



Dr. Özcan BARIPOĞLU
İşyeri Hekimi/TTB-B Kursu Eğitici

İşyerlerinde yemek, yemekhane, su gibi hizmet sunumlarında karşılaşılan herhangi bir sorunun dönüp dolaşıp geldiği yer işyeri hekimleridir. Çünkü çalışanlara sağlanan beslenme hizmeti hem işyeri hekiminin görevi arasında değerlendirilir, hem de bu hizmetin sağlıklı koşullarda sunulması işyeri hekiminin kontrolü altında olmalıdır.

Oysa deneyimlerimiz, işyeri hekimlerinin bu konuda pek de aktif tutum içinde bulunmadıkları yönündedir. Bunun önemli nedenlerinden birisi, yemek hizmetlerinin sağlıklı ve güvenli sunumuna ilişkin bilgi eksikliğidir. Bu yazı bu anlamda bir ihtiyacı karşılamaya yönelik olarak "kılavuz belge" olmayı hedeflemiştir.

"Yemek" hizmetlerinin üretim ve sunumuna ilişkin koşullar Avrupa Birliği'nin 93/94/ EEC numaralı konsey talimatı doğrultusunda yayımlanmış ve bu yazı da bu talimatlar doğrultusunda biçimlendirilmiştir.

Genel Şartlar

- Yemek üretimi sırasında meydana gelebilecek kirlenmelerin kolayca temizlenebileceği yüzey modelleri tercih edilmelidir.
- Yemek üretimi yapılan yerlerde, el yıkama için yeterli sayıda lavabo bulunmalıdır. Yeterli sayıda sifonlu tuvalet bulunmalıdır. Tuvaletler gıda maddelerinin hazırlandığı alanlara direkt açılmamalıdır.
- El yıkama için kullanılan lavabolarda akar su, el temizleme malzemeleri, sıvı sabun ve tercihen kağıt havlu bulunmalıdır.
- Gıda ürünlerinin yıkandığı tesisatlarla, el yıkama tesisatları ayrı olmalıdır.
- Uygun ve yeterli havalandırma sağlan-

İŞYERLERİNDE YEMEK GÜVENLİĞİ

malıdır. Kirli ortamlardan temiz yerlere hava akışı olmamalı, havalandırma sistemleri kolayca temizlenebilir ve onarılabilir şekilde monte edilmelidir.

- Doğal ve yapay aydınlatma yeterli olmalıdır.
- Personel için yeterli sayıda soyunma ve giyinme yerleri bulunmalıdır.

Özel Şartlar

Yemek üretilen yerler:

- Zemin, duvar yüzeyleri sağlam, temizlenmesi kolay, dezenfeksiyona uygun olmalıdır. Bu yüzeyler su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir, toksik etkileri bulunmayan malzemeden yapılmalıdır. Tavanlar ve baş üstü tesisatlar kir birikmesine, oksidasyon ve küf oluşmasına elvermeyecek şekilde tasarlanmalıdır.
- Dışarıya açılan pencerelere haşere girmesini önleyecek engeller konulmalıdır.
- Kapılar kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

Gıda artıkları

Gıda maddeleri atıkları ve çöpler, gıda maddeleri bulunan alanlarda tutulmamalıdır. Atıklar ve çöpler ağızları kapatılabilir kutulara konulmalıdır. Çöp depolama alanları temizlemeye elverişli, böceklerle karşı korunmuş olmalıdır.

Personel hijyeni ve eğitim

- Tüm personel uygun, temiz ve gerekiyorsa koruyucu elbiseler giymelidir.
- Gıda maddeleri ile bulaşabilecek hastalığı bulunduğu şüphelenilen, enfeksiyonu ve açık yaraları bulunan personel yemek üretim işinde çalıştırılmamalıdır.



● Personelin temel hijyen konularında sürekli eğitimleri yapılmalıdır.

Kritik Noktalar

● Kapı kolları, telefon ve musluklar çapraz kirlenmeyi önlemek amacıyla düzenli olarak dezenfekte edilmelidir.

● çapraz kirlenmenin önlemesi açısından çiğ ve pişmiş yiyecekler ayrı alanlarda işlenmelidir.

● Tepsiler, servis arabaları vs. Kullanıldıktan sonra dezenfekte edilmelidir.

● Yiyecek taşınan ekipmanlar sadece bu iş için kullanılmalıdır.

● Temizlik ürünleri yiyecek hazırlanan yerlerden uzak tutulmalıdır.

● Böcek üremesini önlemek açısından tüm çöp kovalarının içine naylon torbalar konulmalı ve bu torbalar en az her vardiya değişiminde boşaltılmalıdır.

● Ekipman altlarında birikmesi muhtemel kirlerin temizliğine özel önem verilmelidir.

● Sebze yıkama, el yıkama, küçük mutfak takımlarını yıkamak için ayrı lavaboların kullanılması gerekmektedir.

● Yerler sürekli temiz kalmalı, döküntüler anında ortadan kaldırılmalıdır.

Duvar yüzeyleri pürüzsüz, su geçirmeyen cinsten ve kolaylıkla temizlenebilir olmalıdır. Seramikler atlak olmamalı, boya dökülmemelidir. Delikli yüzeylerin haşere birikmesi için ideal ortamlar olduğu unutulmamalıdır.

alışınlara sağlanan beslenme hizmeti işyeri hekiminin görevleri arasında değerlendirilirken; yemek, yemekhane, su gibi hizmet sunumlarında karşılaşılan sorunların da dönüþ dolaşıp geldiği yer işyeri hekimleridir.

● Mazgallar eğimli bir alanın sonunda bulunmalıdır.

● Böceklerle mücadele edilmeli, önleyici sistemlerin bakımları yapılmalıdır.

Yemek Hazırlama ve Servis

● Pişmiş yiyeceklerde sabit bakterilerin yok olması için pişirme ısısının 75°C, bekletme ısısının ise 65°C'nin üzerinde olması gerekmektedir. Ya da 90 dakika gibi bir sürede 10 °C'nin altına inecek şekilde soğutulmalıdır.

● Dondurulduktan sonra çözünen bir yiyeceği asla tekrar dondurmayınız.

● Sođuk yiyecekler ise 10 °C'nin altında bekletilmelidir.

● atal-bıçak takımlarının, kesim tahtalarının, yiyecek hazırlanan masaların, kesicilerin, karıştırıcı ve tüm yüzeylerin kullanım sonrasında dezenfeksiyonunun yapılması gerektiğini unutmayınız.

Kişisel Hijyen

● Sadece yiyeceklerle ilgili personel için özel bir tuvalet ayarlanmalıdır.

● Soyunma odaları ve tuvaletler üretim sahasından uzakta olmalı, üretim sahasına doğrudan açılmamalıdır.

● Soyunma odaları hergün temizlenmelidir. Kişisel kıyafetler, çantalar, ayakkabılar, takılar soyunma odalarında bırakılmamalıdır.

● Personel yaptığı her işten sonra mutlaka ellerini yıkamalıdır.

● Tüm ufak kesikler su geçirmez yara bantlarıyla ya da bandajla kapatılmalıdır.

● Sıvı sabun görece daha tercih edilebilir bir seçenektir. Kağıt havlu ve tırnak fırçası kullanımı sağlanmalıdır.

● Tırnaklar ojesiz ve kısa olmalı, makyaj ve parfüm kullanımından kaçınılmalıdır.

● Bone ve maske kullanımından asla taviz verilmemelidir.

● Mutfakta asla sigara içilmemelidir. ●

