



4. Bölüm, Personel

Bu bölümde şunları öğreneceksiniz:

- ▶ Personelden neler gerekiyor?
- ▶ Kimler için hijyen pasaportu gerekir?
- ▶ Çalışanların sağlık durumu nasıl incelenmelidir?
- ▶ Ne tür koruyucu kıyafetler gereklidir?
- ▶ Ellerinizi ne zaman ve nasıl yıkamalısınız?

Profesyonel olarak bozulabilir yiyecek işleyen kişilerin hijyen pasaportu olması ve uygun koruyucu kıyafetler giymesi gerekir. Hijyen pasaportu, gıda hijyeni konusunda bilgili olduğunu gösteren bir uzmanlık sertifikasıdır.

Gerekirse çalışanlar salmonella mikrobu taşımadıklarını güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir. Tüm bu gereksinimlerin amacı, gıda güvenliği sağlamaktır.

Hijyen pasaportu

Bozulabilir yiyecek işleyen kişilerin, gıda hijyeni konusunda yeterli çalışma bilgisi olduğunu göstermesi gerekir. Bunu bilgiye sahip olduğu, bir yetkinlik testi veya gıda sektörü diplomasıyla alınan bir hijyen pasaportu ile gösterilebilir.

İşveren, bozulabilir yiyecek işleyen herkesin bir hijyen pasaportuna sahip olmasını sağlamalıdır. Hijyen pasaportu, çalışmaya başladıktan sonra en geç üç (3) ay içinde alınmalıdır. Evira tarafından onaylanan uzmanlık testi düzenleyiciler tarafından uzmanlık testleri düzenlenir ve hijyen pasaportları verilir.

Çalışanın sağlık durumu

Gerekirse çalışanlar bir sağlık raporu sağlamalı veya pratikte salmonelloz taşımadıklarını dair kanıt sağlamalıdır.

Amaç, salmonella enfeksiyonu taşıyıcılarını bulmak ve gıda işleyen personel vasıtasıyla salmonella'nın yayılmasını önlemektir.

Yeni çalışanlar, işverenin iş sağlığı doktorunun sağlık muayenesinden geçmelidir. Gerekirse bir salmonella testi de yapılacaktır.

Salmonella testleri, salmonella enfeksiyonundan şüpheleniliyorsa acilen uygulanmalıdır.

Örneğin çalışan yurt dışına seyahat ediyorsa ve mide rahatsızlık belirtileri gösteriyorsa.

Mide rahatsızlığı belirtisi gösteren çalışanların gıda işlemesine izin verilmez.

Salmonella'ya ek olarak çok sayıda başka bakteri ve virüs de mide rahatsızlığına neden olabilir.

Gıdalarla aktarılan mide rahatsızlıklarıyla ilgili daha fazla bilgiye bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu web sitesinden ulaşılabilir.

Salmonella nedir?

Salmonella, kontamine yiyecekler veya su vasıtasıyla yayılan ve gıda zehirlenmesine neden olan bir bağırsak bakterisidir.

Salmonella enfeksiyonunun ya da salmonellozun bazı belirtileri şunlardır:

- mide bulantısı;
- karın ağrısı;
- ishal;
- ateş ve
- baş ağrısı.

Salmonella nasıl yayılır?

Salmonella en yaygın çiğ veya az pişmiş kümes hayvanları veya domuz etinden ya da çiğ süt ve çiğ sebzelerden bulaşır. Salmonella ayrıca enfeksiyonlu bir çalışanın kirlettiği gıda maddeleriyle de yayılabilir.

Koruyucu kıyafetler

Gıda işleyen çalışanlar, uygun koruyucu kıyafetler giymelidir. Koruyucu kıyafetlerin amacı, işlenen gıdaların kirlenmesini önlemektir. Koruyucu kıyafetler yeterince sık değiştirilmeli ve yıkanmalıdır.

İşletme, koruyucu kıyafetlerden sorumludur

İşletme, gıda üretim alanlarında çalışan personel ve işletme müfettişi için uygun koruyucu kıyafetler, başlık ve iş ayakkabılarını sağlamaktan sorumludur. Ayrıca işletme kıyafetleri temiz ve iyi durumda tutmalıdır.

Ayrıca kesim tesisinde çalışanlara kesilmeye dayanıklı eldivenler ve plastik önlükler sağlamalıdır. Kesilmeye dayanıklı eldivenler, çelik örgü içerir veya çelik örgüden üretilir.

Farklı hijyen bölgeleri arasındaki farklı hijyen düzeylerini ve erişim güzergahlarını göz önünde bulundurun

Koruyucu kıyafetler, ayakkabılar ve farklı hijyen bölgeleri arasındaki erişim güzergahlarını kullanırken işletmenizin farklı hijyen düzeylerini göz önünde bulundurun.

İşletmenin diğer bölümlerinden 'temiz alanlara' kir gelmesini ifade eden çapraz kirlenmeye karşı dikkatli olun. Temiz alanlar, paketlenmemiş, bozulabilir yiyecekleri işlediğiniz alanlardır.

Dışarı çıktığınızda koruyucu kıyafetlerinizi örtme

Dışarı çıkarsanız koruyucu kıyafetlerinizi çıkarmalı veya üzerini örtmelisiniz. Örneğin koruyucu kıyafetlerinizi korumak için bir palto giyebilirsiniz.

Koruyucu eldivenler

Çalışanlar da koruyucu eldivenler takabilir. Koruyucu kıyafetlerin amacı, çalışanların eliyle yayılabilecek olan kirler, zararlı bakteriler ve virüslere karşı yiyecekleri korumaktır.

Ne zaman koruyucu eldivenler takılmalıdır?

Koruyucu eldivenler en azından aşağıdaki özelliklere sahip çalışanlar tarafından takılmalıdır:

- yapay tırnaklı;
- mücevher takan veya
- ellerinde kesik olanlar.

Koruyucu kıyafetler giyen kişiler bunları yeterince sık değiştirmeli ve ellerini yeterince sık yıkamalıdır.

İki tür koruyucu eldiven mevcuttur. Amacınıza uygun eldivenler seçmeniz gerekir. Yağlı yiyeceklerin işlenmesi, kuru gıda işlemeden farklı koruyucu eldivenlerin kullanılmasını gerektirir.

Mücevher takılması ve gıdalarla çalışma

■ Mücevher takılmasıyla ilgili ana kural nedir?

Gıdalarla çalışan personel, özellikle önceden paketlenmemiş yiyecek işleyenler, mücevher takmamalıdır. Mücevher takılmasına izin verilebilir ancak bunlar koruyucu kıyafetlerle örtülmelidir.

■ Mücevher niçin risk oluşturur?

Mücevher takılması, gıda hijyeni riski oluşturabilir. Örneğin yüzüğün altında nem ve kir birikebilir. Bir mücevher parçası veya herhangi bir kısmı kopabilir ve gıdalara düşebilir.

■ Yapay kirpiklere izin verilir mi?

Yapay kirpik önerilmez. Yapay kirpiklerin gıdalara düşmesi olasılığı bulunmuyorsa izin verilebilir.

■ Hangi piercing'ler yasaktır?

Görünür piercing'ler, koruyucu kıyafetlerle örtülemiyorsa yasaktır.

■ Piercing neden risk oluşturur?

Piercing'ler ciltte ve mukoz membranlarda delik açar ve hijyen riski oluşturur. Çok sayıda bakteri, cilt ve mukoz membranlarda yaşar ve ellerle gıdalara yayılabilir.

■ Ağız içindeki piercing'lere izin verilir mi?

Ağız içindeki piercing'lere izin verilebilir.

Elleri yıkama

Ellerin kendi doğal bakterileri bulunur ve kirli yüzeylerden bakteri bulabilir. Bazı bakteriler zararsızdır ancak başkaları gıda zehirlenmesine neden olabilir.

Gıda zehirlenmesini önlemek için gıda işlerken ellerin yeterince sık yıkanması önemlidir.

Ellerinizi dikkatlice yıkayın:

1. daima çalışma başlamadan önce;
2. gerekirse çalışırken;

3. iş aşamaları arasında, örneğin pıhtılaşmış kan, apse veya diğer değişmiş ya da kirli karkas kısımlarını temizlemeniz gerekiyorsa;
4. tuvalete gittikten sonra;
5. sigara içtikten sonra ve
6. öksürdükten, hapşırdıktan veya burnunuzu sildikten sonra.

Ellerinizde kesik mi var? Bu prosedürü uygulayın:

1. Yarayı örneğin bir yara bandı ile koruyun.
2. Koruyucu eldivenler takın.

Koruyucu eldivenler taktığınızda yaradan ambalajlanmamış gıdalara bakteri bulaşmasını önlersiniz.

Özet

- ▶ Gıda işleyen kişilerin, gıdaları hijyenik olarak işleyebileceğini sergilemesi gerekir. Bu, bir hijyen pasaportu ile sergilenir.
- ▶ Gıda işleyen personel, çalışmaya başlarken ve ardından gerektiğinde bir sağlık raporu sağlamalıdır. Rapor, çalışanın salmonella veya diğer bulaşıcı hastalık taşımadığını göstermelidir.
- ▶ Gıda işleyen çalışanlar, koruyucu kıyafetler giymelidir.
- ▶ Etin işlendiği işletmelerde koruyucu kıyafetler en azından uygun bir uniforma, başlık ve iş ayakkabılarını içermelidir.
- ▶ Gerekirse koruyucu eldivenler kullanılır.
- ▶ Ellerin yıkanmasıyla ilgili talimatları uygulayın.