



Gıda Güvenlik Standartları - Isı kontrol koşulları

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

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

Giriş

Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 standardı ve Genel Koşullar risk içeren gıdaların belirli ısıda tutulması, soğutulması ve tekrar ısıtılması işlemleri için belirli kurallar saptamıştır. Gıda işletmeleri sundukları yiyeceklerin güvenilir olduğunu sağlamakta kendilerine ait güvenli bir alternatif sistem uyguladıklarını gösteremedikçe, bu koşullara uymak zorundadırlar.

1. Hangi yiyecekler ısı kontrolunda tutulmalıdır?

Risk içeren gıda maddeleri ısı kontrolunda tutulmalıdır.

'Risk içeren gıda maddeleri' hangileridir?

Gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler içerebilen ve doğru ısı derecelerinde tutulmadıklarında, bu bakterilerin üremesine veya toksinlerin müşteriler için tehlike yaratabilecek düzeye ulaşmasına ortam oluşturan yiyecekler risk içeren gıda maddeleridir. Toksinler, bazı bakteri türlerinin ürettiği zehirli kimyasal maddelerdir.

Risk içeren gıda maddelerinden örnekler aşağıda belirtilmiştir:

- pişmiş veya pişmemiş etler veya güveçler, kariler veya lazanya gibi etli yemekler;
- süt ürünleri, örneğin, süt, muhallebi veya sütle yapılan tatlılar;
- deniz ürünleri (canlı deniz ürünleri hariç)
- işleminden geçirilmiş, meyva ve sebzeler, örneğin salatalar;
- pilavlar ve makarnalar;
- tart ve soya ürünleri gibi içinde yumurta, fasulye, kuruyemiş olan protein yüklü gıdalar;
- içlerine bu türde gıda malzemesi konulan sandviçler.

Risk içermeyen gıda maddeleri hangileridir?

Birçok konserve yiyeceklerde gıda zehirlenmesine neden olan bakteri görülmez. Ayrıca bazı yiyecek türlerinde bakteri üremez. Şişe veya tenekte kutulardaki yiyecekler, kuru meyvalar, tuzlanmış ve kurutulmuş etler, fermente edilmiş kuru etler, yoğurtlar, sert peynirler, ezmeler, bazı soslar, kuru makarna, ekmekler ve kurutulmuş yiyecekler, birkaç örnek olarak verilebilir.

Ancak, risk içermeyen bazı gıda maddelerini işleminden geçirerek değiştirdiğinizde riskli şekile dönüşebilirler. Örneğin, pirinç unu risk içermeyen fakat muhallebi yapmak için süt veya su kattığınızda, muhallebi risk içerebilir.

Bazı gıda maddeleri risk içermeyebilir ancak bozulmalarını önlemek için buzdolabında tutulmaları gerekir. Bozuk gıda maddesi satmak suçtur.

2. Gıda maddeleri ne zaman ısı kontrolunda tutulmalıdır?

Risk içeren gıda maddelerini **teslim alırken, sergilerken, taşıırken veya saklarken** ya 5°C veya altındaki soğuklukta ya da 60°C veya üstündeki sıcaklıkta bulunmalarını sağlamalısınız. Risk içerebilecek gıda maddelerini alırken, sergilerken, taşıırken veya saklarken başka bir ısı derecesinde tutmak isterseniz kendinize ait güvenli bir alternatif sistem uyguladığınızı denetim görevlisine göstermelisiniz.

Pratik olmadığından, risk içeren yiyecekleri işleminden geçirirken ya da hazırlarken belirli bir ısıda tutmanız gerekmez ancak bakterilerin aşırı seviyelere çıkarak çoğalma olanağı bulmalarını veya toksin oluşturmalarını önlemek için hazırlama süresini olabildiğince kısa tutmalısınız.

3. Risk içerebilecek gıda maddelerini soğutma

Risk içeren gıda maddelerini pişirdikten sonra başka bir zaman kullanmak üzere soğukta saklamak istiyorsanız, yiyeceği olabildiğince çabuk 5°C ya da altında bir ısıda soğutmalısınız. Pişmiş olmasına rağmen içinde zehirleyici bakteri üremiş olabilir. Çabuk soğutma süresi bu bakterilerin üremesini veya toksin oluşturmasını sınırlandırır.

Standartlar, gıda maddelerinin 60°C'den 21°C'ye indirecek soğutma işleminin **en fazla** iki saat ve daha sonra 21°C'den 5°C'ye indirecek soğutma işleminin de **en fazla** dört saatlik bir süre içinde tamamlanmasını öngörmektedir. Yiyecekleri daha uzun bir süre içinde soğutmayı isterseniz, kendinize ait güvenli bir alternatif sistem uyguladığınızı gösterebilmelisiniz.

Gıda maddenizin ne kadar sürede soğuduğunu bilmiyorsanız, bir kalem tipi daldırma batırma termometreyi yiyeceğin en sıcak yerine- genellikle ortası- sokarak ısısını ölçünüz. Termometrenin kullanma yöntemine ait bilgi için 'Termometrelerin risk içeren yiyecek maddelerinde kullanımı' adlı bilgi notunu okuyunuz.

Gıda maddesini çabuk soğutmak için; küçük porsiyonlara bölerek derin olmayan kaplara koyunuz. Bu işlemi yaparken yiyecek maddesini kontamine etmemeye özen gösteriniz.

4. Önceden pişirilmiş ve soğutulmuş risk içeren gıda maddelerinin ısıtılması

Önceden pişirilmiş ve soğukta saklanmış risk içeren gıda maddelerini tekrar ısıtırken, ısının çok çabuk bir şekilde 60°C'ye veya daha sıcakta ulaşması gerekir. İdeal olarak, bakterilerin üreyebileceği veya toksin oluşabileceği süreyi en aza indirmek için, ısıyı 60°C'ye yükseltme işlemini en fazla iki saat içinde tamamlamalısınız.

Bu gereksinim yalnızca **sıcak durmasını** istediğiniz risk içeren gıda maddelerine uygulanmaktadır. Örneğin, ocağınızın üzerinde veya yiyecek vitrinlerindeki gibi. Bir restoran veya ayak üstü yemek yenilen yerlerde müşterilerinizin hemen yiyebilmeleri için ısıttığınız gıda maddeleri için bu gerekli **değildir**.

5. Bir işyeri, ısı kontrol koşullarıyla nasıl uyum sağlayabilir?

Koşullara uymanın en kolay yolu, risk içeren gıda maddelerinin teslim alınmasında, saklanmasında, sergilenmesinde veya taşınmasında ya çok soğuk (5°C veya daha soğuk) ya da çok sıcak (60°C veya daha sıcak) olmasını sağlamaktır. Bundan başka, risk içeren gıda maddelerinin soğutulup tekrar ısıtılmasında acele davranılmalı ve hazırlanmaları olabildiğince kısa zamanda tamamlanmalıdır.

Gıda maddelerini, herhangi bir nedenle 5°C ya da daha soğuk veya 60°C ya da daha sıcak bir ortamda sergilemek veya taşımak istemiyor ya da bunu sağlayamıyorsanız veya soğutma ve tekrar ısıtma işlemlerinde gerekli zaman ve ısı gereksinimlerini yerine getiremiyorsanız, işyerinizde buna alternatif oluşturacak başka güvenli bir sisteminizin bulunduğunu göstermek zorundasınız.

Standartlar, bir gıda işletmesinin alternatif oluşturacak başka güvenli bir sisteminin bulunduğunu denetim görevlisine gösterebilme şekillerini açıklamaktadır. Bir yiyecek güvenlik programı kullanabilir veya onaylanmış bir gıda sanayi yönetmeliği uygulayabilir veya güvenilirliği bilimsel olarak kanıtlanmış bir sistem kullanabilirsiniz. **ANZFA, soğutma, tekrar ısıtma ve soğutma işlemlerinde alternatif oluşturacak başka güvenli sistemlerin kullanımını da kapsayan daha ayrıntılı bir yönetmelik hazırlamaktadır.**

Daha fazla bilgiye gereksinim duyuyormusunuz?

Standartların örnekleri, yönetmelikler ve diğer bilgi notları ANZFA'nın web sitesinde mevcuttur. Standartlar her Eyalet ve Bölge'de tanıtılmaya başladığından, gıda işletmeleri, doğrudan yerel belediye Çevre Sağlık Görevlilerinden ya da Eyalet veya Bölgelerindeki 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.govt.nz
Advice Line: 0800 441 571