulması gerekir. Servisten önce sıcak tutulması gereken yiyeceklerse 63°C (145°F)'de veya daha yüksek ısıda tutulmalıdırlar. İskoçya'da ısıyla ilgili gereklilikler, Birleşik Krallık'taki diğer bölgelerden biraz farklıdır. Ayrıntılı bilgi için sayfa 24'deki Gıda Güvenliği (Isı Kontrolü) Yönetmeliği bölümüne bakın.

Örneğin servis yapmak veya sergilenmek üzere, yiyeceklere işlem anında ve sonrasında dokunulması gerektiğinde ve gereçlerin buzunun çözülmesi gerektiğinde veya gereçler geçici olarak arızalandıklarında, yiyeceklerin bu ısıların dışında tutulabileceği bazı durumlar söz konusudur.

Buzdolaplarının ve soğutmalı sergileme tezgahlarının düzgün çalıştıklarından ve yiyecekleri doğru ısıda tuttuklarından emin olmak için bunları düzenli aralıklarla kontrol edin. Herhangi bir arıza olduğunda personelin bunu hemen bildirmesine dikkat edin ve sorunu gidermek için anında önlem alın.

Isı kontrolleri hakkında daha fazla bilgi için bir çevre sağlığı görevlisiyle temasa geçin veya Gıda Standartları Kurumu'nun **Gıda Güvenliği Yönetmeliği** adlı broşürüne bakın.



Personel

Kişisel temizlik

Yiyeceklere dokunulduğunda kolaylıkla zararlı maddeler bulaşabilir. Bu yüzden, yiyeceklere zararlı mikropların, pisliklerin veya 'yabancı maddelerin' bulaşmasını önlemek için personelin kişisel temizliklerinin yüksek standartlarda olmasına her zaman dikkat etmesi gerekir.

Siz ve personeliniz, yiyeceklerle uğraşırken ve özellikle de aşağıdaki durumlarda ellerinizi yıkayıp kurulamanız gerekir:

- işe başlamadan önce
- yenmeye hazır yiyeceklere dokunmadan önce
- çiğ yiyeceklere, özellikle de çiğ et veya kümes hayvanlarına dokunduktan sonra
- tualete gittikten sonra
- dinlenme paydosundan sonra

Ellerin iyi bir şekilde yıkanması

Ellerinizi iyi bir şekilde yıkamak için ılık su ve sıvı sabun kullanın. İyice köpürtüp bileklerinizi, ellerinizi, parmaklarınızı, başparmaklarınızı, tırnaklarınızı ve parmak aralarınızı yıkamaya dikkat edin. Ellerinizden sabunu suyla akıtıp, kullanılıp atılan havlu ya da sıcak hava üfleyen el kurutma makineleri kullanarak kurulayın (önlüğünüze silmeyin).

Yiyeceklerin bulunduğu alanlarda çalışan personel:

- temiz giysiler ve önlük ya da koruyucu giysi giymeli
- yüzlerine ve saçlarına dokunmamalı
- kesikleri ve yaraları temiz ve su geçirmez bantla kapatmalı
- burunlarını temizledikten sonra ellerini yıkamalı
- yiyeceklerin üzerine öksürmemeli ve hapşırmamalı
- sigara içmemeli
- yiyeceklerin içine düşebilecek takılar ve sahte tırnaklar takmamalıdır.

Eğitim ve denetleme

Yasa gereği, yiyeceklerle uğraşan kimselerin yaptıkları işle ilgili olarak yeterli denetlenmesi, bunlara gıda sağlığı konusunda talimat ve/veya eğitim verilmesi gerekir. Bunun yerine getirilmesinden gıda işletmesinin sahibi sorumludur. Eğitim konusunda yörenizdeki çevre sağlığı görevlisinden tavsiye alabilirsiniz.



Hastalanan personel

İshal, kusma ve mide ağrıları gibi gıda zehirlenmesi belirtileri görülen personelin yiyeceklere dokunmaması gerekir. Çünkü bunları kolaylıkla yiyeceklere bulaştırabilirler ve başkalarının da hastalanmasına yol açabilirler. Bu tür hastalık belirtileri görülen personelin yiyecek hazırlanan alanlardan hemen çıkmaları gerekir.

Personelin her türlü başka hastalıklarını ve cilt hastalıklarını da yöneticiye bildirmeleri gerekir. Kendinizin veya başka birisinin yiyeceklerle çalışıp çalışmamanız gerektiği konusunda emin değilseniz, acilen bir çevre sağlığı görevlisinden ya da doktordan tavsiye alın. Gıda Standartları Kurumu Yayınları (Food Standards Agency Publications) bölümünden edinilebilecek '**Food Handlers: Fitness to Work**' (Yiyeceklerle Çalışanlar: Çalışmaya Uygunluk) başlıklı broşürde daha ayrıntılı bilgi verilmektedir.

Yiyeceklerle uğraşırken güvenlik

Yiyeceklerin güvenli olması için, malzemenin teslim alınmasından müşterilere servis yapılincaya kadar yiyeceklerle ilgili her aşamada gıda sağlığı kurallarına uymanız gerekir. Karşılıklı bulaşmayı önlemek ve yiyecekleri doğru ısıda tutmak özellikle önemlidir.

Malzeme

İyi bilinen satıcılar seçin. Bu şekilde güvenli bir şekilde depolanmış, işlenmiş veya işlem görmüş ürünler aldığınızdan emin olabilirsiniz. Yiyecekleri teslim aldığınızda şu noktalara dikkat edin:

- sipariş ettiğiniz şeyler olmalıdır
- soğutulmuş ve dondurulmuş yiyeceklerin doğru ısıda olmaları gerekir
- paketlerin hasarsız ve kapalı olması gerekir.

Teslim edilen malzemenin güvenliği konusunda herhangi bir kaygınız varsa kabul etmeyin.

Pratik ipucu

Teslim edilen yiyecekleri yakından izleyin. Örneğin şu noktalara dikkat edin: Dağıtım aracının içi temiz ve düzenli mi? Çiğ ve pişmiş yiyecekler birbirinden ayrı tutuluyor mu? Yiyecekler doğru ısıda tutuluyor mu? Herhangi bir kaygınız varsa, satıcıya söyleyin ve yörenizdeki çevre sağlığı bölümüyle temasa geçin.



Yiyeceklerin depolanması

Yiyecekleri güvenli tutabilmek için doğru bir şekilde depolamanız gerekir. Özellikle de şu noktalara dikkat edin:

- ısı kontrollerine dikkat edin (bak sayfa 6)
- çiğ yiyecekleri, özellikle de etleri, yenmeye hazır yiyeceklerden uzak, ideal olarak da ayrı buzdolaplarında tutun
- çiğ etleri kapatılabilir kaplarda ve buzdolabının alt kısmında tutun. Bu şekilde yenmeye hazır yiyeceklerle dokunmaları veya akıntı olması önlenir.
- buzdolaplarını çok doldurmayın. Çünkü bu durumda soğuk havanın dolaşımı engellenir ve bu da yiyeceklerin yeterince soğuk tutulmamasına yol açabilir.
- (örneğin tahıllar, bakliyat ve sebze gibi) kurutulmuş yiyecekleri zararlı hayvanlardan korumak için yerden yüksekte, ideal olarak da kapatılabilen kaplarda tutun.

Depoladığınız yiyeceklerin üzerinde 'son kullanma tarihi' ('Use by' veya 'Best before') olan etiketler bulunmalıdır. Daha eski yiyeceklerin daha önce kullanılmasını sağlayacak stok dönüşümü, yiyeceklerin bozulmasını önlemenize yardımcı olur ve israfı önler.

- Yiyecekleri 'son kullanma tarihi' geçtikten sonra kullanmayın. Bundan sonra yemek için uygun olmayabilirler.
- Raf ömrü kısa olan yiyeceklerin 'son kullanma tarihi'nin geçmemesinden emin olmak için bunları hergün kontrol edin.
- Ürünlerin veya paketlerin üzerinde talimatlar varsa bunlara uyun.

Yiyeceklerin hazırlanması

Yiyeceklerle dokunulduğunda zararlı maddeler kolaylıkla bulaşabilir. Yiyeceklerle dokunan kişiler:

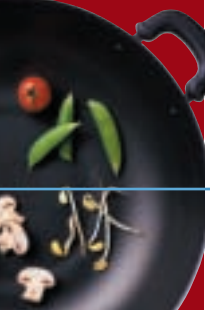
- iyi kişisel temizlik kurallarına uymalıdır (bak sayfa 8)
- karşılıklı bulaşmanın önüne geçmek üzere, çiğ yiyecekler ve yenmeye hazır yiyecekler için ayrı doğrama tahtaları/çalışma yüzeyleri kullanmalıdırlar
- mümkün olduğunda çiğ ve yenmeye hazır yiyecekler için ayrı gereçler ve aletler kullanmalıdırlar
- gereçleri ve yüzeyleri kullanımdan önce ve sonra iyice temizlemelidirler
- yiyeceklerle gereksiz yere dokunmaktan kaçınmalı – bunun yerine maşa, tabak veya tepsiler kullanmalıdırlar
- soğutulmuş yiyecekleri hazırlık sırasında buzdolabının dışında mümkün olan en kısa süreyle tutmalıdırlar
- yiyecekleri yıkamak veya hazırlamak için ya da buz yapmak için içme suyu kullanmalıdırlar.

Pratik ipucu

Yiyecekleri depolarken **'ilk giren ilk çıkar' (first in, first out)** kuralını unutmayın. 'Son kullanma tarihi' daha erken olan yiyecekleri daha önce kullanmak için rafın ön tarafına koyun.

Pratik ipucu

Çiğ yiyecekler için kullanılan aletleri ve doğrama tahtalarını, yenmeye hazır yiyecekler için kullanılanlardan ayırabilmek için renkli kodlama sistemi kullanın.



Unutmayın. Taze meyveler, sebzeler ve örneğin marul gibi salatalık sebzeler çiğ olarak servis yapılacaklarsa, bunları yıkamak önemlidir.

Piştirme

Düzgün bir şekilde piştirme sayesinde, gıda zehirlenmesine yol açan, örneğin salmonella, camylobacter, *E.coli* O157 ve listeria gibi bakteriler ölür. Yiyecekleri, özellikle de etleri iyice pişirmek önemlidir. Kümes hayvanlarını, domuz etini, kıyılmış/doğranmış etleri (örneğin hamburger ve sosis) ve "rolled joints" denen büyük parça etleri pişirirken, etin ortasının iki dakika süreyle en az 70° C sıcaklığa çıkmasına ya da buna eşit zaman/ısı kombinasyonunun sağlanmasına dikkat etmeniz gerekir (kutuya bakın).

Et için asgari piştirme süreleri

Etin orta kısmının, en azından belirtilen süreyle, belirtilen ıslardan birine erişmesi gerekir.

60°C – 45 dakika

65°C – 10 dakika

70°C – 2 dakika

75°C – 30 saniye

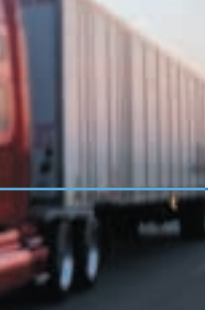
80°C – 6 saniye

Asgari piştirme süresini uygulamanıza gerek olmayan tek durum, örneğin büyük **parça sığır veya kuzu etlerini**, müşterinin arzusu gereği geleneksel olarak az pişmiş bir şekilde hazırlamanız gerektiği zamandır. Eğer et (örneğin şiş ile) delinmişse ya da kemikliyse asgari piştirme süresine uymanız gerekir.

Yiyecekleri ve özellikle de etleri tekrar ısıtırken, her tarafının iyice ısınmasına dikkat edin ve bir defadan fazla tekrar ısıtmayın.

Yiyeceklerin ısısını ölçmek için yiyeceğe batırılan termometre kullanıyorsanız, bundan bulaşma olmamasına dikkat edin. Bu tür termometrelerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi gerekir. İdeal olarak, yenmeye hazır yiyeceklerin ve çiğken pişirilen yiyeceklerin ısılarını ölçmek için ayrı termometreler kullanın. Bu olası değilse, kullanımlar arasında termometreleri temizleyin ve dezenfekte edin. Termometrelerin ayarlanmış ve düzgün çalışır durumda olmasına ve personelin bunların nasıl kullanılacağını bilmelerine dikkat edin.

Yiyecekler pişirildikten sonra (servis yapılıncaya kadar sıcak tutulmayacaklarsa), olası en kısa zamanda soğutulmalıdır. Yiyeceği küçük parçalara ayırıp derin olmayan tabaklara koymak suretiyle soğuma süresini azaltabilirsiniz. Yiyecekleri sıcakken buzdolabına koymayın. Bu diğer yiyeceklerin ısınmasına yol açabilir.



Servis ve sergileme

Yiyeceklerin servisi veya sergilenmesi sırasındaki başlıca tehlikeler şunlardır:

- yetersiz ısı kontrolü
- karşılıklı bulaşma

Yiyecekleri servis yaparken veya sergilerken, bir defalığına sınırlı bir süre için ısı kontrolü dışında tutabilirsiniz.

- **Sıcak yiyecekler en fazla iki saat 63°**
(145°F)'nin altında tutulabilir.
- **Soğuk yiyecekler en fazla iki saat 8°C**
(46°F)'nin üzerinde tutulabilir.

Bu süreleri aşmamanız gerekir. Yiyecekler bir defalığına ısı kontrolü dışında kaldıktan sonra ya atılmalı ya da olası en kısa zamanda soğutulup son kullanıma kadar soğuk tutulmalıdır. Örneğin pişmiş etler ve süt ürünleri gibi yiyecekleri her zaman için soğutmali sergileme tezgahlarında tutmanız tavsiye edilir.

İskoçya'da ısıyla ilgili gereklilikler Birleşik Krallık'taki diğer bölgelerden biraz farklıdır. Ayrıntılı bilgi için sayfa 24'deki Gıda Güvenliği (Isı Kontrolü) Yönetmeliği bölümüne bakın.

Karşılıklı bulaşma tehlikesini şu şekillerde en aza indirebilirsiniz:

- sergilenen çiğ ve yenmeye hazır yiyecekleri ayrı tutarak
- çiğ ve yenmeye hazır yiyecekler için ayrı kaplar ve aletler kullanarak

Yiyeceklerin taşınması

Yiyecekleri taşıırken bulaşmaların önüne geçmeniz gerekir. Özellikle de şu konulara dikkat etmek önemlidir:

- yiyeceklerin bulaşmayı önleyecek paketlerde veya kaplarda taşınması gerekir
- soğutulmuş yiyecekler doğru ısıda tutulmalıdır
- çiğ ve yenmeye hazır yiyeceklerin ayrı tutulması gerekir

Yiyeceklerin taşınmasında kullanılan araçların temiz ve iyi durumda olmaları gerekir. Gerektiğinde iyi bir şekilde dezenfekte edilebilecek biçimde tasarlanmaları gerekir.

Bir kap ya da araç, değişik yiyecekler ya da hem yiyecek hem de yiyecek olmayan ürünler taşımak için kullanılıyorsa, bulaşmayı önlemek için ürünlerin ayrı tutulması gerekir.

Değişik ürünler, değişik zamanlarda aynı kap ya da araç içinde taşınacaksa, kapların taşımalar arasında iyi bir şekilde temizlenmesi gerekir.



Çalıştığınız yer

İşletmeniz ne kadar büyük ya da küçük olursa olsun, çalıştığınız yerin sağlıklı olabilmesi için temiz ve bakımlı tutulması gerekir.

İşyerlerinin, temiz tutulabilecek ve sağlıklı bir şekilde çalışılabilecek bir şekilde tasarlanması gerekir. Örneğin sinek veya fare gibi zararlı hayvanların girmesinin önlenmesi de önemlidir. Bu nedenle örneğin kapılara ve dış pencerelere panolar takmak suretiyle bunu sağlamaya dikkat edin.

Pratik ipucu

Gereçleri ve işyerini seçmeden önce, size yardımcı olacak tavsiyelerde bulunabilecek olan yönetinizdeki çevre sağlığı görevlisi ile temasa geçin.

Temizleme

İşyerlerinizin, bütün gereçlerinizin ve yiyeceklerin temas ettiği bütün yüzeylerin temiz tutulmasına ve gerektiğinde dezenfekte edilmesine dikkat etmeniz gerekir. Yeterli temizlik yapıldığından emin olmak için bir temizlik programı düzenlemek iyi olur.

Çalışırken **bir yandan da temizlemek**, bir şey döküldüğünde bunu paspasla silmek ve üzerinde çalışılan yüzeyleri, gereçleri ve yerleri sık sık temizlemek, bu şekilde de çöplerin ve pisliklerin birikmesinin önüne geçmek önemlidir.

Örneğin paspas ve bez gibi temizlik malzemelerini temiz tutmayı unutmayın.

Örneğin sinek ve fare gibi zararlı hayvanların gelmesini önlemek üzere çöplerin dikkatli bir şekilde depolanması önemlidir. Şunlara dikkat etmeniz gerekir:

- yiyecek bulunan alanlarda yiyeceklerin ve diğer çöplerin birikmesine izin vermeyin
- depo alanlarını temiz tutun
- çöplerin sık aralıklarla alınmasına dikkat edin.

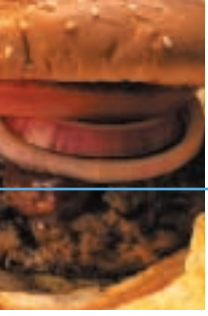
Pratik ipucu

Personelin, işyerinin ve gereçlerin doğru bir şekilde nasıl temizlenmesi gerektiğini bileceği varsayımıyla hareket etmeyin. Uygun talimatları vermeniz gerekir.

Personel için olanaklar

Personelin ellerini yıkamaları için uygun olanakların sağlanmasına dikkat etmeniz gerekir.

- Yiyecek alanlarında elleri yıkamak için lavabo bulunmalıdır. İşyerinin, gereçlerin, alet ve kapların temizliği için de bir lavabo gereklidir. İşinizin bir bölümü olarak paketten çıkarılan yiyeceklerle uğraşıyorsanız, yalnızca yiyeceklerin yıkanacağı ayrı bir lavabo olmalıdır.
- Lavabolarda sıcak ve soğuk akar su bulunmalıdır. Sabun ve elleri kurutmak için örneğin kullanılıp atılan havlu ya da sıcak hava üfleyen el kurutma makineleri gibi uygun gereçleri bulundurmanız gereklidir.



- Elemanlarınız tuvaleti kullandıktan sonra ellerini, yiyecek hazırlığı sırasında ellerin yıkandığı lavabolarda ya da yiyeceklerin yıkanması veya temizlik için kullanılan lavabolarda yıkamamalıdır. Aksi takdirde yiyeceklerin bulunduğu alanlara mikrop taşımış olurlar.

Seyyar/geçici işyerleri

Örneğin tezgah ya da hamburger arabası gibi seyyar ya da geçici işyerleri bulunan kimselerin, diğer gıda işletmeleri için geçerli olan sağlık konularının farkında olmaları gerekir. Bunlarda alan sınırlı olduğu için, gereklilikler biraz daha farklıdır. Bilgi için yörenizdeki çevre sağlığı görevlisiyle temasa geçin.

Şu konulara dikkat etmeniz gerekir:

- yiyecekleri güvenli bir şekilde hazırlayıp servis yapabilmek için yeterli olanaklar bulunmalıdır
- yiyecekleri güvenli ısıda tutabilecek ve bulaşmadan koruyabilecek durumda olmalıdır
- yeterli yıkama olanaklarından yararlanma imkanı olmalıdır

Yasal gereklilikler

Gıda işletmelerinin sahipleri ve yöneticileri, işyerlerinde gıda güvenliği yasalarına uyulması konusunda dikkat etmekle yükümlüdürler. Büyük Britanya'da gıda işletmelerinin farkında olmaları gereken başlıca dört yasa vardır:

- 1990 Gıda Güvenliği Yasası (Food Safety Act 1990)
- 1991 Gıda İşyerleri (Kayıt) Yönetmeliği [Food Premises (Registration) Regulations 1991]
- 1995 Gıda Güvenliği (Genel Gıda Sağlığı) Yönetmeliği [Food Safety (General Food Hygiene) Regulations 1995]
- 1995 Gıda Güvenliği (Isı Kontrolü) Yönetmeliği [Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995]

Kuzey İrlanda'da da benzer yasalar geçerlidir.

Bu broşürde bu yasaların kapsadığı başlıca alanlar hakkında bilgi verilmektedir. Genel sağlık ve ısı kontrolüyle ilgili yönetmelik hakkında daha fazla bilgi için Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan **Food Safety Regulations (Gıda Güvenliği Yönetmeliği)** adlı broşüre bakın.

Esas olarak ta imalatçılar olmak üzere, bazı gıda işletmelerinin belli ürünler için çıkarılan yönetmeliklere uymaları gerekir. Daha fazla bilgi için, size tavsiyelerde bulunabilecek olan yörenizdeki çevre sağlığı görevlisiyle temasa geçin.



Gıda Güvenliği Yasası

1990 Gıda Güvenliği Yasası uyarınca:

- insanların yemesi için 'uygun olmayan' yiyecekler satmamalısınız (veya satmak için bulundurmamalısınız)
- yiyeceklerin sağlığa zararlı olmasına neden olmamalısınız
- içerik ve kalite açısından müşterilerin hakları gereği umdukları türden olmayan yiyecekler satmamalısınız
- yiyecekleri yanlış veya yanıltıcı bir şekilde tanımlamamalı veya sunmamalısınız

Tanım

Uygun olmayan terimi, insanların yemesi için yeterli standartta olmayan yiyecekleri tanımlar. Örneğin bunlar bozuk (çürümüş) veya toksik (zehirli) olabilirler. Bazı yiyeceklerde – özellikle de etlerde – bazen insan tüketimi için uygun değildir şeklinde açıklama bulunur. Bunları tüketicilere satmak suçtur. Yiyecekler örneğin 'son kullanma tarihi' geçmişse ya da düzgün hazırlanmadıklarında uygunsuz hale gelebilirler.

İşyerinizde yiyeceklerin sağlıklı olması için olumlu adımlar attığınızı gösterebilmeniz önemlidir. Gıda Güvenliği Yasası uyarınca hakkınızda dava açılacak olursa mahkemeyi, işlediğiniz iddia edilen suçu önlemek için atılabilecek bütün adımları attığınızı inandırabilmeniz gerekir [buna 'gerekli özen savunması' (due dilligence defence) adı verilir].

Gıda İşyerleri (Kayıt) Yönetmeliği

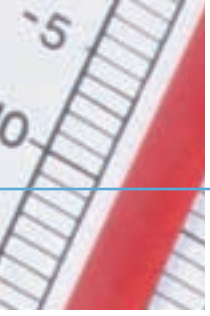
Yeni bir gıda işyeri açmayı planlıyorsanız, açılıştan 28 gün önce yörenizdeki çevre sağlığı bölümü'ne (environmental health department) kayıt yaptırmanız gerekir. Gıda işyerinizde yürüttüğünüz işin türünü değiştirirseniz, değişiklikten sonraki 28 gün içinde yörenizdeki çevre sağlığı bölümüne bildirmeniz gerekir.

Gıda Güvenliği (Genel Gıda Sağlığı) Yönetmeliği

Bu Yönetmelik'te gıda işyerlerinde personel, işyeri ve yiyeceklerle uğraşma konularında uyulması gereken temel sağlık kuralları belirlenmiştir.

Yönetmelik uyarınca, yiyeceklerin güvenli bir şekilde üretildiğinden ve müşterilerinizin sağlığının tehlikeye atılmadığından emin olmak için etkili gıda güvenliği yönetim önlemlerine (veya 'kontrollere') sahip olmanız gerekir.

Gıda güvenliği yönetimi, işlerin ne zaman ve nasıl ters gidebileceğini belirlemek ve bunu önlemek için gerekli kontrolleri yapmaktır. İşletmenizdeki günlük işleri ve gıda sağlığıyla ilgili ilkeleri nasıl uyguladığınızı bir düşünün. İlkelere uyduğunuzdan emin olmak için ne tür kontroller yapıyorsunuz? Kutuda verilen örneğe bakın.



Özellikle de işyeriniz küçükse, gıda güvenliği yönetimi kontrollerinin karmaşık olmasına gerek yoktur. Ancak bunların bulunmasına ve düzenli olarak kontrol edilmesine dikkat etmeniz gerekir.

Soğutma: bazı basit kontroller

- **Amaç:** Bakterilerin büyümesini ve toksinlerin oluşumunu önlemek için soğutulmuş yiyecekleri soğuk tutmak
- **Ne tür sorun olabilir?:** Yiyecekler yeterince soğuk tutulmuyor
- **Düzenli kontroller:** Personel hangi yiyeceklerin soğutulması gerektiğini biliyor mu?

Personel yiyecekler için gerekli depolama ısılarını biliyor mu?

Buzdolapları iyi bir şekilde çalışıyor mu ve yiyecekleri doğru ısıda tutuyor mu?

Gıda Güvenliği (Isı Kontrolü) Yönetmeliği

Bu Yönetmelik şu konuları kapsar:

- gıda zincirinin ısı kontrolüne tabi aşamaları
- belirli yiyeceklerin tutulması gereken ısılar
- belli ısı kontrollerinden muaf olan yiyecekler
- ısı kontrollerinde esnekliğe izin verilen durumlar

Gıda işletmelerinin bir çoğunda iyi ısı kontrolleri şarttır.

İskoçya'da Yönetmelik biraz daha farklı şekilde uygulanır. Yiyecekleri soğutmak için azami bir ısı belirlenmemiştir. Ancak yiyeceklerin güvenli tutulabilmesi için soğutulmaları gerekiyorsa, işletmelerin bunları soğutmaları gerekir. Yiyeceklerin servis veya sergileme için ısı kontrolü dışında tutulabileceği süreler belirlenmemiştir. Ayrıca yiyecekler tekrar ısıtıldıklarında asgari olarak 82°C (180°F) sıcaklığa ulaşmaları gerekir.

Uygulama

Çevre sağlığı görevlileri, gıda sağlığıyla ilgili kuralları uyguladığınızdan emin olmak için işyerlerinizi denetlerler. Gıda güvenliği konusunda yardım ve tavsiyelerde bulunurlar. Gıda sağlığıyla ilgili standartlarınızın tatmin edici olmadığını görürlerse önlem alabilirler. Ciddi durumlarda bu önlem işyerinin kapatılması ve/veya dava açılması şeklinde de olabilir.

Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan '**Food law inspections and your business**' (Gıda yasası denetimleri ve işletmeniz) başlıklı broşürde denetim işlemleri ve denetimin yapılaş biçiminden hoşnut olmadığınızda itiraz hakkınız açıklanmaktadır.



Bilgi Kaynakları

Sanayi Kılavuzları

Sanayi Kılavuzları'nda gıda işletmelerine, gıda güvenliği yönetmeliklerine nasıl uyacakları konusunda tavsiyelerde bulunmaktadır. Bunlar Hükümet tarafından resmen tanınmışlardır. Bunlar şu başlıklar altında toplanmıştır:

The Catering Guide (Yiyecek Temini Kılavuzu)

The Retail Guide (Perakende Satış Kılavuzu)

The Market and Fairs Guide (Marketler ve Fuarlar Kılavuzu)

The Wholesale Guide (Toptan Satış Kılavuzu)

The Baking Guide (Fırınlara Kılavuzu)

The Fresh Produce Guide (Taze Ürünler Kılavuzu)

The Butchers' Guide (Kasaplar Kılavuzu)

The Vending Guide (Otomatlar Kılavuzu)

The Flour Milling Guide (Un Değirmenleri Kılavuzu)

Bu kılavuzlar Chadwick House Group Ltd tarafından yayımlanmıştır ve internette www.shop.cieh.net adresinden veya 020 7827 5882 numaralı telefonda sipariş edilebilir.

Çevre sağlığı görevlileri (environmental health officers)

Yörenizdeki çevre sağlığı bölümü (environmental health department) ile nasıl temasa geçebileceğiniz konusunda ayrıntılı bilgi almak için yerel belediye (local authority) [veya Kuzey İrlanda'da bölge belediyesi (district council)] ile temasa geçebilirsiniz. Gıda Standartları Kurumu'nun internet sitesinde İngiltere, İskoçya ve Galler'deki çevre sağlığı bölümleriyle ilgili bilgiler bulunmaktadır.

Gıda Standartları Kurumu yayınları

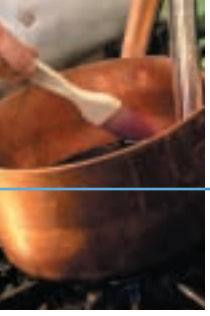
Sipariş için bilgiler bu broşürün arka kapağında bulunmaktadır.

Food Safety Regulations (Gıda Güvenliği Yönetmeliği)
Food Handlers: Fitness to Work (Yiyeceklerle Çalışanlar: Çalışmaya Uygunluk)
Food law inspections and your business (Gıda yasası denetimleri ve işletmeniz)

Gıda Standartları Kurumu internet sitesi

Kurumun internette www.food.gov.uk adresindeki sitesinde, kendiniz ve personeliniz için gıda sağlığıyla ilgili uygun eğitimi nasıl belirleyebileceğiniz konusunda tavsiyeler de dahil olmak üzere, gıda işletmelerini ilgilendiren çok çeşitli bilgiler bulunmaktadır.

Bu bilgiler yalnızca yönlendirme amacıyla verilmiştir ve yasanın tam bir açıklaması değildir. Broşürde sözü edilen mevzuatın pratikte kendileri için ne şekilde geçerli olduğunu kontrol etmekten, gıda işletmelerinin kendileri sorumludur.



Gıda Standartları Kurumu (Food Standards Agency)

Birleşik Krallık çapında, halka ve Hükümete, gıda güvenliği, beslenme ve diyet konularında tavsiye ve bilgi sağlayan bağımsız bir Hükümet kuruluşudur.

Kurum tüketicilerin çıkarlarını korumak üzere oluşturulmuştur ve yönlendirici ilkeleri şunlardır:

- tüketicileri her şeyin önüne koymak
- açık ve ulaşılabilir olmak
- bağımsız bir ses olmak.

Kurum'un tavsiyeleri, bağımsız uzman danışma komiteleri tarafından sağlanan en iyi bilimsel verilere dayanır ve bütün tavsiyeleri kamuoyuna açıklanır.

Food Standards Agency

Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH

Food Standards Agency Scotland (İskoçya)

St Magnus House
6th Floor
25 Guild Street
Aberdeen AB11 6NJ

Food Standards Agency Wales (Galler)

1st Floor
Southgate House
Wood Street
Cardiff CF10 1EW

Food Standards Agency Northern Ireland (Kuzey İrlanda)

10c Clarendon Road
Belfast BT1 3BG

www.food.gov.uk