

# GIDA PERSONELİ EĞİTİM KİTABI

GIDA KAYNAKLI HASTALIK RİSK FAKTÖRLERİ  
VE GIDA TEHLİKELERİ HAKKINDA BİLGİ  
EDİNİN

# GİRİŞ

## İÇİNDEKİLER

KİŞİSEL HİJYEN-4

ONAYLANMIŞ KAYNAKLAR-6

UYGUN SICAKLIKLAR-7

GIDA KİRLİLİĞİ-10

SOĞUK DEPOLAMA-12

TERİMLER LİSTESİ-13

Bu kitapçık, Güney Nevada Sağlık Merkezi Çevresel Sağlık Birimi tarafından bir eğitim aracı olarak hazırlanmıştır. Gıda Personeli Güvenlik Eğitimi Kartı'nızı almak için testten geçmek ile ilgili daha fazla bilgi için [www.snhd.info](http://www.snhd.info) web sayfasını ziyaret edin.

# GİRİŞ

## KİTAPÇIK HAKKINDA

Güney Nevada Sağlık Merkezi'nin gıda düzenlemeleri, gıda kuruluşlarındaki gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerinin kontrol altına alınmasına odaklanmıştır. Beş risk faktörünün kontrolü, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesine yardımcı olacaktır. Bir restoranın yetkili kişisi, gıda personelini eğitmek ve gıda güvenliği uygulamalarının takip edildiğinden emin olmak için risk faktörleri konusunda bilgili olmalıdır. Bu bilgi, gıda kaynaklı hastalığın önlenmesi hususu vurgulanarak gerçekleştirilen sürekli eğitimler ile artırılır. Gıda güvenliği için su kaybı, atık su sıklığı ya da haşere istilası gibi herhangi bir risk varsa, gıda kuruluşu kendini kapatmalı ve Sağlık Merkezi ile iletişime geçmelidir.

GIDA KAYNAKLI HASTALIK RİSK FAKTÖRLERİ	GIDA TEHLİKELERİ
<p><b>Zayıf Kişisel Hijyen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Ellerin düzgün yıkanmaması</li><li>•Tüketime hazır yiyeceklere çıplak elle temas edilmesi</li><li>•Gıda personelinin kusma, ishal, ateş ile birlikte boğaz ağrısı, ellerde iltihaplanmış kesikler ve sarılık semptomları ile hastayken çalışması</li></ul> <p><b>Güvenli Olmayan Kaynaklardan Gelen Gıda</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Onaylanmayan kaynaklardan gelen ve/veya izin verilmeyen konumlarda hazırlanan gıdalar</li><li>•Katışık gıda alımı</li></ul> <p><b>Uygunsuz Pişirme Isıları/Yöntemleri</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Pişirme</li><li>•Yeniden ısıtma</li><li>•Dondurma (balıklarda parazit oluşumunu önlemek için uygulanan adım)</li></ul> <p><b>Uygunsuz Bekletme, Süre ve Isı</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Güvenlik için sıcaklık kontrolü gereken yiyeceklerin uygunsuz sıcak ve soğuk ısıda bekletilmesi</li><li>•Kontrol için sürenin uygunsuz kullanılması</li><li>•Güvenlik için sıcaklık kontrolü gereken yiyeceklerin uygunsuz soğutulması</li></ul> <p><b>Besin Kirliliği</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Kirlenmiş/uygun olmayan şekilde yapılmış ekipman kullanımı</li><li>•Çalışanların zayıf uygulamaları</li><li>•Uygunsuz gıda depolama/hazırlama uygulamaları</li></ul>	<p><b>Biyolojik</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Gıda kaynaklı hastalıklara sebep olabilecek mikroorganizmalar</li><li>•Bakteri, virüs, parazit ve mantarlar</li></ul> <p><b>Kimyasal</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Tüketim için olmayan kimyasallar</li><li>•Dezenfektanlar, temizleme ürünleri ve haşeratla mücadele ürünleri gıdadan ayrı tutulmalıdır</li></ul> <p><b>Fiziksel</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Yaralanmaya sebep olabilecek yabancı cisimler</li><li>•Cam, metal ya da kemik</li></ul>

•Kimyasallara maruz kalma	
---------------------------	--

# KİŞİSEL SAĞLIK

## UYGUN EL YIKAMA TEKNİĞİ

El yıkama, kişisel hijyenin çok önemli bir kısmıdır. Gıda kaynaklı hastalığı önlemek için gıdaya temas etmeden önce ellerinizi belirlenmiş bir el yıkama lavabosunda yıkamanız önemlidir. Belirlenen lavabo YALNIZCA el yıkanması için olmalıdır ve bu lavaboda sıvı sabun, kağıt havlu ve çöp kovası bulunmalıdır.

ELLERİ ISLAT Ilık su ile (en az 38°C)	SABUNLA	KUVVETLİCE OVALA 10-15 saniye boyunca	DURULA	KURULA	SUYU KAPAT Kağıt havlu ile
--	---------	---	--------	--------	-------------------------------

<b>ELLERİNİZİ YIKAYIN...</b> ✓ Mutfağa girerken ✓ Yüzünüze, saçınıza ya da cildinize dokunduktan sonra ✓ Tuvalete gittikten sonra ✓ Çiğ hayvansal gıdalara temas ettikten sonra ✓ Çöpü çıkardıktan ya da temizlik yaptıktan sonra ✓ Kirli HERHANGİ bir şeye temas ettikten sonra	Elinizde bir kesik varsa ellerinizi yıkayın, temiz bir sargı bezi ile elinizi sarın ve eldiven kullanın.  Bir yara, kıymık, sargı bezi ya da bant nedeniyle ellerinizi yıkayamıyorsanız, gıda ile çalışamazsınız.
--	---

## TÜKETİME HAZIR GIDALARA ÇIPLAK ELLE TEMAS EDİLMEMESİ

Tüketime hazır gıdalara çıplak elle temas edilemez. **Gıda kaynaklı hastalıklara sebep olma ihtimali olan mikropların gıdaya geçmesini önlemek için fiziksel bir bariyer kullanın.** Bu mikroplar sadece düzgün bir el yıkaması ile tamamen ortadan kaldırılamaz.

Tüketime hazır gıdalar arasında pişirilmiş gıdalar, çiğ meyve ve sebzeler, fırınlanmış gıdalar, atıştırmalık yiyecekler ve buz bulunur. Fiziksel bariyerler arasında mumlu kağıt, eldivenler ve maşa, kepçe ve spatula gibi mutfak eşyaları sayılabilir.

# KİŞİSEL HİJYEN

## ÜNİFORMALAR

✓ Uygun saç bonesi	✗ Boneden çıkan saç
✓ Düzenli ve temiz kıyafetler	✗ Kirli kıyafetler
✓ Tüm yaraların kapatılması	✗ Açık ve kanayan yaralar
✓ Bilek takılarının olmaması	✗ Bilek takıları
✓ Sade bant yüzük	✗ Süslü ya da taşlı yüzük
✓ Kısa ve temiz tırnaklar	✗ Uzun, ojeli ve/veya takma tırnaklar

## ÇALIŞAN SAĞLIĞI POLİTİKASI

Kişisel hijyen evde siz işe gitmek için hazırlanırken başlar. Hepimiz, rahatsızlıklara yol açabilecek hastalığa sebep olan mikropları taşıyız. **Gıda personeli olarak, gıda kaynaklı hastalıkları önlemek için sağlığınıza dikkat etmekle yükümlüsünüz.** Salmonella, Tifo ateşi, Şigella, Şiga (shiga) toksini üreten E-coli, Hepatit A ya da Nörovirüs teşhisi aldıysanız ya da aşağıdaki semptomların herhangi birine sahipseniz işvereninize bilgi verin:

KUSMA	İSHAL	ATEŞ VE BOĞAZ AĞRISI	6 BÜYÜK GIDA KAYNAKLI HASTALIĞI HATIRLAMANIN KOLAY YOLU	
İLTİHAPLI KESİKLER YA DA YARALAR Eller ve kollarda	SARILIK		HASTA ÇALIŞANLARI ŞİMDİ EVE GÖNDERİN	Salmonella Tifo ateşi Şigella E coli Hepatit A Nörovirus

👉 İLAÇ KULLANIMI OLMADAN 24 SAAT BOYUNCA SEMPTOMSUZ OLANA KADAR ÇALIŞAMAZSINIZ.

# ONAYLANMIŞ KAYNAKLAR

## ONAYLANMAMIŞ VE/VEYA İZİN VERİLMEMİŞ KAYNAKTAN ALINAN GIDALAR

Öncelikle... Gıda teslimatını kabul ettikten sonra, **güvenli olmayan gıdayı yeniden güvenli hale getiremezsiniz.**

Potansiyel olarak tehlikeli gıdalar olarak da bilinen, güvenlik için süre/sıcaklık kontrolü gereken gıdalarda hastalığa yol açan mikroorganizmaların gelişiminin ya da toksin oluşumunun önlenmesi için süre ve sıcaklık kontrolü gerekir.

**Onaylanmış bir kaynak**, incelenmiş olan ve düzenlemeleri yerine getiren **saygın bir tedarikçidir**. Gıdayı kabul etmeden önce her zaman kontrol etmelisiniz. Gıdayı teslim aldığınızda aşağıdaki konularda kontrol yapmalısınız:

Süre ve sıcaklık kontrolü gereken yiyeceklerin alımı için sıcaklıklar		Genel Sağlıklılık		Dondurulmuş Gıdalar
57°C	Sıcak gıdalar (57°C üstü)	Çukurlu, şişmiş ya da sızdıran konserveleri reddedin.		Paketin içinde buz kristalleri ya da sıvı bulunan dondurulmuş gıdaları reddedin.
TEHLİKE BÖLGESİ!	5°C VE 57°C arası			
7°C	Yumurta ve canlı kabuklu deniz ürünlerini 7°C sıcaklıkta kabul etmek uygundur			
5°C (VE ALTI)	Soğuk gıdalar (5°C altı) Dondurulmuş gıdalar tam anlamıyla dondurulmalıdır			
Bozulma		Tüketim Tarihleri		Haşerat ya da Döküntü Nedeniyle Oluşan Kirliliğin İşaretleri
Gıdalar balçık kıvamlı, yapışkan, bozuk renkli ya da kötü kokulu olmamalıdır.		SON KULLANIM TARİHİ 01-01-07 TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ 01-01-07	Gıdanın üretici tarafından işaretlenen son kullanım tarihi gelmemiş olmalıdır.	Paketler temiz, kuru ve hasar görmemiş olmalıdır.
Uygun Etiketleme ve Faturalama		Kabuklu Deniz Ürünü Etiketleri		Bazı Balıklar İçin Parazitlerin Yok Edilmesi
Gıda, ne olduğu ve nereden geldiği şeklinde tanımlanmalıdır.		Deniz ürünü etiketleri 90 gün boyunca dosyada tutulmalıdır.		Az pişmiş ya da çiğ servis edilen balıklar için tedarikçiden elde edilen, balığın nasıl dondurulduğu ya da yetiştirildiğini gösteren belgeler bulunmalıdır.

**GIDA STANDARTLARA UYGUN DEĞİLSE GIDAYI TEDARİKÇİDEN KABUL ETMEK YERİNE REDDEDİN.**

EXERCISE	ACCEPT OR REJECT?			
Coleslaw karışımı 7°C sıcaklıkta iyi durumda paketlenir	Temiz ve kırılmamış çiğ yumurta kabukları 7°C sıcaklıkta	Çökük ve buğulu gözlü balıklar	Küçük küflü bölgeleri olan cheddar peyniri	Fresh beef that springs back to the touch





# UYGUN SICAKLIKLAR

BEKLETME SICAKLIKLARI		
<p>Mikrop miktarını uygun seviyeye düşürmenin tek yolu gıdayı pişirmek olsa da, <b>güvenlik için sıcaklık kontrolü gereken gıdaları güvenlik için doğru sıcaklıkta depolamalısınız</b>. Güvenlik için süre ve sıcaklık kontrolü gerektiren gıdaların bakterinin hızlı ürediği tehlikeli sıcaklık bölgesinden uzak tutulması önemlidir. Sıcak besinleri sıcak, soğuk besinleri soğuk tutun! Zamanı kamu sağlığı korumak için kullanırken, oda sıcaklığında bekletilen güvenlik için sıcaklık kontrolü gerektiren besinler belli bir süre tutulmalı, sonra atılmalıdır.</p>	SICAK BEKLETME BÖLGESİ	BÜYÜME YOK 57°C
	TEHLİKE BÖLGESİ Gıdayı Uzak Tutun	Bakteri Büyümesi ve Çoğalması
	SOĞUK BEKLETME BÖLGESİ	5°C YAVAŞ BÜYÜME

## UYGUN ÇÖZDÜRME

Besinleri çözdürürken 5°C ve daha altında tutmak önemlidir. Onaylanmış bir çözdürme yöntemi kullanın:

<b>AZ SOĞUTMA</b> Önceden planlayın — büyük parçaların çözülmesi birkaç gün sürebilir. Soğutmayı 5°C ve altında tutun.	<b>PIŞİRMENİN BİR PARÇASI OLARAK</b> Dondurulmuş gıdayı doğrudan pişirmeye alın. Bu, küçük besinler için çok iyi bir yöntemdir.	<b>MİKRODALGADA</b> (HEMEN PIŞİRMEK ÜZERE) Hemen geleneksel bir pişirme süreciyle devam edin ya da pişirmenin tamamını mikrodalgada yapın.	<b>AKAN SOĞUK SU ALTINDA TAMAMEN SUYA BATIRILMIŞ</b> Akan suyun gevşek parçaları sökebilecek ve sürükleyebilecek kadar hızlı aktığından emin olun. Besinin bütünüyle suyun altında kaldığından emin olun. Akan su soğuk olmalıdır; besinin ısı 5°C üstüne çıkmamalıdır.
---	--	--	--

# UYGUN SICAKLIKLAR

## PİŞİRME

**Güvenlik için sıcaklık gerektiren gıdaları gereken sıcaklıklarında pişirmek, mikrop miktarını güvenli seviyeye düşürmek için uygulanabilecek tek yoldur.** Besin sıcaklığını kontrol etmek için ayarlı ve dezenfekte edilmiş bir çubuk termometre kullanın. Besinin tüm bölgelerinin güzelce piştiğinden emin olmak için termometreyi, besinin en kalın kısmına, kemiklerden uzak bir yere yerleştirin. Besinleri pişirmek ve yeniden ısıtmak için uygun mutfak eşyalarını kullanın. Besinleri sadece sıcak tutulması için tasarlanan mutfak eşyalarında pişirmeyin.

<p>74°C 68°C 63°C 57°C TEHLİKE BÖLGESİ 5°C</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>•İki saat içinde sıcak saklama için evde yapılan güvenlik için sıcaklık gerektiren gıdaların yeniden ısıtılması</li><li>•Kümes hayvanları: tavuk, ördek, hindi</li><li>•Doldurulmuş Yiyecekler</li><li>•Yumuşatılmış/enjekte edilmiş ve çekilmiş etler</li><li>•Sıcak saklamak için çiğ yumurta kabukları</li><li>•Bütün kas eti*</li><li>•Balık ve deniz ürünleri</li><li>•Hemen servis için çiğ yumurta kabukları</li><li>•Sıcak saklama için pişirilen meyveler, sebzeler ve tahıllar</li><li>•İşlenmiş, güvenlik için sıcaklık gerektiren yiyeceklerin yeniden ısıtılması</li><li>•Sıcak saklama</li><li>•5°C ve 57°C ARASINDA</li><li>•Soğuk saklama</li><li>•Dondurulmuş gıdalar hiç çözülmeyecek şekilde tutulmalıdır</li></ul> <p>*Rostolar 54°C sıcaklıkta 112 dakikada ya da rosto pişirme tablosuna göre pişirilebilir.</p>
	<p>☞ RAW TCS FOODS CAN ONLY BE UNDER-COOKED IF THE CUSTOMER ORDERS IT THAT WAY AND THERE IS A CONSUMER ADVISORY ON THE MENU.</p>

# UYGUN SICAKLIKLAR

<b>SOĞUTMA YÖNTEMLERİ</b> A two-stage cooling process is required for hot TCS foods: 135°F to 70°F in two hours and 70°F to 41°F in next four hours (not to exceed six hours total). <b>Cooling foods quickly and safely is important to ensure foods spend a minimum amount of time in the temperature danger zone.</b> Use a method that will speed up the cooling process, such as using an ice bath or dividing hot foods into shallow pans and then placing them into a refrigerator. Stir food regularly to allow heat to escape.	2 SAAT  4 SAAT	57°C  21°C  5°C
--	----------------------	-----------------------------

Tarih	Besin	Başlangıç Süresi ve Sıcaklığı	1 Saatte	2 Saatte	2 saatte 57°C'den 21°C'ye?	3 Saatte	4 Saatte	5 Saatte	6 Saatte	4 saatte 21°C'den 5°C'ye?
3-20	ÇORBA	09:00 57°C	10:00 49°C	11:00 32°C		12PM 65°F	1PM 40°F			
6-27	PIRİNÇ	15:00 57°C	16:00 32°C	17:00 20°C		5PM 55°F	7PM 55°F	8PM 45°F	9PM 39°F	

Çorba, iki saat önce 74°C'ye yeniden ısıtılmalıydı. Çorba atılmalıdır.	Pirincin ısısı altı saatlik soğutma süreci için de 21°C'ye, daha sonra gereken 5°C'ye getirilmiştir.
--	--

<b>TERMOMETRENİN AYARLANMASI</b> <b>Termometre</b> , gıda güvenliğinden emin olmanız için sahip olduğunuz en önemli araçtır. Besinlerin iç sıcaklıklarını kontrol etmeden önce termometrenizi ayarlamanız önemlidir. Termometre yeniyken ve termometrenin düşürüldüğü her zaman ayarlamayı yapın. Ölçülen besine uygun olan termometreyi kullanın.	<b>ÇUBUK TERMOMETREYİ DÜZGÜNCE AYARLAMAK İÇİN GEREKEN ADIMLAR</b> <b>1. Bir kabı tamamen buzla doldurun.</b> <b>2. Temiz su ekleyin (buz yüzmemelidir).</b> <b>3. Termometreyi batırın.</b> <b>4. İyice karıştırın.</b> <b>5. 0°C'ye getirmeden önce 30 saniye bekleyin.</b>	Baş <b>Hex Adjusting Nut</b> Çubuk Buzlu Su (0°C)  2" Minimum
---	---	--

# GIDA KİRLİLİĞİ

## ÇAPRAZ KİRLENME

**Çapraz kirlenme mikroplar bir besin ya da yüzeyden diğerine geçtiğinde oluşur.**

Gıda kaynaklı hastalıkların oluşma sebebi şunlardır:

- Besine kirli içerikler eklemek.
- Besinin düzgünce temizlenmeyen ve dezenfekte edilmeyen yüzeylerle (mutfak eşyaları ve araçlar) temas etmesi.
- Çiğ besinin tüketime hazır besine temas etmesine ya da damlamasına izin vermek.
- Kirli besine değen ellerin daha sonra tüketime hazır besine dokunması.

Çapraz kirlenmeden kaçınmak için yapabileceğiniz diğer şeyler:

- Çiğ ürünler (yumurta kabukları, et, balık, kümes hayvanları) ve tüketime hazır besinler için ayrı kesme tahtaları ve mutfak eşyaları kullanmak ya da kullanımlar arasında mutfak eşyalarını temizlemek ve dezenfekte etmek.
- Kirli araç gereçleri besin ve temiz mutfak eşyalarından ayrı tutmak.
- Temiz, dezenfekte edilmiş bir çalışma alanıyla başlamak ve tüm çalışma alanlarını, araçları ve mutfak eşyalarını her işlemten sonra temizlemek ve dezenfekte etmek.
- Tüketilecek buzun içinde hiçbir şeyi saklamamak.

## TEMİZLEME & DEZENFEKTE ETME

**Eşyalarınızı gereken sıklıkta yıkayarak temiz ve dezenfekte edilmiş olduklarından emin olun.**

**Kullanımdayken mutfak eşyalarını ve araçları dört saatte bir sterilize ve dezenfekte edin.**

### STERİLİZE ETME KOVALARI

**Klor ve Kuarterer Amonyak (Kuatlar) onaylanmış sterilizatör çeşitleri arasındadır.** Uygun yoğunluk ve temas süresi için imalatçının önerilerini takip edin. Yoğunluğu kontrol etmek için sterilizatörü kağıt test kağıtlarıyla test edin. Besinlerin servis edildiği ya da hazırlandığı durumlarda sterilizatör kovası içinde bir bez bulundurun.

### ÜÇ BÖLMELİ LAVABO

Manuel yıkama yaptığınızda her zaman düzgünce kurulmuş üç bölmeli bir mutfak lavabosu kullanın ve beş adımı takip edin: ön yıkama (akıtma), yıkama, durulama, sterilize etme ve kurumaya bırakma.	Ön yıkama	Hot soapy water at least 110°F	Temiz suyla durulama	Onaylanmış kimyasal sterilizatör	Kurumaya bırakma
---	-----------	--------------------------------	----------------------	----------------------------------	------------------

### BULAŞIK MAKİNELERİ

#### (YÜKSEK ISI VE KİMYASAL)

**Sterilize etmek, mikrop miktarını güvenli seviyeye düşürmektir. Gıdanın değdiği yüzeyleri sterilize etmek için kimyasallar ve ısı kullanılır.** Makinenizi düzgün çalıştırmak için kullanım kılavuzunu ya da bilgi levhasını okuyun. Yüksek ısıli makinelerde gıdanın temas ettiği yüzeylerdeki yüzey sıcaklığı en az 71°C'ye ulaşmalıdır. Test bantlarını kullanarak kimyasal sterilizatörün uygun yoğunlukta olup olmadığını kontrol

edin. Yüksek ısılı bulaşık makinesinin sıcaklığını minimum-maksimum termometresi kullanarak ya da sıcaklığa duyarlı bant kullanarak ölçün.

# GIDA KİRLİLİĞİ

## KİRLENMEYE NEDEN OLAN DİĞER KAYNAKLAR

### MEYVE SEBZE YIKAMAK

Meyve ve sebzeleri kesmeden, diğer malzemelerle karıştırmadan ve pişirmeden önce akan su altında yıkayın. Haşereler ve toprak, ürünün iç yaprakları içinde saklanabilir. Dış yaprakları çıkarın ve marulu ve ispanağı tamamen parçalayın. Derinlemesine durulayın. Meyve ve sebze hazırlarken bereli ve zarar görmüş bölgeleri kesip atın.

### MUTFAK EŞYASI SAKLAMAK

Mutfak eşyalarını aşağıdaki şekilde saklayın:

- Sapları aynı yöne bakacak şekilde.
- Gıdanın temas ettiği düz, kolay temizlenebilen bir yüzeyde
- 5°C altında ve 57°C üstünde olmayacak su içinde
- Akan su altında

### HAŞERE KONTROLÜ (KEMİRGEN VE BÖCEK)

Haşere örnekleri arasında **hamamböcekleri**, **sinekler** ve **kemirgenler** bulunur.

Entegre Haşere Yönetimi, haşereleri uzak tutmak ve istilayı kontrol etmek için kullanılan bir dizi önleme yöntemidir:

- Erişim, gıda ya da barınmaya izin vermeyin.
- Lisanslı bir haşere kontrol operatörüyle çalışın.
- Yerlerde, duvarlarda ve tavanlardaki tüm boşlukları ve aralıkları kapatın.
- Haşereleri evin dışında tutmak için kapıları, perdeleri ve pencereleri kapalı tutun.
- Hava perdelerini kullanmaya devam edin.

Haşere istilası göstergeleri arasında:

- Haşere çeşitli büyüklüklerde ve gelişim seviyelerinde görmek.
- Lisanslı bir haşere kontrolü operatörü tarafından hazırlanan raporda haşere aktivitesi varlığının belirtilmesi.
- Duvarlar veya eşyalarda kemirgen sızıntıları ya da duvarlarda ve yerlerde hamamböceği dışkısı (küçük siyah noktalar) bulmak
- Gıda saklama kaplarında ısırık izleri olması.

Bir yerde tek bir kemirgen bulunması, acilen haşere kontrolü konsültasyonu gerektirir. “Yalnızca ev içi kullanım içindir” etiketi bulunan haşere ilaçlarını kullanmayın. Yalnızca lisanslı bir haşere kontrol operatörü sınırlı kullanımı olan haşere ilaçlarını uygulayabilir.

### MUTFAKTA SİGARA İÇMEK/YEMEK YEMEK

Mutfakta sigara içmek, yemek yemek ve sıvı tüketmek ile ilgili kurallar:

- Besin hazırlamak ve servis etmek için kullanılan alanlardayken ya da araç ve mutfak eşyalarını yıkamak için kullanılan alanlarda yemek yenmesine, sigara içilmesine ya da sıvı tüketilmesine izin vermeyin.

- Yemek yenmesine ve sigara içilmesine yalnızca besinlerden ve yıkama alanlarından uzakta olan belirlenmiş bölgelerde izin verilir.
- Sigara içilen bölgeler Nevada Temiz İç Mekan Hava Yasası'na uygun olmalıdır.

# BUZDOLABINDA SAKLAMAK

**Gıdanın uygun şekilde saklanması** ve hazırlanması, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesinin temel bileşenleridir. Besinleri çapraz kirlenmeden korumak için saklayın ve hazırlayın.

Hazırlanan tüm besinler depoya yerleştirildiğinde sarımalı, etiketlenmeli ve tarihleri üzerlerine atılmalıdır.	Hazırlanan tüm besinler depoya yerleştirildiğinde sarımalı, etiketlenmeli ve tarihleri üzerlerine atılmalıdır.	Tesiste hazırlanan güvenlik için sıcaklık kontrolü gereken besinler tarihlenmeli ve yedi gün içinde kullanılmalıdır.
	Güvenlik için sıcaklık kontrolü gereken besinler tarihlenmeli ve yedi gün içinde kullanılmalıdır.	
	Pişirilmiş ve tüketilmeye hazır besinler	
	Temizlenmiş, hazırlanmış meyve ve sebzeler	
	Yıkanmamış sebze ve meyveler	
Birimin en sıcak kısmına bir termometre yerleştirin.	Çiğ balık, deniz ürünü, bütün kaslı etler ve yumurtalar	
	Çiğ çekilmiş et	
	Çiğ tavuk, hindi, kümes hayvanı ve doldurulmuş besinler	Yerden en az 15 santimetre yüksekte saklayın.

**Besinleri sarılı tutmak, çiğ hayvan ürünlerini tüketime hazır besinlerin altında ve uzağında tutmak, temiz ve sterilize edilmiş araçlar/mutfak aletleri kullanmak ve genel olarak iyi çalışan sağlığına önem vermek besinin güvenli olarak kalmasına yardımcı olacaktır.**

# TERİMLER LİSTESİ

## **Onaylanmış Kaynak/Tedarikçi**

Satış ya da tüketim için gıda sağlayan, halk sağlığını koruyan genel kabul görmüş standartlara ve prensiplere uygunluğu ile sağlık otoritesince uygun görülen yetiştirici, sağlayıcı, üretici, işleyici ya da satış ya da tüketim için gıda sağlayan tüm kişi ve kurumlar.

## **Ayarlamak**

Termometre gibi bir ölçüm aletinin kesinliğini bilinen bir standarda uygun olarak ayarlamak.

## **Tüketici Önerisi**

Tüketicileri çiğ ya da az pişmiş hayvan ürünü tüketirken besin kaynaklı hastalıkların artan riski hakkında bilgilendiren ve bir gıda tesisinin menüsündeki çiğ ya da az pişmiş hayvan ürünü içeren ürünleri belirleyen yazılı bir açıklama.

## **Kirlilik**

Bir materyali ya da hazırlığı saf olmayan ve zararlı hale getiren yabancı, özellikle enfeksiyona sebep olan bir materyalin varlığı. Kirliliğin üç türü fiziksel, biyolojik ve kimyasal kirliliktir.

## **Soğutma**

Besinin sıcaklığını hızla düşürmek için iki adımlı süreç. Birinci aşama, sıcaklığı iki saat içerisinde 57°C'den 21°C'ye soğutmak. Sonra ikinci aşama, dört saat içinde 21°C'den 5°C'ye düşürmek. Soğutma toplamda altı saati aşamaz.

## **Çapraz kirlilik**

Mikroplar, mikroorganizmalar ve kimyasallar gibi diğer zararlı maddelerin uygun olmayan ya da steril olmayan aletler, süreçler ya da ürünler yoluyla bir yüzeyden diğerine geçmesi.

## **Çalışan Sağlığı Politikası**

Gıdalara gıda kaynaklı patojenlerin geçişini sağlayabilecek çalışanları belirleme ve sınırlama/dışarda bırakma işlemleri. Aynı zamanda gıda tesislerinde gıda kaynaklı virüslerin ve bakterilerin yayılmasını önleyen hijyenik müdahaleler sağlar.

## **Araçlar**

Buzdolabı, öğütücü, buz hazırlayıcısı, et bloğu, mikser, fırın, buzdolabı, tartı, musluk, kesici, ocak ve masa dahil olmak üzere bir gıda tesisinin işletmesinde kullanılan bir nesne.

## **Besin**

Çiğ, pişirilmiş ya da işlenmiş, kullanılan, kullanılması ya da satılması amaçlanan, bütünüyle ya da bir kısmı insan tüketimi için olan yenilebilir bir madde, buz, içecek ya da malzeme. Sakız da besin olarak değerlendirilir.

## **Gıda Kaynaklı Hastalık**

Kirli ya da bozulmuş gıdanın ya da suyun sindirilmesi sonucu oluşan sağlığa olumsuz etkiler.

## **Mikrop**

Özellikle hastalık sağlayan bir mikroorganizma.

## **Muhtemel Sağlık Riski**

Bir ürünün, işlemin, durumun ya da etkinliğin acil olarak düzeltilmesini ya da durdurulmasının gerektiğini gösteren durumlarda sağlığa ciddi bir tehdit ya da tehlike oluşturan durumlar, örneğin su kaybı, kanalizasyon tıkanması, haşere istilası.

## **İstila**

Bir yerde genellikle zarar verebilecek ya da hastalığa sebep olabilecek normalin üstünde böcek ve hayvanın varlığı

## **Parazit**

Başka bir organizmanın içinde ya da üstünde yaşayan ve bu organizmanın besinlerini kendine alan organizma.

## **Yetkili Kişi**

Bir gıda tesisinde bulunan, bilgili ve işletmeden sorumlu olan kişi.

## **Haşere**

Besinlere ya da ekinlere zarar veren, çapraz kirlilikle hastalık yayabilen istenmeyen, tahrip edici böcekler ve hayvanlar.



# GLOSSARY

## **Haşere İlacı**

Sertifikalı bir haşere kontrol operatörü tarafından uygulanan, gıda tesisindeki haşereleri öldürmek için kullanılan bir madde ya da ajan.

## **Yeniden Isıtma**

Önceden pişirilmiş olan bir gıda ürününe sıcaklık vermek.

## **Tüketime Hazır Gıda**

Ek hazırlık ya da pişirme olmadan yenebilen gıda.

## **Dezenfekte Etmek**

Hastalıklara sebep olan mikrop ya da mikroorganizmaların sayısını normal seviyeye düşürmek için gıdanın temas ettiği yüzeylere yüksek ısı ya da kimyasal uygulanması.

## **Kabuklu Deniz Ürünü**

Çiğ, kabuk içinde bulunan, istiridye ve midye gibi yumuşakçalar

## **Semptomlar**

Bir bozukluk ya da hastalığın belirtisi ya da göstergesi, genellikle kişinin nasıl hissettiği ya da görüldüğü ile ilgili fark edilebilir bir değişiklik.

## **Sıcaklık**

Bir üründeki termometreyle ölçülen sıcaklık miktarı.

## **Sıcaklık Tehlike Bölgesi**

Mikrop ya da mikroorganizmaların güvenli olmayan bir oranda artabildiği sıcaklık aralığı (5°C-57°C).

## **Buz Çözme**

Onaylanmış bir yöntemle katı, donmuş bir durumdan buzdolabı sıcaklığına getirmek. Çözdürme olarak da bilinir.

## **Termometre**

Sıcaklıkları ölçmek için tasarlanan bir alet.

## **Güvenlik İçin Süre ve Sıcaklık Kontrolü**

Patojen mikroorganizma büyümesini ya da toksin oluşumunu sınırlandırmak için süre ve sıcaklık kontrolü gerektiren, et, balık, yumurta, süt ve kesilmiş marul gibi besinler.

## **Halk Sağlığı Kontrolü için Süre**

Mikrop ve mikroorganizmaların büyümesini kontrol altında tutmak için sürenin kullanıldığı uygulama. Bu uygulamada besinler dört saat sonra servis edilmeli, satılmalı ya da atılmalıdır.

## **Mutfak Eşyaları**

Depoda, hazırlıkta, taşımada, dağıtmada, satmada ya da serviste, çok kullanımlık ya da tek kullanımlık olan, besinlerin temas ettiği aletler ve kaplar. Örneğin şarküteri kağıtları, maşalar, kaşıklar, kepçeler.

# NOTLAR