



Gıda Güvenlik Standartları - Gıda hazırlama becerileri ve bilgisi

Bölüm 3 (yalnız Avustralya için), Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları Yönetmeliği

NOT: Yeni Gıda Güvenlik Standartları Yeni Zelanda'da uygulanmamaktadır. Avustralya ile Yeni Zelanda arasındaki gıda standartları anlaşmasına gıda hijyen standartları dahil değildir.

Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 Standardı ve Genel Koşullar'a göre, gıda işletme sahipleri, işyerlerinde gıda hazırlayan ve gıdaların temas ettiği yüzeylerde çalışan kişilerin ve şeflerin güvenli gıda hazırlama konusunda beceri ve bilgi sahibi olmalarından sorumludurlar.

Bu koşul, yalnızca, risk içermeyen ve uygun şekilde pişmiş ve hemen tüketilecek yiyeceklerin satıldığı yardım veya topluma yönelik para sağlama amacı taşıyan etkinliklere uygulanmaz.

Güvenli gıda hazırlama konusunda beceri ve bilgi sahibi olma koşulunun standartlara dahil edilmesinin nedeni, gıda işçilerinin yiyecekleri kurallara uygun olarak hazırlayarak, bunların tüketim için güvenli kılınmasını sağlamaktır.

'Beceri' ve 'bilgi' sözcükleri işletmeniz için ne ifade eder?

Beceri: İşletmenin güvenli gıda sağlmasını güvence altına almak için personelin ve şeflerin uygun çalışma yöntemi.

Bilgi: Personelin ve şeflerin, işletmenin güvenli gıda sağlayacak şekilde çalışabilme yetenekleri.

Personelin ve şeflerin neleri bilmeleri gerekir?

Yiyeceklerin güvenli hazırlanmasını sağlama konusunda sorumlulukları bulunan gıda işçilerinin, beceri ve bilgiye gereksinimi vardır. İşletme içinde yaptıkları diğer işler için bu beceri ve bilgiye sahip olmaları gerekmez. Örneğin; bir gıda servisi verme işinde (catering) sandviç hazırlayan bir kişinin gereksinim duyduğu bilgi ve beceri ile temizlik işinde çalışan bir kişinininki farklıdır.

Bununla beraber, işletmede çalışan gıda işçilerinin yokluğunda bazı personelin bu işe yardım etmesi durumunda bu kişilerin de her zamanki işleriyle ilgili beceri ve bilgileri yanında güvenli gıda hazırlama beceri ve bilgisine de sahip olmaları gerekir.

Personelin beceri ve bilgisi güvenli ve temiz gıda konularını da içermelidir. Personelin gıda maddelerinin güvenliğini sağlamak üzere uyguladıkları yöntem, gıda güvenliği konusu kapsamı içindedir. Gıda temizlik uygulaması ise, yiyeceklerin kontamine olmaması için personelin etrafı temiz tutmak üzere neler yapması gerektiğini kapsar. Aşağıda verilen örnekte, gıda güvenliği ile gıda temizliği uygulamalarındaki fark açıklanmaktadır.

Bir işletmedeki gıda işçisi tavukların içini doldurup pişirmek için hazırlık yapmaktadır. İşletme personelin-den olan bu kişinin tavuğun güvenli bir biçimde satışa sunulmasını sağlamak için gıda güvenliği ve gıda temizliği konusunda doğru bilgi ve becerisi olması gerekir.

Bu iş için gereken gıda güvenliği konusundaki bilgi ve beceriler aşağıda belirtilmiştir:

- pişmemiş tavukların muhtemelen tehlikeli bakterilerle kontamine olabileceğini ve yeteri derecede pişmemiş tavuğu yemenin gıda zehirlenmesine sebep olabileceğini bilmek;
- tavuğun ve iç malzemesinin tam olarak pişmesi için gereken pişirme ve ısı derecesini bilmek;
- tavuğun tam olarak piştiğini kontrol etme becerisi;
- pişmemiş ve pişmiş tavuğun depolanması için gereken doğru ısı derecesini bilmek; ve
- gereçlerin doğru dereceye ayarlanmasını sağlama becerisi.

Bu iş için gereken gıda temizliği konusundaki bilgi ve beceriler aşağıda belirtilmiştir:

- pişmemiş tavuğu hazırlarken ellerin, kullanılan eldiven ya da gereçlerin pişmiş tavuğu kontamine edebileceğini bilmek;
- elleri ve gereçleri kontaminasyon olasılığını en aza indirecek yöntemlerle yıkama becerisi;
- kirli giysiler ya da kirli mutfak tezgahları gibi pişmiş tavuğu kontamine edebilecek farklı faktörlerin de bulunduğunu bilmek; ve
- çalışılan mekanın temiz tutulmasını sağlama becerisi.

Personelin uygun beceri ve bilgisi olmasını nasıl sağlarım?

Resmi eğitim gerekmemektedir. Personelin işini iyi yapması için gereken beceri ve bilgiye sahip olmasını sağlamanın çeşitli yol ve yöntemleri vardır. Bazı örnekler şöyle sıralanabilir:

- işletmenin sahibi ya da diğer personel tarafından 'yerinde' eğitim;
- gıda güvenliği ve gıda temizliği konularındaki bilgi notlarını, okumaları için personele vermek;
- gıda işçilerinin ve şeflerinin sorumluluklarının belirlendiği kuralları uygulamak;
- personeli, diğer kişilerin yönettiği gıda güvenliği kurslarına yollamak;
- işletmedeki personel için kurs verebilecek bir danışmanı görevlendirmek; ve
- gıda sanayii eğitimi görmüş nitelikli eleman almak.

Personelin yaptıkları iş için gereken beceri ve bilgiye sahip olduklarından emin olmaları koşuluyla, işletmeler kendilerine en uygun olan yolu seçebilirler.

Bu koşula ne zaman uymam gerekiyor?

Bu koşul Şubat 2002'den önce yürürlüğe girmeyecektir. Bazı Eyalet veya Bölgelerde yürürlüğe girme tarihi daha da gecikebilir. Bu, her bir hükümetin standartları tam olarak yasalastırmaları için Eyalet ve Bölge gıda yasaları ve yönetmeliklerinde gerekli değişiklikleri ne zaman yapacaklarına bağlıdır. Eyalet ve Bölgenizdeki durumla ilgili ayrıntılı bilgi Eyalet ve Bölgeler'deki Gıda Güvenlik Standartları bilgi notunda açıklanmaktadır.

Beceri ve bilgi sahibi olma koşuluna nasıl uyabilirim?

Gıda işçilerinin güvenli gıda hazırlama konusunda beceri ve bilgi sahibi olmalarını, onların denetlenmesini ve güvenli gıda hazırlama işlemlerinin önemini düzenli olarak onlara hatırlatılmasını sağlamış olan işletmeler için beceri ve bilgi sahibi olma koşuluna uymak kolay olacaktır.

2001 yılının ikinci yarısında yayımlanacak ek bilgiler, işletmeler ve denetim görevlilerine bu koşulun tanımında yol gösterecektir. Bu süre içinde, yeni yönetmeliğin getirdiği koşullara kendini hazırlayan işletmelerin aşağıda belirtilen soruları göz önüne almaları yararlı olabilir:

- İşletmenizdeki güvenli gıda hazırlama ve güvenlik risklerini belirlediniz mi?
- Hangi personel ne tür gıda hazırlama görevini üstlenmiştir?
- İşletmenizdeki personele güvenli gıda hazırlama işlemi gösterildi mi, ya da personel bu konuda bilgilendirildi mi?
- Saptanmış herhangi bir yöntem ya da kuralın uygulanmasının sağlanmasından sorumlu bir kimse var mı?
- Personelin çalışma alanlarını temiz tutması için gerekli olan gereç ve yeriniz var mı?

Daha fazla bilgiye gereksinim duyuyor musunuz?

Standartların örnekleri, yönetmelikler, destek materyalleri ve diğer bilgi notları ANZFA'nın web sitesinde (www.anzfa.gov.au) mevcuttur. Standartlar her Eyalet ve Bölge'de uygulanmaya başladığından, gıda işletmeleri, yerel belediye Çevre Sağlık Görevlilerinden ya da Eyalet veya Bölgelerinin Sağlık veya Sağlık Hizmetleri Bakanlıkları ve Kamu Sağlık Birimleri'nden bilgi alabilirler.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571