

Gıdayla Uğraşanların Kişisel Hijyeni

(16.12.2001)

Gıdalarda bakterilerin bulunması doğaldır. Bazı bakteriler gıdalarda bozulmalara neden olmaktadır. Ayrıca bazı gıdalarda, özellikle çiğ olanlarda, gıdaların insan sağlığı açısından zararlı hale gelmesine, dolayısıyla tüketildiklerinde, insanlarda gıda zehirlenmelerine bağlı hastalanmalara neden olan bakteriler bulunabilmektedir.

Bu nedenle, mutfaklarda, gıda üreten işletmelerde, gıda ürünleri satılan dükkanlarda, yiyecek hazırlayıp satan yerlerde çalışanlar ile işi gereği gıdayla temas eden çalışanların, gıdaların bakterilerle bulaşmasını önlemede, dolayısıyla gıda kaynaklı hastalıkların oluşmasını ve yayılmasını önlemede halka karşı çok önemli sorumlulukları vardır.

Gıda kaynaklı hastalıkları önlemenin en önemli yolu kişisel hijyen ve temizlik kurallarına sıkı şekilde uymaktan geçer.

Kişisel hijyen ve temizlik kurallarına uyulması, sadece kişinin kendisini değil, işini, firma ve/veya endüstrinin saygınlığını ve halk sağlığını korur.

Sadece bir zehirlenme vakası bile ilgili ürün, firma ve/veya endüstrinin yok olmasına neden olabilmektedir.

Sağlıklı insanlar bile vücutlarında gıda zehirlenmesine neden olabilecek bakterileri taşırlar. Bu bakteriler burun, ağız veya vücudun diğer bölgelerine dokunma yoluyla ellere, ellerden de gıdalara bulaşabilmektedir.

Ellerin sık sık yıkanmasıyla bakterilerin gıdalara ve/veya insanlara bulaşma şansını önemli ölçüde azaltmaktadır. Ellerin içi ve dışı yanında, parmak araları, tırnak içleri ve bileklerin de sabun ve ılık suyla yıkanması gerekmektedir.

Gıdayla temastan önce ve çalışma sırasında sık sık ellerin yıkanması gerekmektedir. Ayrıca

- çiğ gıdalara temas ettikten sonra,
- hayvansal ürünlerle uğraştıktan sonra,
- tuvalet kullanımından sonra,

- öksürdükten hapsürduktan sonra,
- kağıt/bez mendil kullanımından sonra,
- göz, burun, ağız veya vücudun diğer, bölgelerine dokunduktan sonra,
- atıklarla uğraştıktan sonra,
- sigara içtikten sonra,
- her dinlenme/aradan sonra,
- iş alanına dönmeden önce,

ellerin yıkanması gerekmektedir.

Eller yıkandıktan sonra atılabilir kağıt havlularla veya el kurutucusunda kurutulmalıdır. Elleri kurutmak, el yıkamanın etkisinin tam olarak görülebilmesi için şarttır.

Tırnaklar kısa ve temiz olmalı, tırnak cilası ya da oje kullanılmamalıdır.

Gıdaların hazırlandığı veya depolandığı yerlerde, aşağıda belirtilen davranışların yapılması bakterilerin gıdalara bulaşmasına neden olmaktadır:

- Sigara içme
- Sakız çiğneme
- Tükürme
- Bebeklerin altlarının değiştirilmesi
- Yemek yeme

Saç, mücevher ve elbiseler de bakteri taşıyabilmekte ve yayılmasına neden olabilmektedir. Bu yollarla bakteri yayılmasını önlemek için saçlar arkada toplanmalı ya da saç dökülmesini önleyecek şekilde şapka giyilmelidir. Ayrıca yüzük takılmamalı, takılıyorsa düz/desensiz olmalıdır. Gıda üretim/hazırlama alanlarında günlük giysilerin üzerine temiz çalışma elbiseleri giyilmelidir. Kişisel eşyalar ve çalışma sırasında giyilmeyen giysiler gıda hazırlama/üretim alanından uzakta tutulmalıdır.



OKYANUS Danışmanlık

Gıdayla Uğraşanların Kişisel Hijyeni

El veya kollarda kesik ya da yaralar varsa, bunlar su geçirmez bandajlarla kapatılmalıdır. Yara/kesik elde ise, bandajın üzerine atılabilir eldivenler giyilmelidir. Bandaj ve atılabilir eldiven düzenli olarak değiştirilmelidir. (Düştüğünde kolayca görülebilmesi için parlak renkli bandajlar tercih edilmelidir).

Çalışan(lar)da gıdalarla yayılabilen hastalıklar görüldüğünde, çalışanın gıdayla teması mutlaka kesilmelidir. Bu hastalıklar arasında mide/bağırsak hastalıkları ile sarılık (A ve E tipi) sayılabilir.

Kişisel hijyenin sağlanması, gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve dolayısıyla toplumsal sorumluluk anlayışı açısından önemlidir. Müşteriler hijyen kurallarına titizlikle uyan çalışanları olan firmaların, güvenli gıda üretim teknikleriyle ürettikleri ürünleri tercih etmektedirler.

Çalışanlar/firmalar kendilerinin/ailelerinin yemek istemeyeceği gıdaları üretmemelidir.