



Gıda Güvenlik Standartları - Termometreler ve risk içeren Gıda maddeleri ile kullanımı

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.

Termometre kimler için gereklidir?

Gıda işletmenizin risk içeren gıda maddelerini saklama, taşıma, hazırlama, pişirme veya satması durumunda yiyeceklerin ısısını ölçebilmeniz için bir termometre bulundurmanız gerekir. Risk içeren gıda maddeleri et, balık, süt ürünleri ve yumurta içeren yiyecekleri kapsamaktadır. Pilav ve makarna da bunlara dahildir.

Gıda işletmenizde bir termometre bulundurulmalıdır. Birden çok gıda işletmeniz varsa her işletmenizde ayrı bir termometre bulundurmalısınız.

Termometreye neden gereksinim duyarım?

Termometre ile risk içeren yiyeceklerin yeterli bir şekilde piştiğini, buzdolabında ya da işletmenizin vitrininde doğru ısı derecesinde tutulduğunu, güvenli bir şekilde soğutulup, ısıtıldığını kontrol edebilirsiniz. Ayrıca termometre ile, gıda işletmenize getirilen risk içeren gıda maddelerinin uygun derecelerde taşınmış olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Bu standartların gerektirdiği bir koşuldur ve Gıda Güvenlik Standartları - Gıda maddelerini teslim alırken güvenlik - adlı bilgi notunda ayrıntılı olarak açıklanmaktadır.

Ayrıca standartlar risk içeren gıda maddelerini depolamanız, taşımanız, hazırlamanız, pişirmeniz veya satmanız durumunda kendinize ait alternatif oluşturacak başka güvenli yöntemler uygulamadığınız sürece ya 5°C veya altında ya da 60°C veya üstünde ısıda tutmanızı gerektirmektedir. Ayrıca risk içeren pişirilmiş yiyecekleri soğutma ve tekrar ısıtma işlemlerinde, diğer ısı dereceleri ile ilgili koşullar geçerlidir. Standartların öngördüğü gerekli ısı kontrolleri konusunda ayrıntılı bilgi için Gıda Güvenlik Standartları - Gerekli ısı kontrolleri adlı bilgi notuna bakınız.

Ne tür bir termometreye gereksinimim olacak?

Yiyeceğin içine girebilecek bir termometre gerekir. Bu kalem tipi bir termometredir. Ayrıca termometre +/-1°C'ye duyarlı olmalıdır, yani termometre gıda maddesinin ısısını 5°C'da gösteriyorsa, yiyeceğin asıl ısısı 4°C ile 6°C arasındadır.

Halen bir termometrem var, bu koşullara uygun bir termometre midir?

Halen mevcut kontaklı termometreniz en az 1°C oynayarak ölçüm yapıyorsa bu yeterli olabilir. Termometrenin netliği konusundaki bilginin, termometreyle birlikte gelen belgelerde bulunması gerekir. Herhangi bir belgenin olmaması durumunda satıcı firmaya telefon edip netliği konusunda bilgi almalısınız.

Soğuk odalar, ben-mari kapları ve sandviç vitrinleri gibi yiyeceklerin depolandığı ve sergilendiği gereçlerde sabit bulunan bir termometre olabilir. Bu termometre gercin işlemsel derecesini ölçer. Bu tür termometreler yararlı olsalar da yiyeceğin gerçek ısısını ölçmezler ve dolayısıyla yiyeceğin gerçek ısısını ölçmek için yine de kalem tipi bir termometre satın almanız gerekecektir.

Bazı gıda işletmeleri (polislin hız kontrol tabancası görünümünde) enfranj termometreleri kullanırlar. Bu termometreler ısısını kontrol etmek için yiyecek maddesinin içine sokulmayıp ona nişan almış durumda tutulurlar. Bunlar çabuk kontroller için çok yararlı olabilirler, ancak standartların öngördüğü koşullara uygun değildir çünkü yiyeceğin dış ve iç derecesi farklı olabilir. Bu nedenle, bir enfranj termometreniz olsa dahi yine de +/-1°C duyarlığında kalem tipi bir termometre satın almanız gerekecektir ya da başka bir seçenek olarak çubuk eklenmiş bir enfranj termometresi alınız.

Nereden bir termometre satın alabilirim ve fiyatı ne kadardır?

Elektronik test ya da gıda servis gereçleri satan şirketler termometre de satarlar. Bu şirketlerden bazıları büyük şehirlere ait 'Yellow Pages'larda 'Thermometers' veya 'Catering suppliers' başlıklı listelerde bulunabilir. Ayrıca bu şirketler ürünlerini ticaret fuar ve sergilerinde pazarlar ve catering dergilerine reklam verirler.

+/-1°C duyarlılığında çubuklu bir termometrenin fiyatı genellikle 40-50 dolar arasındır. Bölgenizde gıda termometreleri satan bir firma bulamazsanız bilgi almak için yerel belediyenize ya da Eyaletinizdeki/Bölgenizdeki yetkili sağlık kuruluşuna danışınız.

Gıda maddesinin ısısını ölçmek için termometreyi nasıl kullanabilirim?

Termometrenizi kullanırken aşağıda sıralanan tavsiyeler yararlı olabilir:

- termometrenin temiz ve kurulanmış olmasından emin olunuz;
- termometrenin kalem tarafını gıda maddesinin içine sokunuz ve ısı derecesini okumadan önce derecenin sabit bir hale gelmesini bekleyiniz;
- ısı her bölümde aynı olmayabilir. Bu nedenle gıda maddesinin değişik bölümlerinin ısısını ölçünüz. Örneğin, yiyecek maddesinin buzdolabında soğutulması durumunda dışı ortasından daha soğuk olabilir;
- bir gıda maddesinin ısısının ölçümünden diğerine geçmeden önce termometrenizi temizleyip dezenfekte ediniz.
- sıcak ve soğuk gıda maddelerinin ısılarını ölçme işlemleri arasında termometrenizin oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz;
- buzdolabındaki ya da yiyecek vitrinindeki farklı gıda maddelerinin ısılarını ölçünüz, çünkü buzdolabı ya da vitrinin daha sıcak veya daha soğuk bölümleri vardır; ve
- paketlenmiş ve soğutulmuş gıda maddelerinin ısısını termometreyi uzunlamasına iki paketin arasına koyarak ölçünüz - ısı ölçümü takribi olacak ancak paket bozulmayacaktır.

Termometreyi nasıl temizleyip dezenfekte edebilirim?

Termometrenin kalem tarafı gıda maddesinin içine girdiğinden başka bir gıda maddesinin ısısını ölçmek için kullanılmadan önce temizlenip dezenfekte edilmelidir. Termometrenin kalem tarafı temizlenip dezenfekte edilmezse, gıda zehirlenmesine neden olan bakteri bir gıdadan diğerine taşınabilir. Bu, özellikle termometrenin önce çiğ daha sonra pişmiş bir yiyeceğin ısısını ölçmek için kullanımında önemlidir, örneğin, çiğ bir hamburger köftesinde daha sonra pişmiş bir hamburger köftesinde kullanımı gibi.

Termometrenin kalem tarafı sırasıyla aşağıdaki yöntemler uygulanarak temizlenip dezenfekte edilebilir:

- kalem tarafını sıcak su ve deterjanla yıkayarak;
- kalem tarafını termometrenize göre uygun biçimde dezenfekte ederek (genellikle alkollü bezle);
- gerektiğinde dezenfekte maddesinin akması için termometreyi durulayarak (dezenfekte maddesiyle ilgili tarifnameye bakınız)
- kalem tarafının havayla kendiliğinden kurumaya bırakılması veya bir kere kullanılıp atılabilecek bir havluyla iyice kurulanması.

Termometrenin bakımını yapmam gerekir mi?

Termometrenin iyi çalışır durumda bulunması için bakımını yapmanız gerekir. Pili bittiğinde yeni pil koymalı ya da termometre kırıldığında tamir ettirmeli veya değiştirmelisiniz.

Aynı zamanda termometrenin kesin ölçüm sağladığından emin olmalısınız. Doğru bir ölçüm sağlaması için düzenli olarak ayarlanması gerekir. Bu işlemi termometrenin prospektüsündeki açıklamaları uygulayarak yapabilirsiniz ya da aldığınız firmadan ne zaman, nasıl ve kimlerin ayarlayabileceği konularında gerekli tavsiyeleri alabilirsiniz.

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, 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 konusunda bilgi 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.govt.nz
Advice Line: 0800 441 571