



Yiyecek İşinde Çalışanlar için Kişisel Hijyen

Ne zaman Ellerinizi Yıkamanız Gerekir?

Ellerinizi yiyecekleri tutmadan önce ve daha sonra çalışırken de sık sık yıkayınız.

Aşağıda belirtilen durumlarda ellerinizi yıkamalısınız:

- Tuvalete gittikten sonra
- Çiğ yiyecekleri tattuktan sonra
- Burnunuzu sildikten sonra
- Çöpü attıktan sonra
- Kulak, burun, ağız ya da vücudunuzun diğer yerlerine dokunduktan sonra
- Sigara içtikten sonra
- Her moladan sonra
- Hayvanlara dokunduktan sonra

Yeterli Hijyen Koşulları İşde Başarı Anlamına Gelir

Yeterli kişisel hijyen yalnızca yiyeceklere bakteri bulaşmasını önlemede değil, aynı zamanda iş açısından da çok önemlidir. Müşteriler, hijyen konusunu ciddiye alan ve yiyecekleri tutarken güvenli tutma yöntemlerini uygulayan çalışan görmekten memnun olurlar.

Kendinizi müşterilerin yerine koyunuz ve iş arkadaşlarınızın yiyecekleri nasıl tuttuklarını izleyiniz. Siz olsanız burada yemek yer miydiniz?

Ayrıntılı Bilgi Edinmek İçin

Bu konuda Toplum Hizmetleri Bakanlığı'nın (Department of Human Services) aşağıdakileri kapsayan başka broşürleri de bulunmaktadır::

- Yiyecek İşinde Çalışanlar için Kişisel Hijyen
- Yiyeceklerin Sağlık Koşullarına Uygun Olarak Hazırlanması ve Tutulması
- Gıda Zehirlenmesi ve Önleme Yöntemleri

Daha fazla bilgi edinmek için, Victoria Gıda Güvenliği Programı (Food Safety Victoria) tarafından yayımlanan yönetmelikten yararlanabilirsiniz. Bu yönetmeliği Belediye'den ya da Food Safety Victoria'dan elde edebilirsiniz. Belediye'nin sağlık dairesi size ayrıca, yiyecek işinde çalışanlar için düzenlenen eğitim kursları hakkında bilgi de verebilir.

Food Safety Victoria Hotline 1300 364 352

www.foodsafety.vic.gov.au

Food Safety Victoria, Toplum Hizmetleri Bakanlığı, Kamu Sağlığı Bölümü'nce (Public Health Division of the Department of Human Services) yürütülen bir program olup, Victoria'daki tüm gıda işletmelerinde güvenli yiyecek uygulamalarını geliştirme ve izlemeden sorumludur.

Published by Food Safety Victoria, Public Health Division,
Victorian Government Department of Human Services,
April 2001.



Hijyen

Gıda zehirlenmesi ciddi bir sağlık sorunudur. Aşçı yardımcısı, yiyecek hazırlama işçisi veya yiyecek satan dükkanda çalışan ya da sandviçleri hazırlayan bir kişi olarak yiyecekleri güvenli bir şekilde tutma konusunda önemli bir sorumluluğunuz vardır.

Yiyecekleri sağlık koşullarına uygun olarak hazırlayıp, tutarak;

- halkın sağlığını;
- işinizi;
- gıda sektöründeki ününüzü; ve
- işletmenizi korumuş olursunuz.

Tek bir gıda zehirlenmesi olayı bir işletmenin kapatılmasına neden olabilir

Kişisel Hijyen

Yiyeceklerle bakteri bulaşmamasını sağlamanın başlıca yöntemi, kişisel hijyen ve temizlik konusunda yüksek bir standart tutturaktır.

Sağlıklı kişilerin vücutlarında bile gıda zehirlenmesine yol açan bakteriler bulunmaktadır. Vücudunuzun ağız, burun ya da makat gibi bakterilerin bulunduğu yerlerine ellerinizle dokunduktan sonra bakterileri ellerinizden yiyeceklerle bulaştırabilirsiniz.

Ellerinizi Yıkayınız

Ellerinizi iyice yıkamak, yiyeceklerle bakteri bulaşma olasılığını azaltmanın en iyi yöntemidir. Ellerinizi ılık su ve sabunla iyice yıkayınız ve elinizin üst kısmı ile, bileklerinizi, parmak aralarını ve tırnak içlerini yıkamayı unutmayınız.

Ellerinizi yıkadıktan sonra derhal kurulayınız. Ellerinizi her zaman kağıt havluyla veya kurutma makinasının altına tutarak kurutunuz. Ancak hiç bir zaman giysilerinizle kurulamayınız.

Ellerinizi yiyecekleri tutmadan önce ve daha sonra çalışırken de sık sık yıkayınız.

Bakterilerin Diğer Bulaşma Yolları

Bakterilerin bulaşabileceği başka yollar da vardır. Yiyecekleri tutarken ya da depolama yerlerinde hiç bir zaman:

- Sigara içmemelisiniz
- Sakız çiğnememelisiniz
- Tükürmemelisiniz
- Bebek altı değiştirmemelisiniz
- Yemek yememelisiniz

Saç telleri, mücevher ve yiyecekler de bakteri bulundurabilir ve bulaştırabilirler:

- Saçlarınız uzunsa, arkadan bağlayınız ya da örtünüz.
- Yalnızca taşsız yüzükler takınız.
- Yalnızca düz küpeler takınız.
- Normal giysilerinizin üzerine temiz koruyucu bir giysi giyiniz.

Ayrıca, kolay temizlenmeleri için tırnaklarınızı da kısa kesiniz. Oje parçaları yiyeceklerin içine düşebileceğinden oje sürmeyiniz. Diğer giyecek ve kişisel eşyalarınızı yiyeceklerin depolandığı ve hazırlandığı yerden uzak tutunuz.

Kesik ve Yaralar

Vücudunuzda kesik ya da yara olması halinde, yarayı su geçirmez bir yara bandı ya da bandajla tamamen kapatınız. Yaranın ellerinizde olması durumunda, yara bandı taktıktan sonra kullanılıp atılan eldivenlerden giymeniz gerekir.

Hem yara bandının hem de eldivenlerin düzenli olarak değiştirilmesi gerekir. Düşüklerinde kolayca görülebilmeleri için parlak renkli yara bantlarını kullanınız.

Hastalıklar

Yiyeceklerle geçme olasılığı olan hastalıklara yakalanmanız halinde, çalışmamalısınız.

Bu hastalıklar arasında çoğunlukla 'gastro' olarak bilinen gastroenterit (mide-barsak iltihabı), hepatit A ve hepatit E bulunmaktadır.