



Gıda Güvenlik Standartları - Gıda işletmelerinin sağlık ve hijyen sorumlulukları

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

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

Gıda Güvenliği Standardı 3.2.2 Gıda Güvenliği Uygulamaları ve Genel Koşullar'a göre gıda işletmelerinin yanlarında çalışan gıda işçilerinin ya da herhangi bir kişinin yiyecekleri kontamine etmelerini önlemek için olası her tür önlemi almaları gerekir. Gıda işletmelerinin ayrıca, gıda işçilerinin sağlığı, el yıkama yerlerinin sağlanması, sağlık ve hijyen konusundaki sorumluluklarının kendilerine açıklanması ve özel yaşamlarının korunmasıyla ilgili belirli sorumlulukları da vardır.

Gıda işletmelerinde kişilerin yiyecekleri kontamine etmemelerini sağlamak

Gıda işletmelerinin işyerlerindeki kişilerin gıda maddelerini kontamine (bakteri/mikro organizma ya da yabancı maddelerle enfekte olma) etmemelerini sağlamak için olası her tür önlemi almaları gerekir. Bu, gıda işçilerinin yanısıra işletmeye gelen esnaf, toptancılar ya da toplum üyelerini de kapsar. Gıda maddelerinin açıkta durduğu mutfak gibi yerlerde alınabilecek bazı pratik önlemler aşağıda belirtilmiştir:

- gıda işiyle uğraşmayan kişilerin mutfak alanına girmelerini engelleme; ve
- mutfak alanına girmeleri gereken diğer kişilerin yiyecekleri ellemesi, onlara doğru hapşırması, sümürmesi, öksürmesi ya da hazırlanmış açıktaki gıda maddelerinin üstünde veya hazırlandıkları yerlerde yemek yemelerini önlemek için denetim yapmak.

Gıda işletmesi aynı zamanda kişilerin gıda maddelerinin hazırlandığı ya da açıkta bulundurduğu yerlerde sigara içmelerini veya tükürmelerini önlemek üzere pratik önlemler almalıdır. Bu önlemler arasında aşağıdaki hususlar bulunmaktadır:

- duvarlara 'sigara içilmez' levhası koymak ve tükürme sorunu varsa bu hareketin de yasak olduğunu belirten ayrı bir uyarı levhası koymak; ve
- bu gibi alanlarda kül tablası bulundurmamaya dikkat etmek.

Gıda işçilerinin sağlığı ve gıda maddelerinin kontamine olmasını önleme

Belirli hastalıkları olan veya bu hastalıkları taşıyabilen (portör) ya da başka bir sağlık sorunu olan kişilerin yiyecek hazırlamaları veya hazırlanan tezgahları ellememeleri çok önemlidir. Bu, özellikle çalışırken gıda maddelerini kontamine edebilecekleri durumlarda daha da önemlidir.

Bir gıda işletmesinin, gıda işçisinin ya da işletmesinde gıda maddesi hazırlayan herhangi bir kişinin (arkadaş, akraba gibi) yiyeceklerle geçen bir hastalığı olduğunu ya da böyle bir olasılığın varlığının farkında olduğu durumlarda bu kişilerin yiyecek hazırlamalarını, tezgahları ellememelerini/dokunmamalarını/temas etmemelerini sağlaması gerekmektedir. Bir gıda işletmesi, istifra eden, ishali olan ya da ateşle birlikte boğaz ağrısı olan bir kişide yiyeceklerle geçen bir hastalık olduğundan kuşkulabilir.

Bir kişinin yiyeceklerle geçen bir hastalığının olduğu ya da bu tür bir hastalığı taşıdığı biliniyorsa ve yemek hazırlama işleri dışında bırakılmışsa, bir sağlık referansı bu hastalığının geçtiği doğrulanmadıkça, kişi yiyecek hazırlama işine geri dönemez.

Bir gıda işletmesinin, işçisinde ya da işyerinde yiyecek hazırlayan herhangi bir kişide deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya gözlerinde herhangi bir akıntının olduğunu bilmesi veya bundan kuşkulması durumunda, gıda işçisinin gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemek için olası tüm önlemleri aldığından emin

olması gerekmektedir. Örneğin, derideki açık iltihaplı bir yaranın sargı beziyle ve su geçirmez bandajla kapanması ya da nezleli birinin burun akıntısını önleyici ilaç alması gerekir.

İşçilerin kullanımı için sağlanan lavabolar

Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 Standardı ve Genel Koşullar ve Yiyecek Yerleri ve Gereçleri 3.2.3 Standardının her ikisi de el yıkama koşulları içerir.

Yiyecek hazırlayan kişilerin el yıkama koşulları Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 Standardı ve Genel Koşullar'ında belirlenmiştir. Bu koşullar konusunda daha fazla bilgilenebilmek için Gıda Güvenliği Standartları - Sağlık ve Hijyen, Gıda İşçilerinin Sorumlulukları başlıklı bilgi notuna bakınız.

Gıda İşletmeleri, Araç ve Gereçleri 3.2.3 Standardı, işletmelerin, gıda işçilerinin çalıştıkları yerlerde kolayca ulaşabilecekleri, örneğin, gıda maddelerini hazırladıkları yerde ve tuvaletlerin yanında bir lavabo sağlamalarını öngörmektedir. İşletmeler ayrıca bu lavabolardan temiz ılık suyun akmasını da sağlamalıdır.

Buna ek olarak, Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 Standardı ve Genel Koşullar, gıda işletmelerinin, lavaboların yanlarında sabun ve diğer temizlik maddelerini ve personelin ellerini bir kez kurularak atabilecekleri bez veya kağıt havlu bulundurmasını öngörmektedir. Uygunsa kağıt havluların atılabileceği bir çöp kutusu sağlanması ve lavaboların el, kol ve yüz yıkamanın dışında başka maksatlarla kullanılmaması gerekmektedir.

Gıda İşletmesinin sağlık ve hijyen konusundaki diğer sorumlulukları

Gıda işletmeleri, Araç ve Gereçleri 3.2.3 Standardı'nda gıda işletmelerinin, gıda işçileri için yeterli sayıda tuvalet sağlamaları, ve ayrıca işçilerin kişisel eşya ve giysileri, ofis araç gereçleri ve kağıtlar ile işletmenin kullandığı kimyasal maddeler için ayrı depolama alanları bulundurmaları öngörülmektedir.

Gıda işçilerini sağlık ve hijyen sorumlulukları konusunda bilgilendirme

Gıda işletmeleri gıda işçilerine özellikle onları ilgilendiren sağlık ve hijyen koşullarını anlatmalıdırlar. Bunu, örneğin, poster ya da bildiri veya gıda endüstrisi eğitim videosu kullanarak yapabilirler. Bu koşullar Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 Standardı ve Genel Koşullar'da açıklanmaktadır. Bu konuda daha fazla bilgilenebilmek için Gıda Güvenliği Standartları - Sağlık ve Hijyen, Gıda İşçilerinin Sorumlulukları başlıklı bilgi notuna bakınız. Koşullar, gıda işçilerinin yiyecekleri kontamine etmemeleri için makul önlemleri almalarını sağlamak üzere tasarlanmıştır.

Gıda işçilerinin özel yaşamlarının korunması

Gıda işçileri aşağıda belirtilen durumlarda şeflerine haber vermelidirler:

- gıda maddelerine bulaşabilecek bir hastalıkları olduğunu ya da hastalığı taşıdıklarını bilmeleri ya da kuşkanmaları;
- deride iltihaplı (enfekte olmuş) bir yaranın ya da kulak, burun veya göz akıntısının olduğu ve bunun neticesinde gıda maddelerinin kontamine olma olasılığının bulunması; veya
- hazırlık sürecinde gıda maddelerini kontamine ettiklerini bildiklerinde ya da kuşkanıldıklarında.

Bir gıda işçisi bu durumlardan herhangi birini şefine haber vermişse, şef bu bilgiyi, işletme sahibi ve denetleme görevlisi hariç, işçisine danışmadan hiç kimseye açıklamamalıdır. Ayrıca gıda işletmesi bu bilgiyi gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemenin dışında başka hiçbir amaçla kullanmamalıdır.

Daha fazla bilgiye gereksinim duyuyormusunuz?

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 belediyelerinin 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