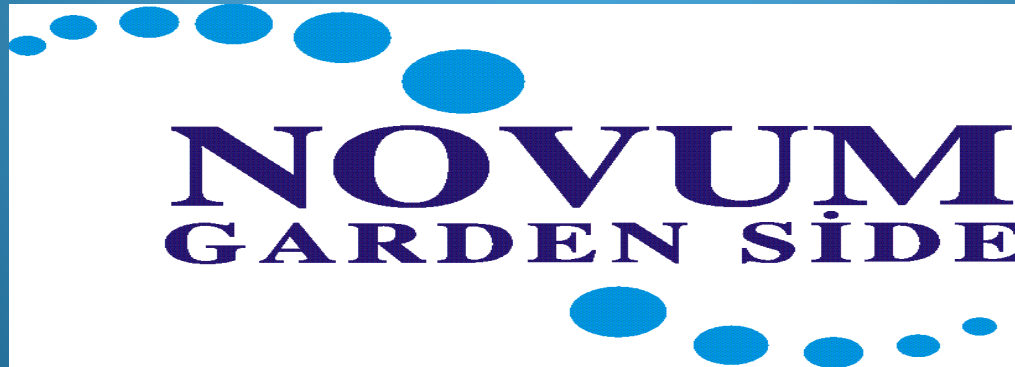


# GIDA GÜVENLİĞİ TEMEL EĞİTİMİ- MAL KABUL- DEPOLAMA-HİJYEN VE SANİTASYON



# EĞİTİM KONULARI

- Gıda Güvenliği
- Gıda Güvenliğini Tehdit Eden Unsurlar
- Mal Kabul Uygulamaları
- Hijyen ve Sanitasyon
- Standardizasyon Uygulamaları
- Form ve Dökümantasyonların Önemi
- Kritik Kontrol Noktaları

## YÖNETİM SİSTEMLERİMİZ

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (ISO 22000:2018)
- Kalite Yönetim Sistemi (ISO 9001:2015)
- Çevre Yönetim Sistemi (ISO 14001:2015)
- Misafir Memnuniyeti Yönetim Sistemi (ISO 10002:2018)

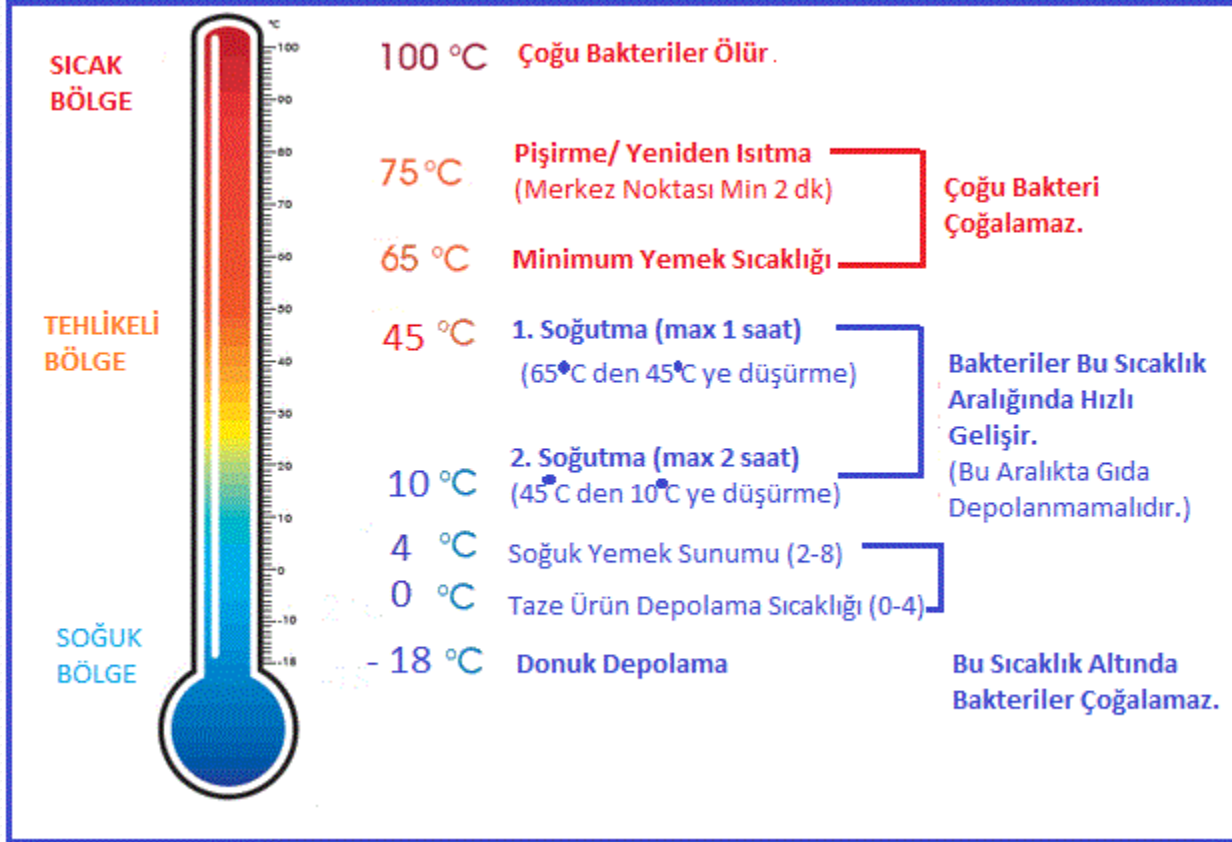
## Gıda Güvenliği Nedir?

- Gıda güvenliği, gıdalarda olabilecek fiziksel (saç,tırnak,cam,plastik vb), kimyasal (gıda katkı maddeleri, tarım ilaçları vb) ve biyolojik (bakteri,virüs ve parazitlerden kaynaklı) zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.
- Sağlıklı ve güvenli gıdaların üretimi ve temini, sağlıklı beslenmenin en temel ve vazgeçilmez unsurudur.
- Gıda güvenliğini etkileyen tehlikelerin bir çoğu üretim sırasındaki bazı hatalı uygulamalardan kaynaklanmaktadır.
- Fakat güvenli gıda üretmek yalnızca üretimin işi değildir. Dolayısıyla güvenilir gıda üretimini sağlayabilmek için üretim öncesi, üretim esnası ve üretim sonrası tüm aşamalar izlenebilir olmalıdır.

# Risk Yönetimi

- Gıda maddesinde bir tehlikenin olma olasılığıdır. Bir diğer deyişle gıdalar bulaşma durumları göz önüne alınarak uygun koşullarda ve uygun işlemlerle yapılmadığında, gıda tüketimi sonucu hastalık oluşabilme durumudur.
- Etkin bir sağlık ve güvenlik yönetim sistemi, tehlikeleri tanımlamaya ve var olan kontrol önlemlerini belirlemeye yardımcı olacaktır.
- Tehlikeleri belirleme sürecinin ve kabul edilen risk azaltma eylemlerinin, uygulandıklarından ve istenilen sonuçları verdiklerinden emin olmak üzere düzenli bir şekilde izlenmeleri gerekir.

# Gıda Güvenliği İçin Sıcaklıklar



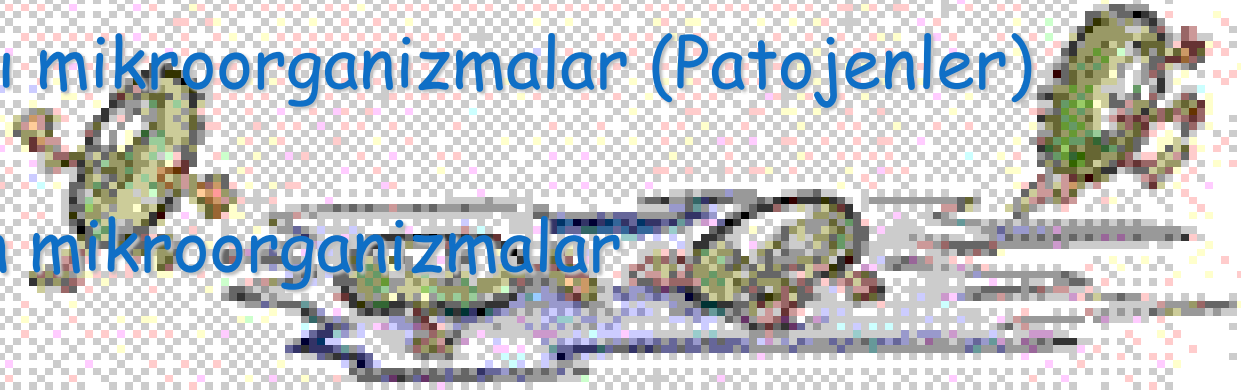
# Mikroorganizma Çeşitleri



Mikroorganizmaları gıda endüstrisinde ve insan sağlığı üzerindeki etkilerine göre inceleyelim.

■ Hastalık yapıcı mikroorganizmalar (Patojenler)

■ Bozulma yapan mikroorganizmalar



## Yaygın Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Bakteriler

- Salmonella:

@**Sık bulunduğu gıdalar :** Et, tavuk, yumurta ve mayonez gibi yumurta içeren ürünler

@**Belirtiler :**

Bulantı, mide krampları, ishal, ateş, baş ağrısı, kusma

@**Etkisi :** Bulaşık gıdanın tüketilmesinden 6 – 72 saat

**Nedeni:** Çiğ etler ve ellerinde salmonella bakterisi bulunan kişilerin hazırladığı gıdaların yenilmesi sonucu bulaşmaktadır.



## Yaygın Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Bakteriler

- E.Coli:
- ⊗ **Sık bulunduğu gıdalar :** Tüm fekal bulaşmış gıdalar. Bu bakteri dışkı ile( insan ya da hayvan) ete, süte, toprağa, suya ve dolayısıyla tüm çevreye yayılmaktadır. ( 70° üzerinde ölür )
- ⊗ **Belirtiler:** Kusma, İshal, Kramplar
- ⊗ **Etkisi :**12-36 saat
- ⊗ **Nedeni:** Kişisel temizliğin etkin yapılmaması, sebze meyve ürünlerinin etkin yıkanmaması, pişmiş ürünlerin merkez sıcaklığının 70° derece altında olması ...

# Yaygın Gıda Zehirlenmesine Neden Olan Bakteriler

- Staphylococcus aureus:

- ⊗ **Sık bulunduğu gıdalar :**

Et ve tavuk yemekleri, yumurta ürünleri

- ⊗ **Belirtiler :**

Kusma, bulantı, bazen ishal ve kramplar

- ⊗ **Etkisi :**

Bulaşık gıdanın tüketilmesinden 30 dk – 8 saat sonra. Etkisi 24 saatten fazla sürer.

- ⊗ **Nedeni :**

Ürünü yüksek sıcaklıkta bekletmek, uygun koşullarda muhafaza etmemek.

# Gıda Güvenliğini Tehdit Eden Unsurlar

- ❑ Sevkiyat ve mal kabul uygulamaları
- ❑ Depolama ve sergileme koşulları
- ❑ İşyerinin taşınması gereken binasal özellikler ve tasarımlar
- ❑ Alet ve ekipmanlar
- ❑ Su
- ❑ Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamaları
- ❑ Kişisel hijyen ve el yıkama
- ❑ Zararlılarla mücadele uygulamaları

## KIRMIZI ET, BEYAZ ET ve BALIK Mal Kabul Kriterleri



- Donuk etler temiz frigofirik araçlarla sevk edilmelidir.
- Frigofirik araç sıcaklığı -18 (+-3) olmalıdır.
- Et ve et rnleri -18 C<sup>0</sup> (+-3) olmalı.
- Termometreyle lmler yapılmalıdır.
- Veteriner sağlık raporu olmalı.
- Araç dezenfeksiyon belgesi olmalı.

## KIRMIZI ET, BEYAZ ET ve BALIK Mal Kabul Kriterleri

- Üründe çözünme ve yumuşama kesinlikle olmamalı.
- Ambalajlı ürünlerde yırtılma, patlama, şişme olmamalı.
- Ambalaj dışından bakıldığında çeşitli yerlerde morluk, yeşerme ve sararma göze çarpıyor ise mal kabul edilmemeli.
- Ürünler en geç 15 dk içinde deepfreezerlere alınmalı.
- Ürünler plastik paletlerde depolara alınmalı.

## MEYVE & SEBZE Mal Kabul Kriterleri



- ✿ Ürün temiz, siyah olmayan( siyah kasalar genellikle gıda ile teması uygun olmayan geri dönüşüm malzemelerinden yapıldığı için), tercihen yeşil ya da mavi plastik kasalarda sevk edilmiş olmalı.
- ✿ Kendine has tat , koku ve görünümde olmalı. Çürümüş ve küflü olmamalı.
- ✿ Düzgün istiflenmiş olmalı, birbirini ezmemeli.
- ✿ Fazla olgun ya da ham olmamalı.

# ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ Mal Kabul Kriterleri



- Araç ve ürün sıcaklığı. (0-4 °C)
- Tenekelerde bombaj olmamalı.
- Tenekeler paslı olmamalı.
- Tenekede delinme, patlama, sızıntı olmamalı.
- Vakumda ve pakette bozulma olmamalı.
- Etiket bilgileri tam ve üretim izni olmalı.
- Üretim ve son kullanma tarihi rutinlere uygun olmalı.
- Kötü koku olmamalı.

# Depolama ve Sergilemedeki Kriterler

- Sıcaklık
- Zaman
- Çapraz kontaminasyon
- FIFO
- Ürün çeşidi
- İstifleme
- Ambalaj şekli ( Kapalı, üstü örtülü vb. )



# Depolama ve Sergilemedeki Kriterler

## SICAKLIK



Gıdalar için tehlikeli sıcaklık aralığı ;

**10 C<sup>0</sup> ile 65 C<sup>0</sup> arası**

Çünkü, bu sıcaklıkta mikroorganizmalar çok kolay yaşayıp çoğalabilirler.



# Depolama-Sergilemedeki Kriterler

## ZAMAN

- Depoda gıdalar rutinlerde belirtilen sürede kalmalı.
- Üretimde ambalajı açılmış hammaddeler, yarı mamuller ve üretimi bitmiş ürünler depoda bekler iken üzerine üretim tarihleri basılmalı, ağzı açık bırakılmamalı.
- Ürünler en fazla 2 saat içinde soğuk depoya girmeli.
- Üretilmiş ürünler en fazla 2 gün soğuk depoda tutulmalı.

# Depolama-Sergilemedeki Kriterler

## Çapraz Kontaminasyon Nedir ?

Mikroorganizma yükü fazla bir alet, ürün, nesne vb. ile mikroorganizma yükü az bir alet, ürün, nesne vb. bir arada bulunmasından dolayı oluşan bulaşmaya denir.

### Örnek;

Sakatat ( *mo.yükü fazla* ), kırmızı et ( *mo. yükü az* )

Çöp kovası ( *mo.yükü fazla* ), pişmiş ürün ( *mo. yükü az* )

Kirli bez ( *mo.yükü fazla* ), temiz tezgah( *mo. yükü az* )

# KESME TAHTALARI VE BIÇAK RENK KODLARI

| RENK KODU  | KULLANILACAK GIDA GRUBU  | MUTFAKTA BULUNDUĞU KISIM           |
|------------|--------------------------|------------------------------------|
| KIRMIZI    | ÇIĞ KIRMIZI ET           | KASAPHANE                          |
| SARI       | ÇIĞ BEYAZ ET ÜRÜNLERİ    | KASAPHANE                          |
| YEŞİL      | SEBZE, MEYVE             | SICAK / SOĞUK / KAHVALTI / PASTANE |
| MAVİ       | ÇIĞ DENİZ ÜRÜNLERİ       | KASAPHANE                          |
|            |                          | SOĞUK                              |
| BEYAZ      | SÜT ÜRÜNLERİ (PEYNİR VB) | SOĞUK / KAHVALTI / PASTANE         |
| KAHVERENGİ | PİŞMİŞ ÜRÜNLERDE         | TÜM BÖLÜMLER                       |
|            |                          |                                    |

# Depolama Kriterleri

FIFO

Depolarda FIFO kuralı uygulanmalı .

İLK GİREN İLK ÇIKAR !

First In First Out ! ( FIFO )

# Depolama Kriterleri

## ÜRÜN ÇEŞİDİ



YANLIŞ

- Depolarda ürünler risk grubuna göre istiflenmeli.
- Farklı ürünler birbiri ile temas etmemeli.

# Depolama-Sergilemedeki Kriterler

## Risk Grubuna Göre Dağılımı



# Alet ve Ekipmanlar

- ↗ Yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir malzemedен olmalı.
- ↗ Paslı malzeme kullanılmamalı.
- ↗ Üretim alanlarında tahta malzeme kullanılmamalı.
- ↗ Kırık, çatlak vb. alet, ekipman kullanılmamalı.
- ↗ Krom nikel malzemeler tercih edilmeli.
- ↗ Boyası çıkabilecek malzeme kullanılmamalı.
- ↗ Belli periyotta bakımı yapılmalı.
- ↗ Civata, somun vb . malzemelerin ürün ile teması engellenmeli.



# Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulamaları



- Prosedürlerde belirtilen kimyasallar ile belirlenen periyotta ve belirtilen şekilde uygulamalar yapılmalı.
- Tüm kör noktaların ve detay temizliğin her gün iş bitimi yapıldığından emin olunmalı.
- Zemindeki kaba pislikler toplanmalı.
- Kir tipine göre kimyasallar kullanılmalı.
- Kimyasallar doğru konsantrasyonda kullanılmalı.
- Durulama iyi yapılmalı.

# Personel Hijyeni 1



- 😊 Günlük banyo yapılmalı.
- 😊 Günlük tırnak temizliği, tırnaklarınızı kısa ve temiz tutunuz,tırnak cilası, oje, kına v.b. kullanmayınız.
- 😊 Düzenli olarak sakal traşı olunuz.
- 😊 Gıda ile çalışırken eldiven ,bone, maske kullanılmalı.
- 😊 Gıda ile çalışırken saat, küpe, kolye, yüzük, bilezik v.b. Takılmamalı.
- 😊 Molalardan dönüşte, wc lerden çıkışta, üretim alanına girişte eller hijyenik bir şekilde yıkanmalı.



## Personel Hijyeni 2

- 😊 Temiz iş kıyafeti ve önlük kullanılması
- 😊 İş elbisesi içine gerekli olmayan madde ( Saç tokası ,çakmak, sigara, cep telefonu v.b. ) koymayınız.
- 😊 Personel soyunma odalarını ve dolaplarını temiz tutmalıyız.
- 😊 Ağır parfüm ve losyon kullanmayınız.
- 😊 Belirlenmiş alanların dışında sigara içmeyiniz.
- 😊 İş kıyafetleri ile otel dışına çıkmayınız.

# Standardizasyon

- **Amacı standartlara uygun kaliteli mal ve hizmet üretmektir.**
- **Gıda kalitesinin standardizasyonu için yapılacak uygulamalar;**
- 1)Standardizasyon ekibinin oluşturulması
- 2)Oluşturulan yemek reçetelerine uygun üretim gerçekleştirilmesi
- 3) Gıda kalitesini tehdit eden unsurların periyodik aralıklarla gerçekleştirilecek toplantılarda görüşülmesi
- 4) Düzeltici faaliyetler ve önerilerin görüşülmesi

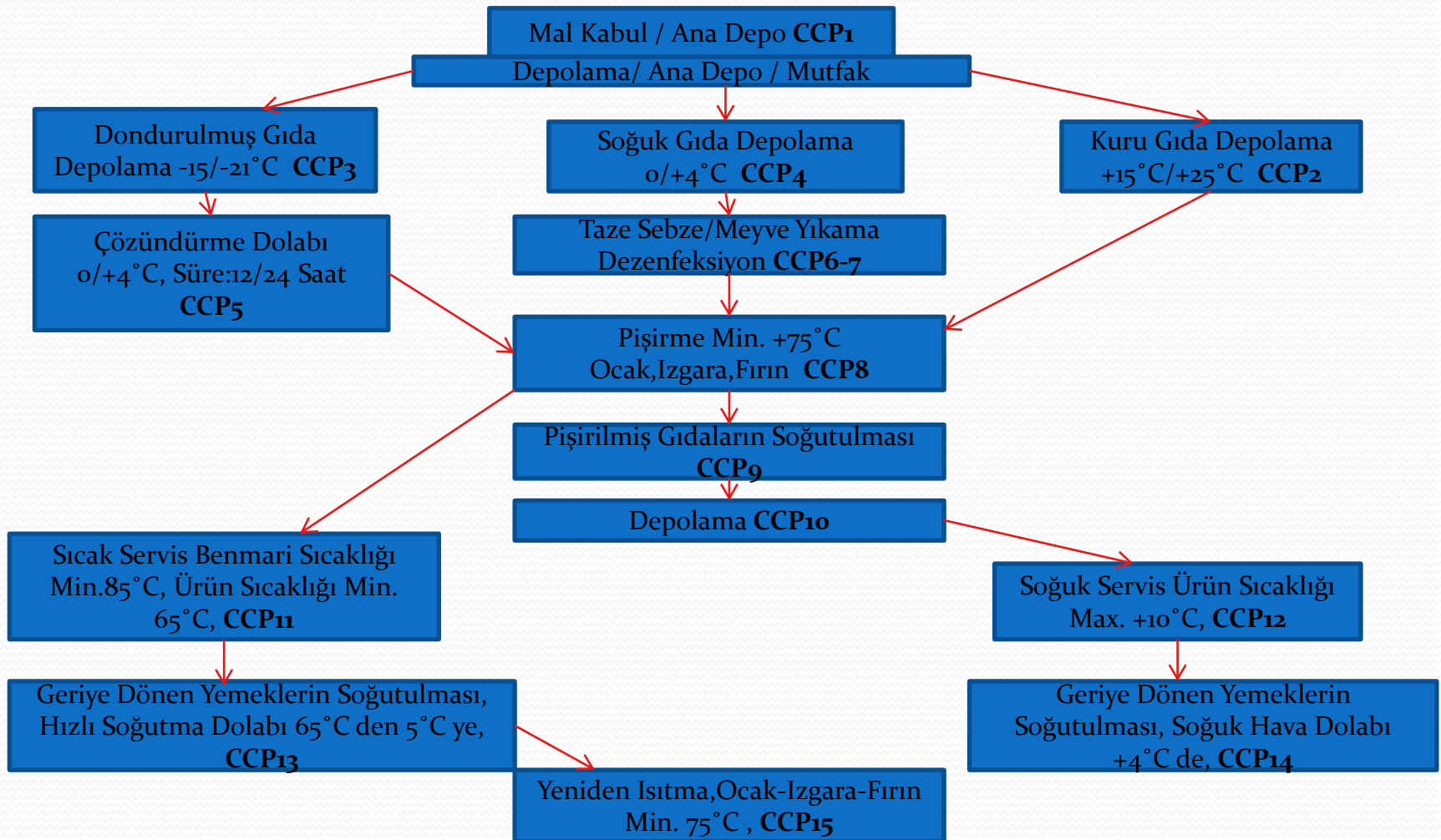
# Standardizasyonun Faydaları

- Üretimin belirli plan ve programlara göre yapılmasına yardımcı olur.
- Uygun kalite ve seri imalâta imkân sağlar.
- Kayıp ve artıkları asgariye indirir, maliyeti düşürür.
- Verimliliği artırır.
- Depolamayı ve taşımayı kolaylaştırır, stokların azalmasını sağlar.

# Püko Döngüsü



# Kritik Kontrol Noktaları Akış Şeması



# Form Dökümantasyon Kayıt

Söz uçar yazı kalır mantığıyla, yaptığımız tüm uygulamalarımızı kayıt altına almalıyız ve bu kayıtları saklamalıyız.



# İyi Gıda Güvenliği Sonuçları

- Misafir Memnuniyeti
- Ürün kalitesinde süreklilik
- İyi imaj, artan talep
- Ürünü raf ömrü süresince değerlendirme, azalan maliyetler
- Yasalara uygunluk

# Kötü Gıda Güvenliği Sonuçları

- Misafir tepkisi, kötü imaj !
- Gıdaya mikroorganizma bulaşması
- Gıda zehirlenmeleri
- Haşere
- Azalan talep, artan ürün firesi ve maliyetler
- Resmi makamlardan alınan cezalar

# UNUTMAYACAKLARIMIZ !

⌘ Gıdalar için tehlikeli sıcaklık aralığı  
10 C° ile 65 C° arası

⌘ Çapraz kontaminasyona neden olmamak.

⌘ Kişisel temizliğimize dikkat etmek.

⌘ Depolama ve sergileme koşullarına dikkat etmek.

⌘ Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamalarını yerine getirmek.

**NOVUM GARDEN SİDE HOTEL'DE  
GIDA GÜVENLİĞİ VE  
SORUMLULUĞU BİZLERE  
AİTTİR!  
TEŞEKKÜRLER...**

