



Gıda Güvenlik Standartları - Gıda maddesinin güvenli olarak teslim alınması

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.

Ne gerekmektedir?

Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 standardı ve Genel Koşullar, gıda işletmelerinin güvensiz veya uygun olmayan gıda maddelerinin teslim alınmamasını sağlamak üzere mümkün olan tüm önlemlere başvurmalarını öngörmektedir. Buna göre, aldıkları gıda maddelerinin;

1. bozulmadan depolanmış olduğundan;
2. işyerinde bulunduğu süre içinde belirlenebilmesinden; ve
3. risk içeren gıda maddesi ise, işletmeye ulaştığında gerekli ısıda olduğundan

emin olmaları gerekmektedir.

İşletmeye ulaştırılan gıda maddelerinin kontamine olmadığından nasıl emin olabilirim?

Her ne kadar işletmenize ulaştırılan gıda maddelerinin kontamine olup olmadığını her zaman anlayamazsanız da, kontamine olma olasılığını azaltmak için bazı pratik önlemler almalısınız.

Alınabilecek önlemlerden bazıları aşağıda açıklanmaktadır:

- Emin olmak için yiyeceklerin ulaşım sırasında kontaminasyona karşı korunup korunmadığını sağlayıcı firmalara sorunuz ve bunları olabildiğince paket veya kaplar içinde göndermelerini isteyiniz.
- Gıda maddeleri geldiğinde bunların örtülmüş veya paketlenmiş ve örtünün veya paketin zedelenmiş olup olmadığını ve 'son kullanma' tarihini kontrol ediniz. 'Son kullanma' tarihi geçmiş yiyecekler kontamine olmuş olabilir.
- Gıda maddeleri geldiğinde, işyerinde onu denetleyecek ve doğrudan dondurucuya veya soğutucuya veya uygun bir depolama yerine koyacak bir kimse bulunmadığı zamanlarda, yiyeceklerin işletmenize gönderilmesini olabildiğince önlemeye çalışınız.

İşletmenize gelen gıda maddelerini tek tek kontrol etmek zor olabilir fakat getirilenleri rastgele kontrol edebilirsiniz. Ayrıca bazı gıda firmalarından gelenleri daha sık ve genel olarak iyi durumda gelen diğer firmaların ürünlerini de daha ender kontrol edebilirsiniz.

İşletmenize getirilen gıda maddeleri kontamine olmuşsa ya da kontamine olduğundan kuşkulaniyorsanız, sağlayıcı firmaya iade etmeniz veya sağlayıcı firmanın onayıyla imha etmeniz gerekir. Örneğin, gıda maddesini içeren paket yırtılmış ya da zedelenmiş durumdaysa kontamine olduğundan kuşku duyabilirsiniz. Eğer gıda maddesinin içinde böcek, kemirgen hayvan pisliği, cam, metal veya diğer yabancı bir madde varsa ya da bozuksa kontamine olmuş demektir.

İşletmemdeki gıda maddelerinin kaynağını ve adını bilmem için ne yapabilirim?

Bir denetim görevlisi size bu konuda bir soru yönelttiğinde herhangi bir gıda maddesinin ne olduğu ve hangi sağlayıcı firmadan alındığı konusunda kendisine bilgi verebilmelisiniz. Gıda maddesinin güvensiz ya da kontamine olmuş olarak bulunması halinde, sağlayıcı firmaya iadesi ya da imhası için bu bilgiye sahip olmanız gerekir.

Her ne kadar satın aldığınız gıda maddelerinin çoğunda ürünün adı ve imalatçı, ithalatçı ya da paketleme firmasının adı ve adresi yazılı bilgi etiketi olsa da işletmenizde etiketlenmemiş ve paketlenmemiş gıda maddeleri olabilir ve sizin bunların ne olduğunu ve nereden alındığını bilmeniz gerekir. Sağlayıcı firmanın faturalarına bakarak ya da başka bir yöntemle onların ve aldığınız gıda maddelerinin kayıtlarını tutarak iş yerinizdeki gıda maddelerini belirleyebilirsiniz.

Gıda maddesini tanıyıp sağlayıcı firmayı bilmedikçe getirilen malı kabul etmemelisiniz.

Risk içeren gıda maddelerinin doğru ısıda getirilmelerini nasıl sağlarız?

Doğru ısıda olmayan ya da ısı kontrolü dışında kalabileceği güvenli süreyi geçirmiş riskli gıda maddelerini teslim almamak için pratik önlemler almalısınız.

İşletmenize getirilen risk içeren gıda maddeleri:

- soğutulmuş durumdaysa - 5°C veya altında olmalıdır.
- sıcak durumdaysa - 60°C veya üzerinde olmalıdır.
- donmuş durumdaysa - donmuş olmalıdır (yarı çözölmüş durumda olmamalıdır); ya da
- farklı bir ısı derecesinde olabilir ancak sağlıklı firma güvenli süre sınırının aşılmadığını kanıtlamalıdır.

İşletmenize getirilen riskli gıda maddeleri bu koşullara uymuyorsa bu maddeleri kabul etmemelisiniz.

Birçok durumda işletmeler risk içeren gıda maddelerinin soğutulmuş (5°C veya altında) ya da donmuş durumda getirilmesini isterler ancak, bu gibi gıda maddelerinin başka ısı derecelerinde ulaştırılmasını kabul edebileceğiniz durumlar da olabilir. Örneğin, aldığınız gıda maddesinin sağlıklı firmadan uygun ısı derecesinde çıkması ve işyerinize ulaşım zamanının kısa olması gibi.

Gıda Güvenlik Standartları - Isı kontrol koşulları bilgilendirme notu risk içeren gıdaların ısı kontrolü ve 5°C ile 60°C arasındaki ısı derecelerinde güvenli olarak tutulabilecekleri zaman süresi konusunda ayrıntılı bilgi içermektedir. Bununla birlikte genel olarak, ulaşım süresinin iki saati geçtiği durumlarda gıda maddelerinin 5°C veya altında soğutulmuş ya da donmuş olarak korunabileceği soğutmalı araçlarda taşınmaları gerekir.

Risk içeren gıda maddelerinin işletmenize getirildiğinde güvenli olmalarını sağlamak için alabileceğiniz birkaç pratik önlem aşağıda örnek olarak verilmiştir.

- İşyerinize gıda maddesi taşıyan firmayla onaylayacağınız nakliye ısı derecelerini tartışınız ve gıda maddelerinin donmuş, soğutulmuş ya da sıcak durumda, güvenli süre içinde ulaştırılacağı konusunda resmen anlaşınız.
- Ulaştırılan maddelerin donmuş olması gerekiyorsa, işyerinize geldiğinde donmuş durumda olup olmadıklarını ve çözölmeye başlayıp başlamadıklarını kontrol ediniz.
- Gıda maddelerinin soğuk ya da sıcak durumda olmaları gerekiyorsa iş yerinize ulaştırıldıklarında ısı derecelerini kontrol ediniz ve 5°C veya altında ya da 60°C veya üstünde bulduklarından emin olunuz.
- Gıda maddelerinin güvenli zaman sınırları içinde getirilmeleri gerekiyorsa, nakliyenin bu süre içinde yapıldığından emin olmak için aracın yola çıkış ve işyerinize varış saat kayıtlarını kontrol ediniz.

Her gıda maddesini ya da nakliye kayıtlarını ayrı ayrı kontrol etmeniz gerekmez ancak sağlıklı firmanın doğru olanı yaptığını denetlemek için bazı maddeleri kontrol etmeniz gerekir.

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 ayrıca, doğrudan yerel belediye Çevre Sağlık Görevlilerinden ya da Eyalet veya Bölgelerinin Sağlık veya Sağlık Hizmetleri Bakanlıkları ve Kamu Sağlık Birimleri'nden bilgi alabilirler.

Eyalet ve Bölge sağlık bakanlıkları ve yerel belediyelerle haberleşme ayrıntıları Gıda Güvenlik Standartları - Bilgilendirme ve tavsiye kaynakları adlı ayrı bir bilgi notunda yer almaktadır.

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