

GIDA ENDÜSTRİSİNDE HİJYEN VE SANİTASYON

Doç. Dr. Ayşe GÜNEŞ BAYIR

@Ayşe Güneş Bayır/İzinsiz iktibas edilemez ve çoğaltılamaz.

KİŞİSEL HİJYEN

- Kişisel hijyen, bireyin kendi sağlığını devam ettirmesi için yaptığı öz bakım uygulamalarını içerir.
- Bireyin kendi vücudunu ve giyeceklerini temiz tutması ve temizlemesi kişisel hijyenin amacıdır.
- Kişisel hijyen; el ve vücut temizliği, çalışılırken giyilecek uygun iş kıyafetlerinin (önlük, eldiven, maske, kep vb.) seçimi, kıyafetlerin temizliği ve personelin genel sağlığı gibi konuları kapsar.



KİŞİSEL HİJYENİN ÖNEMİ

- Besinlere mikroorganizma bulaştıran en önemli kaynaklardan biri yemeği hazırlayan kişilerdir.
- Bu nedenle özellikle de yemek hazırlayan kişilerin kişisel temizliğe çok önem vermesi gerekir.



BURADA EKSİK BİR ŞEYLER VAR MI?



KİŞİSEL HİJYENİN ÖNEMİ

- Gıda ile ilgili yerlerde çalışan personelin yılda iki kez sağlık kontrolü yapılması gerekir.
- Bulaşıcı hastalığı olan ya da portör (taşıyıcı) kişiler gıda ile temas eden alanlarda çalıştırılmamalıdır.

KİŞİSEL HİJYENİN ÖNEMİ

- Personelin her yıl akciğer filmi çektilmesi ve bir rahatsızlık halinde derhal doktor kontrolüne gönderilmesi gerekir.
- Soğuk algınlığına yakalanmış fakat çalışabilir durumda olanlar yiyeceklerle doğrudan teması olmayacak bölümlerde çalıştırılmalı ve ağızları maske ile kapatılmalıdır.

Kişisel Hijyenin Önemi

- Gıda çalışanı kendisinde aşağıdaki belirtileri gözlemlediğinde hemen amirini veya yöneticisini bilgilendirmelidir:
 - Diare (ishal)
 - Kusma
 - Ateş
 - Ateşli boğaz ağrısı
 - Görünür şekilde enfekte cilt lezyonları (kızarıklık, kesik, çıban vb.)
 - Kulak, göz veya burundan akıntılar
 - Sarılık

KİŞİSEL HİJYENİN ÖNEMİ

- İş için ayrı üniforma giymeleri gerekir.
- Ayrıca erkeklerin kep, kadınların file veya bone takmaları zorunlu tutulmalıdır.
- Bu üniforma ve başlıklar kurum tarafından sağlanmalı, yine kurum tarafından yıkanmaları, gerektiğinde yenilenmeleri sağlanmalıdır.

KİŞİSEL HİJYENİN ÖNEMİ

- Yemek hazırlama ve servisi sırasında çeşitli temizlik bezleri kullanılmaktadır. Bu bezlerin de sıklıkla yıkanması ve değiştirilmesi sağlanmalıdır.
- Çamaşırhaneleri olmayan kurumlar mutfaklarına veya gıda üretim yerlerine ayrı bir çamaşır kazanı(veya makinesi) almalı ve bezlerin yalnız bu kazanda ve makinede yıkanması sağlanmalıdır.

KİŞİSEL HİJYENİN ÖNEMİ

- Personele verilecek kişisel hijyen eğitiminde personelin kendisinin dikkat etmesi gereken hususlar üzerinde durulmalıdır.



Kişisel Hijyeni Sağlamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

◦ **1-Ağız/Burun/Saçlar**

- √ Besinlerle uğraşırken asla ağız, burun, saçlarınıza dokunmayın.
- √ Mutfakta yemek hazırlarken sakız çiğnemeyin, sigara içmeyin.
- √ Öksürme ve hapşırmada mutlaka kağıt mendil kullanın.
- √ Yemeklerin tat kontrollerini yemeği karıştırdığınız kaşık ile değil, ayrı bir kaşık ile bir tabağa koyarak yapın.
- √ Genel vücut temizliğinize özen gösterin.
- √ Dişlerinizi günde en az 3 defa fırçalayın.

Kişisel Hijyeni Sağlamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

◦ **2-Giysiler**

- ✓ Yiyecek içeceklerle uğraşırken saç dökülmesine karşı önlem alın.
- ✓ Yemek hazırlarken mutlaka bir önlük kullanın.
- ✓ Mutfak önlüklerinin uygun aralıklarla temizliğini sağlayın.

Kişisel Hijyeni Sağlamada Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

◦ **3-Eller**

Ellerinizi hijyenik el yıkama ilkelerine uygun yöntemlerle sık sık yıkanmalı!

- √ Her iş başlangıcında,
- √ Çiğ besinleri elledikten sonra,
- √ Tuvaletten her çıkışta,
- √ Sigara içtikten ve mendil kullandıktan sonra,
- √ Parayı elledikten sonra,
- √ Kirli araç-gereçleri elledikten sonra,
- √ Çöpleri elledikten sonra,
- √ Öksürüp-hapşırdıktan sonra,
- √ Yemekleri servis etmeden önce, mutlaka hijyenik bir şekilde yıkayın.

KİŞİSEL HİJYEN

- Belirgin olarak kirli el: Kir veya proteinli materyal, kan ve diğer vücut sıvıları ile görünür bir şekilde kontamine olmuş eli ifade eder.
- El yıkama: Ellerin düz sabun ve su ile yıkanmasıdır.
- El hijyeni: El yıkama, antiseptik ile yıkama, antiseptik ile ovma veya cerrahi el antisepsisi dahil olmak üzere tüm uygulamaları kapsayan genel bir tanımdır.



KİŞİSEL HİJYEN

- El antisepsisi: Antiseptik el yıkama veya antiseptik el ovmayı ifade eder.
- Cerrahi el antisepsisi: Cerrahi personel tarafından operasyon öncesinde geçici florayı elimine etmek ve kalıcı florayı azaltmak üzere yapılan el yıkama veya el ovmayı tanımlar.

