

Food Safety Program Template

for Retail and Food Service Businesses (edition 1.1)

Perakendeciler ve Gıda Hizmeti veren İşletmeler için

Gıda Güvenliği Programı Şablonu (baskı 1.1)



This is Department of Human Services Registered Food Safety Program Template no. 1

Food Safety Program Template for Food Service and Retail Businesses

Edition 1.1

Published by Rural and Regional Health and Aged Care Services Division

Victorian Government Department of Human Services

Melbourne Victoria Australia

June 2004

© Copyright State of Victoria, Department of Human Services, 2004.

This publication is copyright. No part may be reproduced by any process
except in accordance with the provisions of the Copyright Act 1968.

ISBN 0731161343

Also published on www.foodsafety.vic.gov.au

Authorised by the Victorian Government, 120 Spencer Street, Melbourne.

Printed by McLaren Press Pty Ltd 11-19 Lithgow Street, Abbotsford 3067.

Bu bir Toplum Hizmetleri Bakanlığı tescilli Gıda Güvenliği Programıdır. 1 numaralı Şablon.

Perakendeciler ve Gıda Hizmeti veren İşletmeler için Gıda Güvenliği Programı Şablonu

Baskı 1.1

Kırsal Kesim ve Bölgesel Sağlık ve Yaşlı Bakımı Hizmetleri Bölümü

Victoria Hükümeti Toplum Hizmetleri Bakanlığı

Melbourne Victoria Australia

Haziran 2004

© Copyright Victoria Eyaleti, Toplum Hizmetleri Bakanlığı, 2004.

Bu yayın telif hakkına tabidir. Bu yayının hiç bir parçası 1968 Telif Hakları Yasası hükümlerince uygun görülen durumlar dışında hiç bir yolla kopyalanıp çoğaltılamaz.

ISBN 0731161343

www.foodsafety.vic.gov.au adresindeki web sitesinde de yayınlanmıştır.

Victoria Hükümeti tarafından onaylanmıştır, 120 Spencer Street, Melbourne.

McLaren Press tarafından basılmıştır.

Food Safety Program Template for Food Service and Retail Businesses

Table of contents

Introduction	8	Part 3	
How to use this book	10	Support programs	92
Part 1		Cleaning and sanitising	96
Business details	16	Food handling skills and knowledge	104
About your business	16	Health of food handlers	108
What activities happen at the business?	18	Equipment maintenance and calibration	112
Part 2		Using a thermometer	116
Hazard sections	24	Pest control	120
Purchasing and receiving goods	28	Food recalls	124
Dry storage	32	Part 4	
Cold storage	36	Records to keep	128
Frozen storage	40	Approved food suppliers list	132
Thawing frozen food	44	Goods receiving form	136
Preparation	48	Storage unit temperature log	140
Cooking food	56	Ready to eat food on display log	144
Cooling hot food	60	Equipment calibration log	148
Cold holding–prepared food	64	Internal review – process temperature control log	152
Reheating prepared food	68	Appendices	160
Hot holding–prepared food	72	Appendix 1 Glossary of commonly used terms	160
Serving and displaying food	76		
Self-service	80		
Food packaging	84		
Transporting food	88		

Perakendeciler ve Gıda Hizmeti veren İşletmeler için Gıda Güvenliği Programı Şablonu

İçindekiler

Giriş	9	Bölüm 3	
Bu kitabı nasıl kullanmalı	11	Destek programları	93
Bölüm 1		Temizlik ve mikroplardan arındırma	97
İşletme bilgileri	17	Gıda ile uğraşma beceri ve bilgileri	105
İşletmeniz hakkında	17	Gıda ile uğraşanların sağlığı ve temizliği	109
İşyerinde hangi faaliyetler yapılıyor?	19	Aletlerin bakımı ve ayarlanması	113
Bölüm 2		Termometre kullanımı	117
Tehlike kısımları	25	Zararlıların kontrolü	121
Malzemelerin satın ve teslim alınması	29	Yiyecek maddelerinin geri toplanması	125
Kuru gıdaların depolanması	33	Bölüm 4	
Soğuk gıdaların depolanması	37	Tutulacak kayıtlar	129
Donmuş gıdaların depolanması	41	Onaylı gıda satıcıları listesi	133
Donmuş gıdaların eritilmesi	45	Gıda malzemeleri teslim alma formu	137
Gıdaların Hazırlanması	49	Depolama birimi ısı kayıt tutanağı	141
Gıdaların pişirilmesi	57	Sergilenen yemeye hazır gıdaların kayıt tutanağı	145
Sıcak gıdaların soğutulması	61	Gereçlerin ayarlama kayıt tutanağı	149
Soğuk tutma –hazırlanmış gıdalar	65	İşletme içi değerlendirme – işlemler ısı kontrol kayıt tutanağı	153
Hazırlanmış yemeklerin yeniden ısıtılması	69	Ekler	161
Sıcak tutma –hazırlanmış yemek	73	Ek 1 Sık kullanılan terimler	
Gıdaların servisi ve sergilenmesi	77	Ek Sözlüğü	161
Self servis	81		
Gıdaların paketlenmesi	85		
Gıdaların taşınması	89		

Introduction

In Australia every year, more than 7,000,000 people get sick from the food they eat, which makes food safety one of the most important issues for any Government.

Victoria is lucky that we have a very good history when it comes to safe food. We have a high quality food supply, a good transport system and well trained food handlers. These advantages don't mean that we can forget about improving our efforts in making food even safer.

The Victorian Government has joined with the other Australian States and Territories in a joint approach to making food safer. One of the most important parts of this approach is that all food businesses need to have a Food Safety Program.

A Food Safety Program is a document which shows what steps you and your business are taking to make sure that all the food you sell is safe.

Having a Food Safety Program not only means that you will comply with the Victorian food laws, it will also help you run your business better.

The laws were written after the Victorian Government spoke to hundreds of food businesses, local government, charities and other interested people to find out the best way of making sure that the food that Victorians eat is as safe as it can be.

The laws let most businesses choose between writing a Food Safety Program specially for your business or using a book like this one, called a template, to write a Food Safety Program which has already been approved by the Government. You should check with your local Council whether you are permitted to use a template. You will also need to check whether the things you do in your business mean that you must also comply with other relevant legislation.

The book you are now reading is a simple guide targeted at food service and retail businesses to write and then implement a Food Safety Program. In it there are a number of sections. Some of them will apply to what you do in your business, and some won't.

All you need to do is work out which sections apply to what you do in your business, fill them in, then put them together to make your own Food Safety Program, and send a copy to your Council.

But that's just the start. Now that you have done all the hard work, it's time to use your Food Safety Program to help you run your business by implementing all the actions.

If you have ever had any food go bad while it's been in your business, you'll know how much that can cost. But who should pay? Was the food already bad when it arrived? Perhaps your fridge was too warm.

Using your Food Safety Program will not only help you make your food safer, it will also help you work out why things like this happen. You can show your customers why they should shop with you. You can improve your reputation with your customers for selling safe food.

Now, have a look at the rest of the template, beginning on the next page, which tells you how to use this book. Then you can begin to improve your business, and meet the food safety laws.

Good Luck!

Giriş

Avustralya'da her yıl 7,000,000'in üzerinde kişi yedikleri gıdalardan hastalanmaktadır, bu nedenle gıda güvenliği her Hükümet için en önemli konulardan birini oluşturmaktadır.

Konu gıda güvenliği olduğunda Victoria eyaleti iyi geçmişi ile şanslıdır. Victoria eyaletinde kaliteli gıda malzemeleri, iyi bir taşıma sistemi ve iyi eğitilmiş gıda idare elemanlarımız vardır. Bu avantajlara sahip olmamız nedeniyle yiyeceklerimizi daha güvenli yapma çabalarımızı bir kenara atamayız.

Victoria Hükümeti diğer Avustralya Eyalet ve Bölgeleri ile ortak bir yaklaşımla gıdaları daha güvenli hale getirmek üzere bir araya gelmiştir. Bu yaklaşımın en önemli yanlarından biri bütün yiyecek işyerlerinin bir Gıda Güvenliği Programı'na sahip olmasının gerektiğidir.

Gıda Güvenliği Programı, sizin ve işyerinizde satılan tüm yiyeceklerin güvenli olmasını sağlamanız için gerekli adımları gösterir.

Bir Gıda Güvenliği Programınızın olması sizin Victoria gıda yasalarını yerine getirmenizi ve işyerinizi daha iyi işletmenizi sağlayacaktır.

Yasa, Victoria Hükümetinin Victorialıların yedikleri yiyeceklerin mümkün olduğunca güvenli olmasını sağlamanın en doğru yolunu bulmak amacıyla yiyeceklerle uğraşan yüzlerce işyeriyle, yerel hükümetlerle, hayır kurumlarıyla ve diğer ilgilenen kişilerle görüşmesinden sonra yazılmıştır.

Yasalar çoğu işyerini kendi Gıda Güvenliği Programı'nı yazmaları ya da Hükümet tarafından hali hazırda onaylanmış olan şablon (template) olarak adlandırılan bunun gibi bir kitabı kullanarak bir Gıda Güvenliği Programı yazmaları seçeneğini sunar. Yerel Belediyenizden şablon kullanmanıza izin veriliyor mu sormanız gerekmektedir. Aynı zamanda iş yerinizde yaptığınız işlerle ilgili başka yasal düzenlemelere de uymanız gerekiyor mu kontrol edin.

Okuduğunuz kitap gıda hizmeti ve perakende satış yapan iş yerlerine yönelik Gıda Güvenliği Programı yazmaları ve uygulamaları için basit bir rehberdir. Kitabın çeşitli bölümleri vardır. Kimi bölümler sizin işyerinizde yaptıklarınıza uyacak kimileri ise uymayacaktır.

Bütün yapacağınız hangi bölümlerin yaptığınız işe uyduğunu bulup o bölümleri doldurarak, daha sonra hepsini bir araya getirerek kendi Gıda Güvenliği Programınızı yapmak ve bir örneğini Belediyenize göndermek olacaktır.

Fakat bu sadece başlangıç. İşin zor kısmını tamamladınız, şimdi tüm etkinlikleri yerine getirerek işletmenizi çalıştırmanızda yardımcı olmak üzere bizim Gıda Güvenliği Programımızı kullanmanın sırasındadır.

Daha önce herhangi bir gıda işyerinizde iken bozulmuşsa, bunun neye mal olduğunu bilirsiniz. Fakat bunu kim karşılayacak? Gıda maddesi işyerinize ulaştığında zaten bozuk muydu? Yoksa buzdolabınız mı çok sıcaktı?

Gıda Güvenliği Programı'nı kullanmak sadece gıdaları daha güvenli olmasını sağlamakla kalmayacak, aynı zamanda bu gibi şeylerin neden ortaya çıktığını anlamanızda yardımcı olacaktır. Müşterilerinize neden sizden alışveriş etmeleri gerektiğini gösterebileceksiniz. Güvenli yiyecekler satma konusunda müşterileriniz arasında ününüzü arttırabilirsiniz.

Şimdi, şablonun bundan sonrasına bir göz atın, bir sonraki sayfanın başında bu kitabın nasıl kullanılacağı yer almaktadır. Artık işletmenizi geliştirip gıda güvenliği yasalarının gereklerini yerine getirmeye başlayabilirsiniz.

İyi Şanslar!

How to use this book

Your Food Safety Program

This book is in the form of a template. This means that you can take the parts which apply to your business and the activities that go on in your business, and not use the rest.

There are five easy steps for you to follow to create a Food Safety Program.

1. Begin by filling in the questions about your business on page 16, its name, address and so on.
2. Tick 'yes' or 'no' to the questions on page 18 about the sorts of activities that go on in your business. These questions are easy but they will help you work out which sections of the Template to use.
3. Now take those sections that have a tick in the 'yes' column, and put them together.
4. Finally, read the support programs. You will need to make sure these are followed by everyone in your business so that everyone does what they need to do to make food safe. Choose the records you need to keep to prove that you're doing everything right.
5. Photocopy all the pages, keeping one for your business and one for your local Council. You need to keep a copy of your Food Safety Program at your business at all times... it's not only a legal requirement, but you'll need to look at it from time to time to make sure everything is still being done correctly.

It's that easy!

Implementing your Food Safety Program

Once you have a Food Safety Program, you will need to implement all the instructions and use it in your business to help improve your food safety. This means that you have to follow all the applicable points on the hazard pages and support programs and write some things down on the record sheets.

In this book, there are forms which you can photocopy and use to keep your records. Put these records in the same folder as your Food Safety Program otherwise you can develop your own records as long as they contain the information required by this template.

Your Food Safety Program needs to be reviewed regularly so that it reflects the activities and processes of your business. If there are any changes in your business processes that change your template you'll need to tell your local Council.

Bu kitabı nasıl kullanmalı

Gıda Güvenliği Programınız

Bu kitap bir şablon formundadır. Bu işletmenize ve işletme faaliyetlerinize uyan kısımları kullanıp geri kalanları kullanmamanız anlamına gelmektedir.

Gıda Güvenliği Programı oluşturmak için takip edeceğiniz beş kolay adım bulunmaktadır.

1. İşletmenizle ilgili adı, adresi ve bunun gibi soruların yer aldığı 17. sayfayı doldurarak başlayın.
2. İşletmenizdeki faaliyetler hakkında soruların yer aldığı 19. sayfayı 'evet' veya 'hayır' cevaplarını işaretleyerek doldurunuz. Bu sorular kolay olmakla birlikte Şablonun hangi bölümlerini kullanmanız gerektiğini anlamanızda yardımcı olacaktır.
3. Şimdi 'evet' kolunu işaretli bölümleri alıp bir araya getirin.
4. Son olarak da destek programlarını okuyun. İşyerinizde çalışan herkesin bunlara uymalarını ve böylece yiyeceklerin güvenli olmasını sağlamak için üzerlerine düşeni yapmalarını sağlamanız gerekecektir. Tutmanız gereken kayıtları seçerek her şeyi doğru yaptığınızı ispatlayabilirsiniz.
5. Bir kopyasını işletmenizde tutmak, bir kopyasını Belediyenize vermek üzere bütün sayfaların fotokopisini çekin. Gıda Güvenliği Programınızın bir örneğini sürekli olarak işletmenizde bulundurmanız gerekmektedir.. bu bir yasal gereklilik olmakla birlikte her şeyin doğru olarak yapıldığından emin olmak için zaman zaman bakmanız gerekecektir.

Bu kadar kolay!

Gıda Güvenliği Programınızı işleme koymak

Bir kez Gıda Güvenliği Programınız olduktan sonra, bütün talimatları işleme koymanız ve yiyeceklerin daha güvenli olmasını sağlamak için işletmenizde kullanmanız gerekmektedir. Bu da tehlike sayfalarında ve destek programlarında işletmenize uygun olan bütün noktaları uygulamak ve kayıt sayfalarına bazı şeyleri yazmanız anlamına gelmektedir.

Bu kitapta kayıtlarınızı tutmak için fotokopilerini çekebileceğiniz bir takım formlar bulunmaktadır. Bu kayıtları Gıda Güvenliği Programını koyduğunuz dosyanın içinde tutun, diğer bir yol ise bu şablonun gerektirdiği bilgileri içermesi koşuluyla kendi kayıtlarınızı oluşturmanızdır.

Gıda Güvenliği Programınızın işletmenizin faaliyetlerini ve işleyişini yansıtıyor olması için düzenli olarak gözden geçirilmesi gerekmektedir. İşletmenizin işleyişinde şablonunuzda değişikliğe yola açan bir farklılık söz konusu olduğunda Belediyenize bildirmeniz gerekecektir.

Other information and regulations

All businesses can benefit from reading *Safe Food Australia* which has information about Australia's new Food Safety Standards. You can get this book from FSANZ's website: www.foodstandards.gov.au

If your business sells, transports or prepares mainly meat (like a butcher) or seafood (like a fishmonger) then you should be registered with Primesafe (they can be contacted on 9685 7333).

If your business sells, makes, transports or prepares mainly dairy products (like a dairy or cheesemaker), then you should be registered with Dairy Food Safety Victoria (they can be contacted on 9810 5900 or at their website www.dairysafe.vic.gov.au).

However, if you run a butchers operation within a mixed premises, e.g. a supermarket, you still need to be registered with your local Council under the *Food Act*, but you will need to read and comply with the *Victorian Standard for the Hygienic Production of Meat at Retail Premises* (November 1988) which you can get from Primesafe (they can be contacted on 9685 7333).

Where can I get help?

If you need help with any part of the process of putting a Food Safety Program together, there are a number of places you can ask for help.

First you can speak with an Environmental Health Officer at your local Council. They understand your business and can help answer your questions.

Second, there is a dedicated Template Assistance Hotline (Ph: 1300 888 498)

Third, many Industry Associations have experts who you can speak with. Look in the *Yellow Pages* under 'Industry Associations'.

Diğer bilgiler ve yasal düzenlemeler

Bütün işletmeler, Avustralya'nın yeni Güvenli Gıda Standartları hakkındaki bilgilerin yer aldığı *Safe Food Australia*'yı okuyarak yararlanabilirler. Bu kitabı FSANZ'ın www.foodstandards.gov.au adresindeki web sitesinden edinebilirsiniz.

İşletmeniz esas olarak et (kasaplar gibi) ya da deniz ürünleri (balık marketleri gibi) satıyor, taşıyor veya hazırlıyorsa Primesafe'e kayıt olmanız gerekmektedir (9685 7333 numaralı telefonda bağlantı kurulabilir).

İşletmeniz süt ürünlerini satıyor, yapıyor, taşıyor veya hazırlıyorsa (mandıralar gibi) Dairy Food Safety Victoria'ya kayıtlı olmanız gerekmektedir (9810 5900 numaralı telefonda ya da www.dairysafe.vic.gov.au adresindeki web sitelerinden bağlantı kurulabilir).

Bununla birlikte, süpermarket gibi karışık bir yapı bünyesinde kasaplık yapıyorsanız, gene yerel Gıda Yasası uyarınca Belediyenize kayıtlı olmanız gerekmektedir, fakat *Perakende Satış yapan İşyerlerinde Sağlıklı Et Üretimi için Victoria Standartları'nı (Victorian Standard for the Hygienic Production of Meat at Retail Premises)* (Kasım 1988) okumanız ve bunlara uymanız gerekmektedir, bu belgeyi Primesafe'den edinebilirsiniz (9685 7333 numaralı telefonda bağlantı kurulabilir).

Nereden yardım alabilirim?

Gıda Güvenliği Programı'nı oluşturma işleminin herhangi bir aşamasında yardıma ihtiyacınız olduğunda yardım isteyebileceğiniz bazı yerler bulunmaktadır.

Öncelikle yerel Belediyenizden bir Çevresel Sağlık Görevlisi ile görüşebilirsiniz. Bu görevliler işletmenizin durumundan anlayacak ve sorularınıza cevap verebileceklerdir.

İkinci olarak bu konuya ayrılmış bir Şablon Yardım Hattı (Template Assistance Hotline) (Tel: 1300 888 498) bulunmaktadır.

Üçüncü olarak bir çok Endüstri Kuruluşu'nda sizinle konuşabilecek uzmanlar bulunmaktadır. Bu kuruluşları *Yellow Pages*'de 'Industry Associations' başlığı altında bulabilirsiniz.

Part 1 Business details

About your business

This is Department of Human Services Registered Food Safety Program
Template no 1

What is your Council registration number? (This will be on your Council registration certificate)	
What is the name of the owner of the business?	
How long has the owner owned the business?	
What is the name of the business?	
What is the address of the business?	
What is the postcode of the business?	
What is the telephone number of the business?	
What is the email address of the business?	
What sort of a business is it? (For example, fruit shop, restaurant, café, deli, supermarket, manufacturer)	
What is the name of the council the business is in?	
What is the name of the Manager of the business? (If different from the name of the owner)	
What is the name of the Food Safety Supervisor of the business? (See page 104)	

I _____ (proprietor) declare that my business will adhere to this Food Safety Program and all its components by implementing all the instructions listed in each selected section, and completing all records required.

Signed: _____ Date: _____

Bölüm 1 İşletme bilgileri

İşletmeniz hakkında

Bu bir Toplum Hizmetleri Bakanlığı Kayıtlı Gıda Güvenliği Programıdır
1 numaralı Şablon

Belediye kayıt numaranız nedir? (Belediye kayıt sertifikanızın üzerinde bulunacaktır)	
İşletme sahibinin adı nedir?	
İşletme sahibi ne zamandır işletmenin sahibidir?	
İşletmenin adı nedir?	
İşletmenin adresi nedir?	
İşletmenin posta kodu nedir?	
İşletmenin telefon numarası nedir?	
İşletmenin email adresi nedir?	
İşletmenin türü nedir? (Örneğin, manav, restoran, café, şarküteri, süpermarket, imalatçı)	
İşletmenin bağlı olduğu belediyenin adı nedir?	
İşletme Müdürü'nün adı nedir? (İşletme sahibinden farklı bir isim ise)	
İşletmenin Gıda Güvenliği Gözetmeninin adı nedir? (105. sayfaya bakınız)	

Ben, _____ (mal sahibi) işletmemin, bu programın seçilen bütün bölümlerinde yer alan tüm talimatları yerine getirerek ve gerekli tüm kayıtları tutarak bu Gıda Güvenliği Programı'na ve bütün seçilmiş bölümlerine bağlı kalacağını beyan ederim.

İmza: _____ Tarih: _____

What activities happen at the business?

Read each of the questions carefully. Answer all the questions by ticking either 'yes' or 'no'. When you have answered all the questions you can remove the corresponding sections marked 'no' and put them in the back of the folder marked 'Unused Section'. Keep these sections in case you need them later.

Question	Yes	If 'yes' use section	No
Purchasing & receiving			
Do you buy food from other businesses?		1	
Do you buy food from other businesses and deliver it yourself to your premises?		12	
Do you buy food from other businesses and have it delivered to your premises?		1	
Storage			
Do you store dry food?		2a	
Do you store cold food?		2b	
Do you store frozen food?		2c	
Do you thaw frozen food ?		3	
Preparation			
Do you prepare food?		4	
Do you prepare food and store it to be used later that day or on another day?		7	
Do you prepare food that is transported somewhere else for sale or consumption?		12	
Cooking			
Do you cook food?		4 & 5	
Do you cook food and hold it under hot storage? for example, warming in a pot on a stove, store it in insulated containers		9	
Cooling			
Do you cook food, cool it and store it to be used later that day or on another day?		6	
Reheating			
Do you reheat food that has already been cooked?		8	
If you reheat food, is it held under hot storage? for example, in a bain marie or pie warmer		9	
Display and serving			
Do you display food?		10a	
Do you serve food?		10a	
Are customers able to help themselves?		10b	

İşletmenizde hangi faaliyetler yapılıyor?

Soruların her birini dikkatle okuyun. Bütün soruları 'evet' veya 'hayır' kolonlarını işaretleyerek cevaplayın. Tüm sorulara cevap verdikten sonra 'hayır' cevaplarına karşılık gelen bölümleri çıkartın ve 'Kullanılmayan Bölümler' yazılı dosyanın içine koyun. Bu bölümleri ileride ihtiyaç duymanız ihtimaline karşı saklayın.

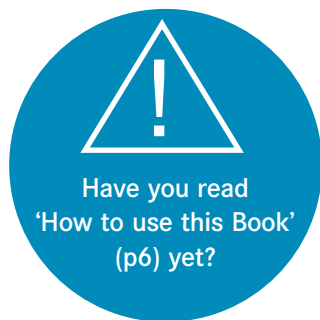
Sorular	Evet	'evet' ise kullanılacak bölüm	Hayır
Satın ve teslim alma			
Diğer işyerlerinden gıda maddesi satın alıyor musunuz?		1	
Diğer işyerlerinden gıda maddesi alıp kendi işyerinize kendiniz mi getiriyorsunuz?		12	
Diğer işyerlerinden gıda maddesi alıp işyerinize getiriyor musunuz?		1	
Depolama			
Kuru gıda depoluyor musunuz?		2a	
Soğuk gıda depoluyor musunuz?		2b	
Donmuş gıda depoluyor musunuz?		2c	
Donmuş gıda çözündürüyor musunuz?		3	
Hazırlama			
Yiyecekleri hazırlıyor musunuz?		4	
Yiyecekleri hazırlayıp aynı gün veya başka bir gün daha sonra kullanmak üzere depoluyor musunuz?		7	
Satılmak ya da tüketilmek üzere başka yere götürülen yiyecekler hazırlıyor musunuz?		12	
Pişirme			
Yiyecekleri pişiriyor musunuz?		4 & 5	
Yiyecekleri pişirip sıcak olarak saklıyor musunuz? örneğin, tencereyle ocağın üzerinde ısıtmak, yalıtımlı kaplarda saklamak		9	
Soğutma			
Yiyecekleri pişirip, soğutup aynı gün veya başka bir gün daha sonra kullanmak üzere depoluyor musunuz?		6	
Yeniden ısıtma			
Pişmiş yiyecekleri yeniden ısıtıyor musunuz?		8	
Yiyecekleri yeniden ısıtıyorsanız, sıcak kaplarda mı tutuyorsunuz? örneğin, ben-mari usulü ya da pie ısıtıcısı		9	
Sergileme ve servis			
Yiyecekleri sergiliyor musunuz?		10a	
Yiyecek servisi yapıyor musunuz?		10a	
Müşteriler kendi servislerini yapabiliyor mu?		10b	

Question	Yes	If 'yes' use section	No
Food packaging			
Do you wrap or package food for customers to take away? for example, takeaway or home delivery, wrapping deli products		11	
Do you wrap, package, or repackage food within your business? for example, slice a leg of ham, repackage and store in cool-room to use later?		11	
Transportation			
Do you transport or deliver food?		12	
Specific foods			
Do you prepare food from rotating spits? for example, kebabs		Supplement A	
Do you prepare sushi? for example, nori rolls and/or nigiri pieces		Supplement B1	
Do you receive sushi? for example, nori rolls and/or nigiri pieces		Supplement B2	
Do you display sushi? for example, nori rolls and/or nigiri pieces		Supplement B3	
Do you prepare and sell chinese style roast duck?		Supplement C1	
Do you prepare and sell chinese style chicken?		Supplement C2	
Do you prepare and sell chinese style roast/BBQ pork?		Supplement C3	

If you require a supplement please visit the Food Safety website (www.foodsafety.vic.gov.au) and download the relevant supplements free of charge. Alternatively, you can contact the DHS Food Safety Unit on 1300 364 352 and arrange for a supplement to be mailed to you.

Sorular	Evet	'evet' ise kullanılacak bölüm	Hayır
Gıda paketlenme			
İşletmenizde müşterilerin götürmesi için yiyecekleri sarıyor veya paketleniyor musunuz? örneğin, paket servis ve evlere servis, şarküteri ürünlerinin paketlenmesi		11	
İşletmenizde yiyecekleri sarıyor, paketleniyor veya yeniden paketleniyor musunuz? örneğin, jambonun dilimlenip, yeniden paketlenmesi ve daha sonra kullanılmak üzere soğuk odada depolanması		11	
Taşıma			
Gıda taşımacılığı ya da teslimatı yapıyor musunuz?		12	
Belirli gıdalar			
Dönen şişlerde yiyecek hazırlıyor musunuz? örneğin, kebablar		Ek A	
Suşi hazırlıyor musunuz? örneğin, nori rolls ve/veya nigiri parçaları		Ek B1	
Suşi getiriyor musunuz? örneğin, nori rolls ve/veya nigiri parçaları		Ek B2	
Suşi sergiliyor musunuz? örneğin, nori rolls ve/veya nigiri parçaları		Ek B3	
Çin usulü ördek rostosu hazırlayıp satıyor musunuz?		Ek C1	
Çin usulü tavuk hazırlayıp satıyor musunuz?		Ek C2	
Çin usulü domuz rostosu/BBQ hazırlayıp satıyor musunuz?		Ek C3	

Ek'lerden edinmeniz gerekiyorsa Gıda Güvenliği web sitesini (www.foodsafety.vic.gov.au) ziyaret edip ilgili ekleri ücretsiz olarak siteden indirebilirsiniz. Alternatif olarak DHS Gıda Güvenliği Birimini 1300 364 352 numaralı telefondan arayıp size bir ek gönderilmesinin ayarlanmasını isteyebilirsiniz.



Part 2 Hazard sections

What do I need to do?

This part of the book contains the sections that describe the activities which may occur in your business. Answering the questions on the previous page will help you identify which of these sections you need.

Step 1

Select the sections that correspond to your 'yes' answers to the questions on page 18.

Take out any sections you answered 'no' to and put them in the section named 'Unused Sections' at the back of the book. (If your business changes, you might need to use them in the future).

Step 2

Each section contains information that explains how you can **prevent, control** and **monitor** possible problems (hazards) in your business, identified by the activities you do.

What do I need to check? – This is how you will prevent a problem (hazard) occurring.

Why do I need to check these? – This explains what can happen if the checks aren't done properly.

How do I avoid these problems? – This explains what you can do to stop the problems from happening.

What do I do if something goes wrong? – This is what you need to do if things go wrong.

Here are the records you need to keep for this section – Some of the sections require you to write down some details so that you can keep track of a process or hazard. This section refers you to the page that has the record to write the details in. Not all sections need to have a record. There are also boxes which you can use to write down **extra** things you do to avoid problems and what **extra** things you do if something goes wrong. (You only have to write in these boxes **if you do something more** than is already in the section)



Bölüm 2 Tehlike alanları

Ne yapmam gerekiyor?

Kitabın bu bölümü işletmenizde olabilecek faaliyetlerin tanımlandığı kısımlardan oluşur. Bir önceki sayfada yer alan soruların cevaplanması hangi bölümlere ihtiyacınız olduğunu belirlemenizde size yardımcı olacaktır.

1.Adım

Sayfa 19'da 'evet' cevabı verdiğiniz sorulara karşılık gelen bölümleri seçin. 'hayır' cevabı verdiğiniz bölümleri çıkartıp 'Kullanılmayan Bölümler' yazılı dosyanın içine koyun. (İşletmenizde bir değişiklik olduğunda bu bölümleri kullanmanız gerekebilir).

2.Adım

Her bölüm, işletmenizde yaptığınız faaliyetlere bağlı olarak ortaya çıkması muhtemel sorunları (tehlikeleri) nasıl **önleyebileceğinizi**, **kontrol edebileceğinizi** ve **denetleyebileceğinizi** açıklayan bilgiler içermektedir.

Neleri kontrol etmem gerekiyor? – Bir sorunun (tehlikenin) ortaya çıkmasını nasıl engelleyebileceğinizi açıklar.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor? – Kontroller düzgün yapılmadığında nelerin yanlış gideceğini açıklar.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim? – Ortaya çıkabilecek sorunları nasıl durdurabileceğinizi açıklar.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım? – Bir şeyler yolunda gitmediğinde ne yapmanız gerektiğini açıklar.

Bu bölüm için tutmanız gereken kayıtlar işte bunlar – Bazı bölümler bir işlemi ya da tehlikeyi takip edebilmeniz için bazı bilgileri yazmanızı gerektirebilir. Bu bölüm sizi ayrıntılarını yazmanız gereken kaydın yer aldığı sayfaya yönlendirir. Her bölümde kayıt bulunması gerekmez. Aynı zamanda sorunlara engel olmak için yaptığınız **ekstradan** şeyleri ya da bir şeyler yanlış gittiğinde yaptığınız **ekstradan** şeyleri yazmak için kullanabileceğiniz kutular bulunmaktadır. (Sadece bu bölümde yer alanların **dışında fazladan bir şey yaptığınızda** bu kutulara yazmanız gerekmektedir)

Activity checklist

If you have this activity	Then use this section	On page
Purchasing and receiving goods	Section 1	28
Dry storage	Section 2A	32
Cold storage	Section 2B	36
Frozen storage	Section 2C	40
Thawing frozen Food	Section 3	44
Preparation	Section 4	48
Cooking food	Section 5	56
Cooling hot food	Section 6	60
Cold holding – prepared food	Section 7	64
Reheating prepared food	Section 8	68
Hot holding – prepared food	Section 9	72
Serving and displaying food	Section 10A	76
Self-service	Section 10B	80
Food packaging	Section 11	84
Transporting food	Section 12	88

Faaliyet kontrol listesi

Bu faaliyeti yapıyorsanız	Kullanacağınız bölüm	Sayfa numarası
Malzemelerin satın ve teslim alınması	Bölüm 1	29
Kuru depolama	Bölüm 2A	33
Soğuk depolama	Bölüm 2B	37
Donmuş depolama	Bölüm 2C	41
Donmuş Gıdanın Çözdürülmesi	Bölüm 3	45
Hazırlık	Bölüm 4	49
Yemeğin pişirilmesi	Bölüm 5	57
Sıcak yemeklerin soğutulması	Bölüm 6	61
Soğuk yemeklerin tutulduğu –hazırlanmış yemek	Bölüm 7	65
Hazır yemeklerin yeniden ısıtılması	Bölüm 8	69
Sıcak yemeklerin tutulduğu –hazırlanmış yemek	Bölüm 9	73
Yemeklerin servisi ve sergilenmesi	Bölüm 10A	77
Açık büfe	Bölüm 10B	81
Yiyeceklerin paketlenmesi	Bölüm 11	85
Yiyeceklerin taşınması	Bölüm 12	89

Section 1

Purchasing and receiving goods

If someone gets sick after eating your food, it may be hard to prove that it wasn't your fault if you didn't check the ingredients. You should check all food you buy or receive from a supplier to protect yourself.

It's a good idea to check food when you buy it. You need to know whether you are getting what you paid for. You need to know that it is in good condition, with enough time to sell or use it before the 'best before' or 'use-by' date.

Most importantly for food safety, some food needs to **always** be at the right temperature to keep it safe. These foods are called 'High Risk Foods'. The right temperature means 5°C or colder for cold food or, 60°C or hotter for hot food. An employee of the business needs to be there when the goods are delivered to carry out the checks.

'High Risk Foods' includes meat, seafood, poultry, eggs, dairy products and smallgoods, or foods which contain these foods, for example: sandwiches, quiche and prepared salads.

What do I need to check?

- For a new supplier check and record the temperature of **all** deliveries of High Risk Foods using a thermometer, until you are confident the supplier is delivering correctly. If the cold food is always 5°C or colder and the hot food is always 60°C or hotter, then check as though the supplier is an **existing** supplier (see next point).
- For all **existing** suppliers of High Risk Foods check and record at least 1 in every 5 deliveries with a thermometer. You need to check a sample of items within this 1 delivery.
- Check that frozen foods are frozen hard.
- Check that packaging isn't damaged.
- Check that all products are within their 'best before' or 'use-by' date.
- Check that all products are properly labelled with the name and address of the manufacturer and a batch code or a date code.
- Check that there are no insects, insect eggs or other things that should not be on food such as dirt, glass and stones.
- Check that the driver and the truck is clean, and isn't carrying chemicals in the same area as the food.

Why do I need to check these?

- High Risk Foods which are delivered at the wrong temperature can allow bacteria to multiply. This can reduce shelf life and cause food poisoning.
- Damaged packaging may let germs onto the food, or might be a sign that insects, mice or rats have been able to eat or contaminate the food inside.
- Food past its 'best before' or 'use-by' date can affect other food if it used as an ingredient.
- A label will help you identify the food in case it is recalled.

Kısım 1

Malzemelerinin satın ve teslim alınması

Eğer birisi sizin yiyeceklerinizden yedikten sonra hastalanırsa, malzemeleri kontrol etmediyseniz sizin hatanız olmadığını ispatlamak güç olabilir. Kendinizi korumak için satın aldığınız ya da gıda malzemesi sağlayan firmalardan gelen bütün gıda maddelerini kontrol etmeniz gerekmektedir.

Gıda maddelerini satın aldığınızda kontrol etmeniz akıllıca olur. Paranızın karşılığını aldığınızdan emin olmanız gerekir. Aldığınız malzemelerin iyi durumda olduğundan, 'best before' ya da 'use by' (son kullanma tarihi) ile belirtilen tarihten önce satmanız veya kullanmanız için yeterli süre bulunduğunu kontrol etmeniz gereklidir.

En önemlisi gıda güvenliği açısından, bazı yiyeceklerin emniyeti için **daima** doğru ısıda tutulması gerekmektedir. Bu gıdalar 'Riski Yüksek Gıda' olarak isimlendirilir. Doğru ısıdan kastedilen soğuk gıdalar için 5°C veya altı, sıcak gıdalar için 60°C veya üstü. Gıda malzemeleri teslim alınırken iş yerinden bir çalışanın hazır bulunup kontrolleri yapması gerekmektedir.

'Riski Yüksek Gıda' gıdalar arasında et, deniz ürünleri, kümes hayvanları, yumurta, süt ürünleri, küçük ürünler, veya bu gıdaları içeren yiyecekler, örneğin: sandviçler, quiche ve hazırlanmış salatalar bulunur.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Yeni bir gıda malzemesi satıcısı ile çalışmaya başladığınızda firmanın malzemeleri doğru olarak teslim ettiğinden emin olana kadar, teslim alınan **bütün** Riski Yüksek Gıdaların ısısını termometre kullanarak kontrol edip kaydedin. Eğer soğuk gıdalar daima 5°C veya altında, sıcak gıdalar daima 60°C veya üstünde ise, malzeme sağlayan firmayı çalıştığınız **mevcut** firma olarak işaretleyin (bir sonraki şıkkı okuyun).
- Tüm Riski Yüksek Gıda malzemesi sağlayan **mevcut** firmalar için her 5 teslimatın 1'ini termometre ile kontrol edip kaydedin. Bu teslimat sırasında malzemelerden bir örneği kontrol etmeniz gerekmektedir.
- Donmuş yiyeceklerin donukluğunun sert olduğunu kontrol edin.
- Paketlemenin hasarsız olduğunu kontrol edin.
- Bütün ürünlerin 'best before' ya da 'use-by' tarihlerinin geçmemiş olduğunu kontrol edin.
- Bütün ürünlerin, etiketlerinde üretici adının ve adresinin, grup kodunun ve tarih kodunun doğru yazılmış olduğunu kontrol edin.
- Gıda maddelerinin üzerinde böcek, böcek yumurtası veya pislik, cam, taş gibi yiyeceklerin üzerinde olmaması gereken şeylerin bulunmadığını kontrol edin.
- Şoförün ve kamyonun temiz olduğunu, gıdaların taşındığı bölümde kimyasal maddelerin taşınmadığını kontrol edin.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Riski Yüksek Gıdaların yanlış ısıda teslim edilmesi bakterilerin üremesine yol açabilir. Bu da ürünlerin raf ömrünü kısaltıp besin zehirlenmesine yol açabilir.
- Hasarlı paketler gıdalara mikropların bulaşmasına neden olabilir, veya böceklerin, farelerin veya sıçanların paket içindeki gıdaları yemiş ve kirletmiş olduğunun belirtisi olabilir.
- Son kullanma tarihi '-best before' ya da 'use-by'- geçmiş gıdalar malzeme olarak kullanıldıklarında diğer yiyecekleri etkileyebilirler.
- Etiketlerin kullanılması geri çağrılan gıdaların tespitinde faydalı olacaktır.

Section 1 Purchasing and receiving goods continued

- Pests can carry disease and insects can eat or lay their eggs in other food.
- Foods which are stored near chemicals can become unsafe or change their flavour.

How do I avoid these problems?

- Only buy from reliable suppliers.
- Write to your suppliers with the conditions you want the food to be delivered in.
- Put all deliveries into the right type of storage as soon as you can.
- Check all suppliers and keep good records.

What do I do if something goes wrong?

- Reject High Risk Foods which are delivered at the wrong temperature:
 - Cold deliveries need to be 5°C or colder, unless you can be confident that the food has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for less than two (2) hours.
 - Frozen deliveries need to be hard frozen.
 - Hot deliveries need to be at least 60°C or hotter, unless you can be confident that the food has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for less than two (2) hours.
- Reject products in damaged packaging.
- Reject goods which don't have the name and address of the supplier and a date or batch code.
- Reject deliveries if the inside of the delivery vehicle is dirty or is carrying chemicals together with the food.
- Reject suppliers which can't or won't provide food in the way you want.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 1 - Approved Food Suppliers List on page 132.
- Record No. 2 - Goods Receiving Form on page 136.

Kısım 1

Malzemelerinin satın ve teslim alınması – devam

- Haşaratlar hastalık taşıyabilir, böcekler yiyecekleri yiyebilir veya yumurtalarını bırakabilir.
- Kimyasal maddelere yakın yerlerde tutulan gıdaların güvenliği veya tadı bozulabilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Malzemeleri sadece güvenilir satıcılardan alın.
- Satıcılarınıza gıdaların teslim edilmesini istediğiniz koşulları yazıyla bildirin.
- Teslim edilen tüm malzemeleri mümkün olduğunca çabuk uygun yerlerde depolayın.
- Tüm satıcıları kontrol edip kayıtları düzgün tutun.

Bir şey yanlış giderse ne yapacağım?

- Riski Yüksek Gıdalar yanlış ısıda teslim edilirse reddedin:
 - Soğuk gıda malzemelerinin Tehlikeli Isı Sınırı olan 5°C - 60°C arasında iki (2) saatten az bir süre tutulmuş olduğundan emin olduğunuz durumlar dışında, 5°C veya altında teslim edilmesi gerekmektedir.
 - Donmuş gıdaların donukluğunun sert olması gerekmektedir.
 - Sıcak gıda malzemelerinin Tehlikeli Isı Sınırı olan 5°C - 60°C arasında iki (2) saatten az bir süre tutulmuş olduğundan emin olduğunuz durumlar dışında, 60°C veya üstünde teslim edilmesi gerekmektedir.
- Paketi hasarlı ürünleri geri çevirin.
- Satıcı firmanın adı, adresi ile tarih ve grup kodu bulunmayan gıdaları geri çevirin.
- Teslimat kamyonunun içi kirliyse veya gıdalarla birlikte kimyasal maddeler taşıyorsa malzemeleri geri çevirin.
- Gıda malzemelerini sizin istediğiniz şekilde teslim edemeyen ya da etmeyen satıcıları geri çevirin.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 1 – Onaylı Gıda Satıcıları Listesi - 133. sayfa
- Kayıt No. 2 – Gıda Malzemesi Teslim Alma Formu – 137. sayfa

Section 2A

Dry storage

Storing dry products properly can ensure that they are usable when you need them. Examples of dry products include: cereals, flour, rice, fruit and vegetables, tinned products and packaged foods that do not require temperature control.

What do I need to check?

- Look for signs of pest activity where you store dry products: for example; droppings, eggs, webs, feathers and smells.
- Check that your dry storage area is cleaned properly.
- Check that you use the oldest stock first and that it is still within 'best before' or 'use-by' dates.
- Check that packaging is not damaged.
- Check that chemicals, like cleaning products are stored away from food.
- Check that all food is stored off the floor.

Why do I need to check these?

- Insects and animal pests can contaminate or eat food.
- Pests can breed in unclean storage areas.
- Bacteria can multiply in old stock.
- Damaged packaging can let pests into food.
- Foods which are stored near chemicals can become unsafe or change their flavour.
- Storing food on the floor can make it easier for pests to contaminate it.

How do I avoid these problems?

- Make it hard for pests to get into storage areas– Get a pest controller to help.
- Put packaged products into clean foodgrade containers or reseal the container or package.
- Store food off the floor so you can clean around it.
- Keep the storage area clean.
- Don't crowd the storage area. This will make it easier to keep the area clean.
- Make sure food does not stay in storage too long by using the oldest stock first. This is called *stock rotation*.
- Make sure that packaging isn't damaged.
- Store food in accordance with manufacturer's specifications.

Kısım 2A

Kuru Gıdaların Depolanması

Kuru ürünlerin doğru depolanması bu ürünlere ihtiyacınız olduğunda kullanılabilir durumda olmalarını sağlar. Kuru ürünlere örnekler: kahvaltı gevrekleri, un, pirinç, meyve ve sebzeler, konserve ürünler ve ısı kontrolü gerektirmeyen paketlenmiş gıdalar.

Neleri kontrol etmem gerekiyor?

- Kuru ürünleri depoladığınız yeri haşarat bulunduğunu gösterir işaretler için kontrol edin:
örneğin; dışkılar, yumurtalar, ağlar, tüyler ve kokular.
- Kuru ürünleri depoladığınız yerin iyi temizlenmiş olduğunu kontrol edin.
- Depodaki malzemelerden en eskisini en önce kullanıyor olduğunuzu ve bunların son kullanma - 'best before' veya 'use-by'- tarihlerinin geçmediğini kontrol edin.
- Paketlerin hasarlı olmadığını kontrol edin.
- Temizlik malzemeleri gibi kimyasal maddelerin gıda malzemelerinden uzakta depolanmış olduğunu kontrol edin.
- Bütün gıdaların yerden uzak tutulduğunu kontrol edin

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Böcekler ve haşarat hayvanlar gıdaları pisletir ya da yiyebilir.
- Temiz olmayan depo alanlarında haşaratlar üreyebilir.
- Bayatlamış gıdalarda bakteri üreyebilir.
- Hasarlı paketlere haşaratlar girebilir.
- Kimyasal maddelerin yakınında depolanan gıdaların güvenliği ve tatları bozulabilir.
- Gıdaların yerde depolanması haşaratların gıdalara ulaşımını kolaylaştırır.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Haşaratların depoya girmesini zorlaştırın – Haşaratla mücadele şirketlerinden yardım alın.
- Paketli ürünleri temiz yiyecek kaplarına koyun ya da kabın veya paketin ağzını geri kapatın.
- Gıda malzemelerini yerden uzak tutun, böylece etrafı temizleyebilirsiniz.
- Depo alanını temiz tutun.
- Depo alanını doluşturmeyin. Böylece alanı temizlemeniz kolaylaşır.
- En eski malzemeyi en önce kullanarak, gıdaların depoda çok uzun süre beklemesine engel olun. Buna *mal dönüşümü* adı verilir.
- Paketlerin hasarlı olmadığına dikkat edin.
- Gıdaları üretici firma talimatlarına uygun olarak saklayın.

Section 2A Dry storage continued

What do I do if something goes wrong?

- Throw away food which has signs of pest activity, for example, droppings, eggs, webs, feathers and smells.
- Throw away contaminated food or food that has been identified as unsafe or unsuitable.
- Check your storage area regularly, and throw away food past its 'best before' or 'use-by' date.
- Throw away food with damaged packaging.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- None

Kısım 2A

Kuru Gıdaların Depolanması –devam

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Haşarat hayvan bulgusu olan gıdaları atın, örneğin dışkı, yumurta, ağ, tüy ve koku gibi.
- Pisenmiş ya da güvenliksiz veya uygunsuz olarak tanımlanan gıdaları atın.
- Depolama yerinizi düzenli olarak kontrol edip son kullanma tarihi - 'best before' veya 'use-by' – geçmiş gıdaları atın.
- Paketi hasarlı gıdaları atın

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Yok

Section 2B

Cold storage

In this age of antibacterial everything, from surface cleaners to cloths, keeping food cold remains one of the best ways of reducing the risk of food poisoning and extending the life of food.

Left unchecked, at the 'wrong temperature', a single bacterium can multiply to more than 2 million after seven hours.

The 'wrong temperature' means within the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C. This is the temperature range where bacteria multiply most quickly in High Risk Foods. High Risk Foods are meat, seafood, poultry, eggs, dairy products and smallgoods; and foods which contain these foods, for example: quiche, sandwiches and prepared salads. Other foods become High Risk Food when they are cooked, such as rice and pasta.

What do I need to check?

- Store all High Risk Food in cold storage areas like a refrigerator or coolroom.
- Check the temperature inside the refrigerator using a thermometer – it should always be 5°C or colder.
- Where possible, make sure food is stored covered in clean, uncontaminated containers or in a protective covering, like plastic wrapping. It should be clearly labelled and dated with the date it was stored.
- Store food so that the cold air can circulate around it.
- Make sure that raw food is stored away from, and **below** ready to eat food.
- Check the inside of the fridge or coolroom is clean and free from mould.
- Check that water and condensation from other foods will not drip onto the food.
- Never store food on the floor of a coolroom.

Why do I need to check these?

- High Risk Food needs to be stored at 5°C or colder to stop bacteria from multiplying.
- Contaminants can fall into uncovered food.
- Bacteria from raw food can drip onto ready to eat food and contaminate it. This is called 'cross-contamination'.

How do I avoid these problems?

- Make sure that the refrigerator or coolroom can keep food at 5°C or colder, even on the hottest days.
- Don't put too much into the refrigerator or coolroom.
- Cover all food before putting it into the refrigerator or coolroom.
- Store raw food below and away from ready to eat food.
- Store food off the floor.
- Make sure food does not stay in refrigeration too long by using the oldest stock first. This is called 'stock rotation'.
- Don't use food past its 'best before' or 'use-by' date.
- Keep refrigerators and coolrooms clean.
- Adjust the temperature controls and check the temperature again within one hour.

Kısım 2B

Soğuk Gıdaların Depolanması

Yüzeylerden bezlere kadar kullanılan bu bakteri yok edici temizleyiciler çağında, gıdaların besin zehirlenmesi riskini azaltmanın ve ömrünü uzatmanın en iyi yollarından biri hala gıdayı soğuk tutmaktır.

Gıdaların kontrol edilmeden 'yanlış ısı'da bırakılması ile tek bir bakteri yedi saat içinde 2 milyondan fazla çoğalabilecektir.

'Yanlış ısı', Tehlikeli Isı Sınırları yani 5°C ila 60°C arasındadır. Bu ısı sınırları içinde bakteriler Riski Yüksek Gıdalarda çok hızlı çoğalırlar. Et, deniz ürünleri, kümes hayvanları, yumurta, süt ürünleri, küçük ürünler, ve bu gıdaları içeren yiyecekler, örneğin: sandviçler, quiche ve hazırlanmış salatalar Riski Yüksek Gıdalardır. Pirinç ve makarna gibi diğer gıdalar pişirildiklerinde Riski Yüksek Gıda olacaklardır.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Riski Yüksek Gıdaları buzdolabı ya da soğuk oda gibi soğuk depolarda tutunuz.
- Buzdolabının iç ısısını termometre ile ölçün, bu ısı daima 5°C veya altında olmalıdır.
- Mümkün olduğunda, gıdaların temiz, mikropsuz kaplarda tutulmasını ya da naylon gibi koruyucu ambalaj malzemesi ile kaplanmasını sağlayın. Paket okunaklı olarak etiketlenmeli ve depolandığı tarih belirtilmeli.
- Gıdaları etrafında soğuk hava rahatça dolaşacak şekilde depolayın.
- Çiğ gıdaları yemeye hazır gıdalardan ayrı ve daha **aşağıda** bir yerde depolayın.
- Buzdolabının ya da soğuk odanın içini kontrol edip temiz ve küflenmemiş olmasını sağlayın.
- Gıdalardan damlayan su ve buğuların diğer gıdalara akmıyor olduğunu kontrol edin.
- Soğuk odada gıdaları asla yerde tutmayın.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Riski Yüksek Gıdalarda bakterilerin üremesine engel olmak için 5°C veya altında tutulması gerekmektedir.
- Mikroplu parçalar kaplanmamış gıdaların üzerine düşebilir.
- Çiğ gıdalarda bulunan bakteriler yemeye hazır gıdaların üzerine damlayıp mikrop bulaştırabilir. Buna 'çapraz-bulaşma' adı verilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Buzdolabının ya da soğuk odanın, en sıcak günlerde bile gıdaları 5°C veya altında tutabileceğinden emin olun.
- Buzdolabını veya soğuk odayı çok doldurmayın.
- Bütün gıdaları buzdolabına ya da soğuk odaya koymadan önce kaplayın.
- Çiğ gıdaları yemeye hazır gıdalardan daha aşağıda ve uzakta bir yerde tutun.
- Gıdaları yerde tutmayın.
- En eski gıdaları en önce kullanarak, gıdaların buzdolabında çok uzun süre kalmamasını sağlayın. Buna 'mal dönüşümü' denir.
- Son kullanma - 'best before' veya 'use-by' – tarihi geçmiş gıdaları kullanmayın.
- Buzdolaplarını ve soğuk odaları temiz tutun.
- Isı ayarı kumandasını ayarladıktan sonra ısıyı bir saat içinde yeniden kontrol edin.

Section 2B

Cold storage continued

What do I do if something goes wrong?

- Call a mechanic if a refrigerator or coolroom can't keep food at 5°C or colder.
- Throw away High Risk Food that has been between 5°C and 60°C for more than four (4) hours.
- Throw away ready to eat food that has been cross contaminated by raw food.
- Check refrigerators and coolrooms regularly, and throw away food past its 'best before' or 'use-by' date.
- Clean refrigerators and coolrooms regularly.
- Throw away contaminated food or food that has been identified as unsafe or unsuitable.
- Have a refrigeration mechanic check and service refrigerators and coolrooms regularly.

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 3 - Storage Units Temperature Log on page 140.

Kısım 2B

Soğuk Gıdaların Depolanması – devam

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Buzdolabı ya da soğuk oda ısıyı 5°C veya altında tutmuyorsa bir tamirci çağırın.
- Dört (4) saat veya daha fazla süre ile 5°C - 60°C arası ısıda beklemiş Riski Yüksek Gıdaları atın.
- Çiğ gıdalar tarafından çapraz bulaşmaya maruz kalmış yemeye hazır yiyecekleri atın.
- Buzdolabını ve soğuk odayı düzenli olarak kontrol edip son kullanma - 'best before' veya 'use-by'- tarihi geçmiş gıdaları atın.
- Buzdolabını ve soğuk odayı düzenli olarak temizleyin.
- Mikroplanmış gıdaları veya güvenliksiz ya da uygunsuz bulunan gıdaları atın.
- Buzdolabı ve soğuk odayı bir buzdolabı tamircisine düzenli olarak kontrol ettirip, servisini yaptırın

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 3 – Depolama Birimi Isı Kayıt Tutanağı – 141. sayfa

Section 2C

Frozen storage

Freezing is an excellent way of keeping High Risk Foods for long periods.

There is a danger that if frozen food is thawed, and then refrozen, bacteria can multiply to huge numbers when the food is thawed a second time. If frozen food begins to thaw, it should be used straight away, and never refrozen. Use the freezer only to store food.

What do I need to check?

- Check the temperature inside the freezer using a thermometer – it should **always** be -15°C or colder (or the food frozen hard) even on the hottest days.
- Make sure food is stored covered in clean, uncontaminated containers. It should be clearly labelled and marked with the date it was frozen.
- Store food so that the cold air can circulate around it.
- Check that freezer thermometers are reading accurately.
- Check that frozen food is frozen hard.
- Never store food on the floor of a freezer room.

Why do I need to check these?

- Frozen food needs to be stored at -15°C or colder (or frozen hard) to stop bacteria from multiplying.
- Contaminant can fall into uncovered food.
- If the temperature rises above -15°C , the food may start to thaw and allow bacteria to multiply.
- Food can become contaminated if not properly wrapped or covered.

How do I avoid these problems?

- Check the temperature of the freezer regularly.
- Check that the freezer always keeps all food frozen hard.
- Make sure that packaging isn't damaged.
- Make sure food does not stay frozen too long by using the older stock first. This is called *stock rotation*.
- Keep freezers clean.

What do I do if something goes wrong?

- Call a refrigeration mechanic if a freezer can't keep -15°C or colder (or the food frozen hard).
- If the freezer stops working properly and food partly thaws, place food in the refrigerator until it is completely thawed, then use as a refrigerated food.
- If food is completely thawed, but is 5°C or colder, place food in the refrigerator and use as a refrigerated food, or use straight away.

Kısım 2C

Donmuş Gıdaların Depolanması

Dondurma Riski Yüksek Gıdaların uzun süre saklanması için mükemmel bir yoldur.

Donmuş gıdaların çözündürüldükten sonra yeniden dondurulması, gıda ikinci kez çözündürüldüğünde bakterilerin hızla üreyip çok büyük sayılara ulaşabilmesi nedeniyle tehlikelidir. Donmuş gıda erimeye başlamışsa, hemen kullanılmalıdır ve asla yeniden dondurulmamalıdır. Dondurucuyu sadece gıdaları depolamak için kullanın.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Dondurucunun iç ısısını termometre kullanarak kontrol edin – sıcak günlerde bile **daima** 15°C veya altında olması gerekmektedir.
- Gıdaların temiz, kirlenmemiş kapalı kaplarda tutulmasını sağlayın. Kaplar etiketlenerek okunaklı bir şekilde dondurulduğu tarih yazılmalı.
- Gıdaları çevrelerinde soğuk hava akımı olabilecek şekilde depolayın.
- Dondurucu termometrelerinin ısıyı doğru ölçüyor olduğundan emin olun.
- Donmuş gıdaların sert kıvamda iyice donmuş olmasını sağlayın.
- Gıdaları asla soğuk odanın içinde yerde tutmayın.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Bakterilerin üremesine engel olmak için donmuş gıdaların 15°C veya daha soğukta (katı donuk) tutulmaları gerekmektedir
- Üstü kapatılmamış kaplar, içine düşebilecek maddeler yüzünden bulaşmaya yol açabilirler.
- Isı 15°C'nin üzerine çıkarsa, gıdalar erimeye başlayabilir ve bu da bakterilerin çoğalmasına yol açabilir.
- Gıdalar düzgün olarak kapalı tutulmazlarsa veya kaplanmazlarsa bulaşmaya maruz kalabilirler.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Dondurucunun iç ısısını düzenli olarak kontrol edin
- Dondurucunun tüm gıdaları katı bir kıvamda dondurduğunu kontrol edin.
- Paketleri hasarlı olmalarına karşı kontrol edin.
- En eski gıdaları en önce kullanarak gıdaların çok uzun süre donmuş olarak kalmamalarını sağlayın. Buna mal dönüşümü adı verilir.
- Dondurucuları temiz tutun.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Dondurucu gıdaları 15°C veya daha soğukta (ya da gıdaların donukluğu sert değilse) tutamıyorsa bir buzdolabı tamircisi çağırın.
- Dondurucu düzgün çalışmıyorsa ve gıdalar kısmen erimişse, gıdaları tamamen eriyene kadar buzdolabında tutun, daha sonra buzdolabında tutulan yiyecekler gibi kullanın.
- Gıdalar tamamen erimişse fakat 5°C'de veya daha soğuksa, gıdaları buzdolabında tutun ve buzdolabında tutulan yiyecekler gibi kullanın ya da hemen kullanın.

Section 2C Frozen storage continued

- If food has been between 5°C and 60°C for less than four (4) hours, use straight away.
- If you're not sure how long the freezer hasn't been working properly, or you are unsure about the safety of any food, you should throw the food away.
- Throw away contaminated food or food that has been identified as unsafe or unsuitable.
- Check the food in your freezer regularly and throw away food that is past its 'best before' or 'use-by' date.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 3 - Storage Units Temperature Log on page 140.

Kısım 2C

Donmuş Gıdaların Depolanması - devam

- Gıdalar dört (4) saat veya daha az süreyle 5°C - 60°C arasında kalmışsa, hemen kullanın.
- Dondurucunun ne kadar süredir düzgün çalışmadığından emin değilseniz, ya da herhangi bir gıdanın güvenliğinden emin değilseniz, hemen atmanız gerekmektedir.
- Bulaşmış gıdaları ya da güvenliksiz veya uygunsuz olarak tanımlanan gıdaları atın.
- Dondurucunuzdaki gıdaları düzenli olarak kontrol ederek, son kullanma -'best before' veya 'use-by' – tarihi geçmiş olanları atın.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 3 – Depolama Birimi Isı Kayıt Tutanağı – 141. sayfa

Section 3

Thawing frozen food

Thawing food safely is important.

Thawing food safely means you are less likely to have to throw food away. The safest place to thaw frozen food is in the refrigerator or coolroom. Because this will take longer than at room temperature, you'll have to plan ahead. Some food can take as long as one or two days to completely thaw.

Remember to thaw frozen raw food **below** ready to eat food, so that the juices from the thawing food do not fall onto the ready to eat food. This is called *cross-contamination*.

What do I need to check?

- Thaw food in the refrigerator or microwave. If you use a microwave to thaw, use the food immediately after thawing.
- Check that ready to eat foods are protected from cross contamination by thawing foods.
- Food should be covered while thawing and the food or its container should be clearly labelled and dated.
- Food should be completely thawed before cooking.

Why do I need to check these?

- Thawing food out of refrigeration can allow bacteria to multiply.
- The centre of partially frozen food may not cook properly, allowing bacteria to survive.
- Food may become contaminated during thawing.

How do I avoid these problems?

- Plan ahead, and thaw food in the refrigerator or coolroom.
- If you thaw food in a microwave, you must use it immediately.
- Keep all food covered, wrapped or in a container while thawing.
- Never re-freeze thawed food.
- Thaw food below ready-to-eat food.

What do I do if something goes wrong?

- Do not use food until it is completely thawed.
- Throw away food thawed in a microwave that has been left to stand for more than four (4) hours.
- Throw away food that has been thawed uncovered or in damaged packaging.
- Throw away any food that has been frozen more than once.

Kısım 3

Donmuş gıdaların eritilmesi

Gıdaların güvenli olarak eritilmesi önemlidir.

Gıdaların güvenli eritilmesi demek gıdaları atma olasılığınızın daha az olması demektir. Gıdaları en güvenli olarak buzdolabında veya soğuk odada eritebilirsiniz. Bu işlem oda sıcaklığında eritmekten daha uzun süreceğinden ileriye yönelik planlamanız gerekmektedir. Bazı gıdaların tamamen erimesi bir veya iki gün sürebilir.

Donmuş çiğ gıdaları yemeye hazır gıdalardan daha **aşağıda** tutmayı unutmayın, böylece eriyen gıdalardan akan sıvılar yemeye hazır gıdaların üzerine akmaz. Buna *çapraz bulaşma* denir.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Gıdaları buzdolabında ya da mikrodalga fırında eritin. Eritmek için mikrodalga fırın kullanıyorsanız, gıdaları eritir eritmez kullanın.
- Yemeye hazır yiyecekleri çapraz bulaşmaya karşı eriyen gıdalardan koruyun.
- Gıdalar erirken kaplanmalı ve kapları etiketlenerek okunaklı olarak tarihlenmeli.
- Gıdalar pişmeden önce tamamen erimiş olmalı.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Gıdaları buzdolabının dışında eritmek bakteri üremesine yol açabilir.
- İçi kısmen erimiş gıdalar tamamen pişmeyebilir ve bakterilerin canlı kalmasına yol açabilir.
- Gıdalar eritme sırasında bulaşmaya maruz kalabilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Önceden plan yaparak gıdaları buzdolabında veya soğuk odada eritin.
- Gıdayı mikrodalga fırında eritiyorsanız hemen kullanmanız gerekmektedir.
- Bütün gıdaları eritirken kaplayarak veya bir kap içinde kapalı tutun.
- Eritilmiş gıdaları asla yeniden dondurmayın.
- Gıdaları yemeye hazır gıdalardan daha aşağıda bir yerde eritin.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Gıdalar tamamen eriyinceye kadar kullanmayın.
- Mikrodalga fırında eritilmiş ve dört (4) saatten fazla bekletilmiş gıdaları atın.
- Eritilirken üzeri kapalı olmayan ya da paketi hasarlı olan gıdaları atın.
- Bir kereden fazla dondurulan bütün gıdaları atın.

Section 3 Thawing frozen food continued

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 3

Donmuş gıdaların eritilmesi – devam

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Koşulları uygun olduğunda gıdalarda bulunan bakteriler üreyerek çok büyük sayılara ulaşırlar. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 4

Preparation

Raw food contains bacteria right from the start, so it's important to follow the steps to stop food poisoning. Preparation means preparing food for cooking, packaging, reheating, serving or transporting.

There are three possible causes of food poisoning:

1. **Biological** – in the right conditions, bacteria will multiply.
2. **Physical** – caused by things which should not be on food, like dirt, hair, glass or stones.
3. **Chemical** – caused by chemicals like, cleaning agents, detergents and pesticides.

By preventing each of these, you can break the food poisoning chain and prevent food poisoning.

What do I need to check?

- Make sure that people who prepare food have the skills and knowledge for the tasks they need to do.
- Check that food preparation surfaces are cleaned and sanitised before you use them.

(Refer to 'Support Program 1' on page 96)

- Only wear or change into clean clothes before touching food.
- Wash your hands properly before touching food. (Read *Personal Hygiene for People Working with Food* which you can get from your local Council for information on washing your hands properly).
- Keep the time that food is out of the refrigerator as short as you can, up to a maximum cumulative total of four hours.
- Check that all equipment and utensils are properly cleaned, sanitised and dry before you use them.
- Make sure that ready to eat food is kept apart from raw ingredients during preparation.

Why do I need to check these?

- Bacteria can be transferred to food from unwashed hands and clothing and contaminate it.
- If food is left too long out of refrigeration, bacteria can multiply and cause food poisoning.
- Bacteria can be transferred to food from equipment and utensils and contaminate it.
- Bacteria on raw food, including food used for garnishing, can contaminate ready to eat food.
- Foreign objects may fall into uncovered food.
- People who do not understand safe food preparation can accidentally contaminate food.

Kısım 4

Gıdaların hazırlanması

Çiğ yiyecekler başlangıçta bakteri içerirler, bu nedenle gıda zehirlenmelerine engel olmak için aşağıdaki adımları izlemek önemlidir. Gıdaların hazırlanması, gıdanın pişirilmeye hazırlanmasını, paketlenmeyi, yeniden ısıtmayı veya taşınmasını içerir.

Besin zehirlenmesinin üç olası nedeni vardır:

1. **Biyolojik** – uygun koşullarda bakteri çoğalacaktır.
2. **Fiziksel** – yiyeceklerin üzerinde bulunmaması gereken şeyler nedeniyle, pislik, saç, cam ya da taş gibi.
3. **Kimyasal** – kimyasal maddeler nedeniyle, temizlik malzemeleri, deterjanları ve böcek ilaçları gibi.

Yukarıdakilerin her birine engel olarak, besin zehirlenmesi zincirine engel olarak besin zehirlenmesini önleyebilirsiniz.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Yiyecekleri hazırlayan kişilerin yapacakları görevler için yeterli beceri ve bilgiye sahip olmalarını sağlayın.
- Yiyeceklerin hazırlandığı yüzeylerin siz kullanmadan önce temizlenmiş ve mikroplardan arındırılmış olduğundan emin olun.

(97. sayfada 'Destek Programı 1' bölümüne bakınız)

- Yiyeceklere dokunmadan önce üzerinize sadece temiz giyecekler giyin ya da temizleriyle değiştirin.
- Yiyeceklere dokunmadan önce ellerinizi iyice yıkayın. (Ellerinizi iyi yıkama hakkında bilgi edinmek için bölge Belediyenizden edinebileceğiniz *Yiyeceklerle Uğraşan Kişiler için Kişisel Temizlik (Personal Hygiene for People Working with Food)* broşürünü okuyun)
- Yiyeceklerin buzdolabı dışında kaldığı süreyi toplam süre en fazla dört saat olacak şekilde mümkün olduğunca kısa tutun.
- Tüm aletlerin ve gereçlerin kullanılmadan önce iyice temizlenmiş, mikroplardan arındırılmış ve kurutulmuş olduğunu kontrol edin.
- Yiyecekleri hazırlarken çiğ malzemelerin yemeye hazır yiyeceklerden uzakta bulunmasını sağlayın.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Yıkanmamış ellerden ve giysilerden geçen bakteriler yiyecekleri bulaştırabilirler.
- Gıdalar buzdolabı dışında uzun süre bırakıldığında, bakteriler çoğalıp besin zehirlenmesine yol açabilirler.
- Aletlerden ve gereçlerden geçen bakteriler yiyecekleri bulaştırabilirler.
- Garnitür olarak kullanılan gıdalar gibi çiğ gıdalarda bulunan bakteriler de yemeye hazır yiyeceklere kolayca bulaşabilirler.
- Üzeri kapatılmamış gıdalara yabancı maddeler düşebilir.
- Güvenli gıdaların nasıl hazırlanacağını bilmeyen kişiler istemeden gıdaları bulaştırabilirler.

Section 4

Preparation continued

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

How do I avoid these problems?

- Limit the time food is in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C to less than a cumulative total of four (4) hours and return food to the refrigerator during delays.
- Use clean, sanitised and dry cutting boards, equipment and utensils.
- Change any wiping cloths frequently and clean and rinse after each use.
- Keep raw and ready to eat food separate.
- Wash ready to eat fruit and vegetables intended for same day consumption and sanitise ready to eat fruit and vegetables intended for future consumption.
- If possible, use separate utensils and cutting boards when preparing raw food and ready to eat food, or prepare ready to eat food before raw food, and wash and sanitise utensils between uses.
- People handling food should know and practice good personal hygiene, hand washing and/or correct use of gloves.
- Throw away single use items after using them.

Kısım 4

Gıdaların hazırlanması – devam

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Gıdaların Tehlikeli Isı Sınırları 5°C - 60°C arasında bulunduğu süreleri kısıtlayarak toplam dört (4) saatin altında tutun, gecikme durumlarında gıdaları buzdolabına geri koyun.
- Kesme tahtalarını, alet ve gereçleri temiz, mikroplardan arındırılmış ve kuru olarak kullanın.
- Silme bezlerini sık sık değiştirin ve her kullanmadan sonra yıkayıp durulayın.
- Çiğ ve yemeye hazır gıdaları birbirinden ayrı bulundurun.
- Aynı gün tüketilecek yemeye hazır meyve ve sebzeleri yıkayıp, daha sonra tüketilecek yemeye hazır meyve ve sebzeleri temizleyin.
- Mümkünse çiğ gıdalar ve yemeye hazır gıdalar için farklı gereçler ve kesme tahtası kullanın, ya da yemeye hazır gıdaları çiğ gıdalardan önce hazırlayıp, ikisinin arasında gereçleri yıkayıp temizleyin.
- Gıdalarla uğraşan kişiler kişisel temizlik yapma, el yıkama ve/veya eldivenleri doğru kullanma bilgisine sahip olmalı ve buna uygun davranmalıdırlar.
- Bir defa kullanılmak üzere malzemeleri kullandıktan sonra atın.

Section 4 Preparation continued

What do I do if something goes wrong?

- Throw away food that has been between 5°C and 60°C for more than four (4) hours.
- Throw away or sanitise wiping cloths regularly.
- Throw away any food contaminated by dirty equipment.
- Throw away food where there is any chance of contamination or *cross-contamination*.
- Look at how people prepare food and make changes to improve procedures.
- Remind people preparing food of good hygiene practices and retrain where necessary.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 3 - Storage Units Temperature Log on page 140.
- Record No. 4 - Ready to Eat Food on Display Log on page 144.
- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 4

Gıdaların hazırlanması – devam

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- 5°C - 60°C arasında dört (4) saatten fazla kalmış gıdaları atın.
- Temizlik bezlerini düzenli olarak atıp yenileyin.
- Pis aletlerden bulaşmış gıdaları atın.
- Bulaşmaya ya da *çapraz bulaşmaya* maruz kalmış olma riski olan herhangi bir gıdayı atın.
- Çalışanların gıdaları nasıl hazırladıklarını gözleyerek işlemleri iyileştirmek için gerekli değişiklikleri yapın.
- Gıdaları hazırlayan çalışanlara doğru kişisel temizlik kurallarını hatırlatın ve gerekirse yeniden eğitim verin.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 3 – Depolama Birimi Isı Kayıt Tutanağı – 141. sayfa
- Kayıt No. 4 – Sergilenecek Yemeye hazır Gıdaların Kayıt Tutanağı – 145. sayfa
- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 5

Cooking food

Cooking food thoroughly is very important because food poisoning bacteria cannot survive at temperatures above 75°C.

What do I need to check?

- Check that the food is thoroughly cooked or the centre of the cooked food has reached 75°C, using a thermometer. When cooking solid pieces (cutlets, steaks and roasts) of red meat and oily fish, the internal temperature does not need to reach 75°C, but can be cooked to preference.
- Check that soups, sauces, gravies and casseroles boil.
- Check that only clear juices run from thoroughly cooked minced meats, poultry, chicken or rolled roasts.

Why do I need to check these?

- The centre or the thickest part of the food needs to reach 75°C to kill any food poisoning bacteria and to thoroughly cook the entire product.
- Boiling soups, sauces, gravies and casseroles will prevent bacteria surviving the cooking process.
- Most foods need thorough cooking to the centre to kill food poisoning bacteria.

How do I avoid these problems?

- Use a thermometer to make sure that foods are cooked so that the centre reaches 75°C.
- Once cooked, food should be served or kept at 60°C or hotter.

What do I do if something goes wrong?

- If the temperature in the centre of the food does not reach 75°C, return the food to the cooker until it has.
- Look at recipes and change cooking times if the centre of the food does not reach 75°C.

Kısım 5

Gıdaların pişirilmesi

Gıdaların iyi pişirilmesi, besin zehirlenmesine yol açan bakterilerin 75°C'nin üzerinde yaşayamaması nedeniyle çok önemlidir.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Gıdanın her yerinin iyice piştiğini kontrol edin ya da termometre kullanarak içinin 75°C'ye ulaşmış olduğunu kontrol edin. Kırmızı etler (pirzola, et ve rosto) veya yağlı balıkların bütün olarak pişirirken iç ısılarının 75°C'ye ulaşması gerekmez, ama tercihe göre pişirilebilirler.
- Çorbaların, sosların, et soslarının ve sulu yemeklerin kaynıyor olduğunu kontrol edin.
- Tam pişmiş kıyma etlerden, kümes hayvanlarından, tavuklardan ve sarılı rostolardan akan sıvıların sadece şeffaf akıyor olmasına dikkat edin.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Besin zehirlenmesine yol açan herhangi bir bakteriyi öldürebilmek ve yiyeceği tümüyle iyice pişirebilmek için gıdaların içinin ya da kalın bölümlerinin 75°C'ye ulaşması gerekmektedir.
- Çorbaların, sosların, et soslarının ve sulu yemeklerin kaynatılması pişirilme sürecinde bakterilerin hayatta kalmalarına engel olacaktır.
- Çoğu gıdaların gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin ölmesi için içine kadar iyice pişmesi gerekmektedir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Termometre kullanarak yiyeceklerin iç kısmının 75°C'ye ulaşarak iyice piştiklerinden emin olun.
- Yiyeceklerin bir kez piştikten sonra, 60°C'de veya daha sıcakta servis yapılması veya tutulmaları gerekir.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Yiyeceğin iç kısmının ısı 75°C'ye ulaşmazsa, bu ısıya ulaşıncaya kadar yeniden pişmesi için aşçıya geri gönderin.
- Yiyeceğin iç kısmının ısı 75°C'ye ulaşmazsa, yemek tariflerine bakıp pişme sürelerini değiştirin.

Section 5 Cooking food continued

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 5

Gıdaların pişirilmesi – devam

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 6

Cooling hot food

Cooling hot food too slowly can help bacteria multiply and cause food poisoning.

Food that has just been cooked, or taken out of the oven to cool should not be left out too long. The rule is that food must cool from 60°C to 21°C in the first two (2) hours, and then to 5°C in the next four (4) hours. Once it has cooled to 21°C it should be put in the refrigerator or freezer.

It takes longer to cool large portions of food, so it is better to divide large portions into smaller batches before cooling it.

What do I need to check?

- Using a thermometer, check that the temperature at the centre of food reduces from 60°C to 21°C after two (2) hours and 5°C after another four (4) hours.
- Check that the food is cooling in an appropriate clean, uncontaminated storage container. Cover and mark with the type of food and the time and date before placing it into the coolroom, refrigerator or freezer.
- Check that the temperature inside the refrigerator is 5°C or colder while cooling food.

Why do I need to check these?

- Food that is not cooled quickly enough can allow bacteria to multiply.
- Foreign objects may fall into uncovered food.
- Other High Risk Food can be affected if the temperature inside the refrigerator rises above 5°C.

How do I avoid these problems?

- Aim to cool the food from 60°C to 21°C within two (2) hours and then to 5°C or colder within the next four (4) hours. If it is a hot day, refrigerate the food once it is at room temperature.
- Do not put hot food straight from the oven or stove into the refrigerator, coolroom or freezer, because it can cause the temperature inside the refrigerator, coolroom or freezer to rise.
- Divide food into smaller batches in shallow containers (less than 10cm deep) to help it cool quicker.
- Make sure there is adequate air circulation around containers.
- Do not overload refrigerators, coolrooms or freezers.
- Food may be left at room temperature until it drops to 21°C, so long as it reaches this temperature within two hours.
- Once the food has reached 5°C, it can be placed in the freezer.

Kısım 6

Sıcak gıdaların soğutulması

Sıcak yiyecekleri çok yavaş soğutmak bakterilerin çoğalmasına ve besin zehirlenmesine yol açabilmektedir.

Yeni pişen yiyecekler, ya da soğumak üzere ocaktan alınan yiyeceklerin çok uzun süre tutulmamaları gerekmektedir. Bunun kuralı gıdaların ilk iki (2) saat içerisinde 60°C'den 21°C'ye soğutulmaları, sonraki dört (4) saat içinde 5°C'ye soğutulmasıdır. Bir kez 21°C'ye soğutulduktan sonra buzdolabına ya da dondurucuya konulmalıdır.

Çok miktarda yiyeceğin soğutulması daha uzun süreceğinden, soğutmadan önce küçük bölümlere ayırmak daha iyi olacaktır.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Bir termometre kullanarak gıdaların iç kısmının ısısının iki (2) saat içerisinde 60°C'den 21°C'ye, sonraki dört (4) saat içinde 5°C'ye soğuduğunu kontrol edin.
- Gıdaların uygun temiz, bulaşmamış depolama kaplarında soğutulmasını sağlayın. Gıdaları soğuk odaya, buzdolabına ya da dondurucuya koymadan önce üzerini kapatıp ne tür gıda olduğunu, zamanı ve tarihi yazın.
- Gıdaları soğuturken buzdolabının iç ısısının 5°C veya daha soğuk olduğunu termometre ile kontrol edin.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Yeterince hızlı soğutulmayan yiyecekler bakterilerin çoğalmasına yol açar.
- Üzeri kapatılmamış gıdaların içine yabancı maddeler düşebilir.
- Buzdolabının iç ısısı 5°C'nin üzerine çıkarsa diğer Riski Yüksek Gıdalar bundan zarar görebilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Gıdaları iki (2) saat içerisinde 60°C'den 21°C'ye, sonraki dört (4) saat içinde 5°C'ye soğutmayı hedefleyin. Eğer sıcak bir günse, gıdalar oda sıcaklığına ulaştığında buzdolabına koyun.
- Sıcak gıdaları ocaktan ya da fırından alıp doğrudan buzdolabına, soğuk odaya veya dondurucuya koymayın, çünkü bu buzdolabının, soğuk odanın veya dondurucunun iç ısısının yükselmesine neden olur.
- Gıdaları küçük parçalara ayırıp sığ kaplara (derinliği 10cm az olan) koyarak daha çabuk soğumalarına yardımcı olun.
- Kapların çevresinde yeterli soğuk hava akımı olmasını sağlayın.
- Buzdolabını, soğuk odayı veya dondurucuyu fazla doldurmayın.
- Gıdalar, iki saat içerisinde 21°C'ye düşmesi koşuluyla bu ısıya düşene kadar oda sıcaklığında tutulabilir.
- Gıdalar 5°C'ye ulaştığında dondurucuya konulabilir.

Section 6

Cooling hot food continued

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

What do I do if something goes wrong?

- Throw away food if the above cooling times and temperatures have not been reached.
- Make sure that temperature inside refrigerators is maintained at 5°C or colder and that the freezer temperature is below -15°C or colder.
- Throw out High Risk Food left at room temperature for more than four (4) hours.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 6

Sıcak gıdaların soğutulması - devam

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Yukarıdaki soğuma süreleri ve ısılarına erişilmemişse gıdaları atın.
- Buzdolaplarının iç ısılarının 5°C veya daha soğuk, dondurucuların ısılarının -15°C veya altında tutulmasını sağlayın.
- Oda sıcaklığında dört (4) saatten daha uzun süre kalan Riski Yüksek Gıdaları atın.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 7

Cold holding – prepared food

There are ways of storing and displaying food which reduce the risk of food poisoning.

What do I need to check?

- Store all High Risk Food in cold storage areas like a refrigerator or coolroom.
- Check the temperature inside the refrigerator using a thermometer– it should always be 5°C or colder.
- Keep all food stored in refrigerators and coolrooms in foodgrade containers.
- Check that you use food before its 'best before' or 'use-by' date.
- Store food so that the cold air can get to it.
- Make sure that raw food is stored away from, and **below** ready to eat food.
- Never store food on the floor of a coolroom.

Why do I need to check these?

- High Risk Food needs to be stored at 5°C or colder to stop bacteria from multiplying.
- Foreign objects can fall into uncovered food.
- Bacteria in juices from raw food can drip on to ready to eat food and contaminate it. This is called 'cross contamination'.

How do I avoid these problems?

- Make sure that the refrigerator or coolroom can keep food at 5°C or colder, even on the hottest days.
- Place prepared food into the fridge as soon as possible – keep High Risk Food out of the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C.
- Label food you have prepared with the date you should use the food by.
- Don't put too much into the refrigerator or coolroom.
- Cover all food or place in clean and uncontaminated containers before putting it into the refrigerator or coolroom.
- Store raw food **below** and away from ready to eat food.
- Make sure food does not stay in refrigeration too long by using the oldest stock first. This is called *stock rotation*.
- Store food off the floor.
- Don't use food past its 'best before' or 'use-by' date.
- Keep refrigerators and coolrooms clean.

What do I do if something goes wrong?

- Call a refrigeration mechanic if a refrigerator or coolroom can't keep food at 5°C or colder.
- Throw away High Risk Food that has been warmer than 5°C for more than four (4) hours.
- Throw away ready to eat food that has been cross contaminated by raw food.

Kısım 7

Soğuk tutma –hazırlanmış gıdalar

Gıdaların besin zehirlenmesi riskini azaltan depolama ve sergileme yolları vardır.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Bütün Riski Yüksek Gıdaları buzdolabı veya soğuk oda gibi soğuk depolama alanlarında tutunuz.
- Buzdolabının iç ısını termometre kullanarak ölçün – ısının daima 5°C veya altında olması gerekmektedir.
- Buzdolaplarında ve soğuk odalarda depolanan tüm gıdaları, gıda koymaya uygun kaplarda bulundurun.
- Gıdaları kullanmadan önce son kullanma - 'best before' veya 'use-by'- tarihlerinin geçmemiş olduğunu kontrol edin.
- Gıdaları çevresinde soğuk hava dolaşımı olacak şekilde depolayın.
- Çiğ gıdaları, yemeye hazır gıdalardan uzakta ve daha **aşağıda** depolayın.
- Gıdaları asla soğuk odanın tabanında depolamayın.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Riski Yüksek Gıdaların, bakterilerin çoğalmasına engel olmak için 5°C veya altında tutulması gerekmektedir.
- Yabancı maddeler üzeri kapatılmamış gıdaların içine düşebilir.
- Çiğ gıdaların suyunda bulunan bakteriler yemeye hazır gıdaların üzerine akarak gıdalara bulaşabilirler. Buna çapraz bulaşma adı verilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Buzdolabının veya soğuk odanın, en sıcak günlerde bile gıdaları 5°C veya altında tutuyor olduğunu kontrol edin.
- Hazırlanmış gıdaları mümkün olduğunca çabuk buzdolabına kaldırın – Riski Yüksek Gıdaları, Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C dışında tutun.
- Hazırladığınız gıdaları hangi tarihe kadar kullanmanız gerektiğini belirterek etiketleyin.
- Buzdolabını ya da soğuk odayı aşırı doldurmayın.
- Bütün gıdaları buzdolabına ya da soğuk odaya koymadan önce temiz ve bulaşmamış kaplara koyarak, üzerlerini kapatın.
- Çiğ gıdaları yemeye hazır gıdalardan daha **aşağıda** ve uzakta tutun.
- En eski gıdaları en önce kullanarak gıdaların soğutma birimlerinde çok uzun süre kalmalarını önleyin. Buna mal dönüşümü adı verilir.
- Gıdaları yerde depolamayın.
- Son kullanma tarihi -'best before' veya 'use-by' – geçmiş gıdaları kullanmayın.
- Buzdolaplarını ve soğuk odaları temiz tutun.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Buzdolabı veya soğuk oda gıdaları 5°C veya altında tutamıyorsa bir buzdolabı tamircisi çağırın.
- 5°C'nin üzerinde dört (4) saat veya daha fazla kalan Riski Yüksek Gıdaları atın.
- Çiğ gıdalar tarafından çapraz bulaşmaya maruz kalmış yemeye hazır gıdaları atın.

Section 7

Cold holding – prepared food continued

- Check your refrigerator and coolrooms regularly, and throw away foods past their 'best before' or 'use-by' date.
- Clean refrigerators and coolrooms well, and throw out any food which smells 'off' or has become slimy or discoloured.
- Have a refrigeration mechanic check and service refrigerators and coolrooms regularly.

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour /four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 3 - Storage Units Temperature Log on page 140.
- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 7

Soğuk tutma –hazırlanmış gıdalar- devam

- Buzdolabınızı ve soğuk odanızı sık sık kontrol ederek son kullanma - 'best before' veya 'use-by'- tarihi geçmiş gıdaları atın.
- Buzdolaplarını ve soğuk odaları iyice temizleyin, kötü kokan veya yapış yapış olmuş rengi kaçmış gıdaları atın.
- Bir soğutucu tamircisinin, buzdolaplarını ve soğuk odaları düzenli olarak kontrol edip ve servisini yapmasını sağlayın.

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 3 – Depolama Birimleri Isı Kayıt Tutanağı – 141. sayfa
- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 8

Reheating prepared food

Any bacteria in food can easily survive reheating unless the temperature that kills bacteria (75°C) is reached.

What do I need to check?

- Using a thermometer, check that temperature at the centre of the food is heated to at least 75°C. Bain maries should never be used to reheat food because they cannot achieve this temperature within one hour.
- Check that all equipment and utensils are properly cleaned, sanitised and dry before you use them.
- Wash and dry hands properly before touching food.

Why do I need to check these?

- Bacteria can survive in food which does not reach at least 75°C in the centre.
- Bacteria that may have survived the cooking process, or bacteria may have been introduced since the cooking process may multiply if the reheating process is inadequate.
- Bacteria can be transferred to food from unwashed equipment and utensils.
- Bacteria can be transferred to food from unwashed hands.

How do I avoid these problems?

- Rapidly reheat food so that the temperature in the centre reaches at least 75°C.
- Maintain reheated food at 60°C or hotter.
- Use clean, sanitised and dry cutting boards, utensils and equipment.

What do I do if something goes wrong?

- Return food to cooking if the temperature at the centre has not reached at least 75°C.
- Use food immediately that has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for more than two (2) hours, but discard food that has been between 5°C and 60°C for more than four (4) hours.

Kısım 8

Hazırlanmış gıdaların yeniden ısıtılması

Yeniden ısıtma sırasında, bakterilerin öldüğü (75°C) ısıya ulaşılmazsa gıdaların içinde bulunan bakteriler hayatta kalabilir.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Bir termometre kullanarak gıdaların içinin en azından 75°C'ye kadar ısınmış olduğunu kontrol edin. Isıtırken Ben-mari usulü ısıtma asla kullanılmamalıdır, çünkü bu usulle bu ısıya bir saatten önce ulaşılmaz.
- Bütün alet ve gereçlerin kullanılmadan önce iyice temizlenmiş, mikroplardan arındırılmış ve kuru olduğunu kontrol edin.
- Gıdalara dokunmadan önce ellerinizi iyice yıkayıp kurulayın.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- İç ısı 75°C'ye ulaşmamış gıdalarda bakteriler canlı kalabilir.
- Pişirme sürecinde hayatta kalan bakteriler, ya da gıdanın pişmesinden bu yana bulaşan bakteriler, ısıtma işlemi yetersiz olursa çoğalabilirler.
- Yıkamamış mutfak aletlerinden veya gereçlerinden bakteri taşınabilir.
- Yıkamamış ellerden bakteri taşınabilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Gıdaları hızlı ısıtın, böylece iç ısı en azından 75°C'ye ulaşabilirsiniz.
- Isıtılmış gıdayı 60°C veya üzerinde tutun.
- Kullandığınız kesme tahtaları, mutfak aletleri ve gereçleri temiz, mikroplardan arındırılmış ve kuru olmalı.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Gıdanın iç ısı en azından 75°C'ye ulaşmamışsa pişirmeye geri götürün.
- Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında iki (2) saatten fazla kalmış gıdaları hemen kullanın, 5°C - 60°C arasında dört (4) saatten fazla kalmış gıdaları ise atın.

Section 8 Reheating prepared food continued

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 8

Hazırlanmış gıdaların yeniden ısıtılması - devam

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 9

Hot holding – prepared food

Holding food at temperatures where bacteria can multiply can cause food poisoning.

Bain-maries or hot holding units are designed to keep hot food hot, not for reheating food. For best food safety:

1. Clean and preheat the bain-marie before using it.
2. Preheat food to 75°C before putting it into the bain-marie.
3. Use a temperature setting that keeps the food 60°C or hotter.
4. Use a clean thermometer to check the temperature of food.
5. Make sure the food does not fall below 60°C.
6. Do not overload the bain-marie.
7. When refreshing food in the bain-marie, never add to food– instead, replace the whole tray.
8. Don't let labels, price tags, etc. touch the food.

What do I need to check?

- Using a thermometer, check that temperature at the centre of food is being maintained at 60°C or hotter or by maintaining records and using the 2 hr/4 hr **time temperature and food safety** rule.
- Check that food held in bain-maries is stirred.
- Check that foreign objects cannot fall into food held in bain-maries.

Why do I need to check these?

- Food must be kept at 60°C or hotter to stop bacteria from multiplying.
- Food held in hot holding units not stirred can heat unevenly, allowing bacteria to multiply.
- Foreign objects can contaminate uncovered food.

How do I avoid these problems?

- Refresh food displays with completely fresh batches of food. Never mix old food with fresh batches.
- Keep food in bain-marie until it is served.
- Keep bain-maries clean.
- Do not overload bain-maries. Do not pile food above the level of the trays or place on plates above the trays.

Kısım 9

Sıcak tutma — hazırlanmış gıdalar

Gıdaları bakterilerin üremesine uygun ısıda tutmak besin zehirlenmesine neden olur.

Ben-mariler ya da sıcak tutma aletleri gıdaları sıcak tutmak için düzenlenmiştir, gıdaları yeniden ısıtmak için değil. Gıda güvenliğini en iyi şekilde sağlamak için:

1. Ben-mari'yi kullanmadan önce temizleyip önceden ısıtın.
2. Gıdaları ben-mari'ye koymadan önce 75°C'ye kadar ısıtın.
3. Gıdayı 60°C ve yukarısında tutacak bir ısı ayarı yapın.
4. Gıdanın ısısını ölçmek için temiz bir termometre kullanın.
5. Gıdanın ısısının 60°C'nin altına düşmemesini sağlayın.
6. Ben-mari'yi aşırı doldurmayın.
7. Ben-mari'nin içindeki gıdayı yenilerken, asla gıda eklemeyin – bunun yerine tüm tepsiyi değiştirin.
8. Etiketlerin, fiyat etiketlerinin vs. gıdalara değmemesini sağlayın.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Bir termometre kullanarak ya da kayıt tutarak ve 2saat/4saat **süre, ısı ve gıda güvenliği** kuralını kullanarak, gıdanın iç ısısının 60°C ve yukarısında tutulduğunu kontrol edin.
- Ben-mari içindeki gıdaların karıştırılmasını sağlayın.
- Ben-mari içinde tutulan gıdaların içine yabancı maddelerin düşmemesini sağlayın.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Bakterilerin çoğalmasına engel olmak için gıdaların 60°C veya üzerinde tutulması gerekmektedir.
- Sıcak tutma birimlerinde tutulan gıdalar karıştırılmazsa dengesiz ısınıp, bakterilerin çoğalmasına neden olabilir.
- Üzeri kapatılmamış gıdaların içine yabancı maddeler düşerek bulaşabilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Yiyecek vitrinlerinde bulunan gıdaları yenilerken tümüyle değiştirin. Eski yiyeceklerle yeni yiyecekleri asla karıştırmayın.
- Yiyecekleri servis yapana kadar Ben-mari'de tutun.
- Ben-mari'leri temiz tutun
- Ben-marileri aşırı doldurmayın. Gıdaları tepsiyerin yukarısında istiflemeyin ya da tepsiyerin yukarısında bir yere koymayın.

Section 9

Hot holding – prepared food continued

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

What do I do if something goes wrong?

- If temperature falls below 60°C, throw away food after four (4) hours.
- Look at your cleaning schedule to ensure that the bain-marie is kept clean.
- If bain-marie cannot maintain food temperature of 60°C or hotter call a mechanic, review reheating technique and/or the amount of food held in the unit.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 3 - Storage Units Temperature Log on page 140.
- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 9

Sıcak tutma — hazırlanmış gıdalar - devam

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Isı 60°C'nin altına düşerse gıdaları dört (4) saat sonra atın.
- Temizlik çizelgenize bakarak Ben-mari'nin temizlenmiş olduğundan emin olun.
- Ben-mari gıdaları 60°C veya üzerinde tutamıyorsa, bir tamirci çağırın, yeniden ısıtma tekniğini ve/veya birimin içinde tutulan gıda miktarını gözden geçirin.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 3 – Depolama Birimi Isı Kayıt Tutanağı – 141. sayfa
- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 10A

Serving and displaying food

Serving food safely relies on the people working with food knowing about food safety, including avoiding cross contamination and good personal hygiene practices.

What do I need to check?

- Check that food is served as quickly as possible.
- Make sure that people who serve food have enough skills and knowledge for the tasks they need to do.
- Use a clean and sanitised thermometer to check that the temperature at the centre of hot food is 60°C or hotter. (You do not need to check every dish, just a representative sample).
- Use a clean and sanitised thermometer to check that the temperature at the centre of cold food is 5°C or colder.
- If you are serving frozen food, it must be -15°C or colder (or frozen hard) or as the manufacturer specifies.

Why do I need to check these?

- Delays in serving food can allow food poisoning bacteria to multiply.
- Food may become contaminated through poor handling by the people serving the food.
- Food poisoning bacteria can multiply if food falls into the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C.

How do I avoid these problems?

- Don't prepare food too far in advance of serving.
- Refrigerate cold food during delays in production and before serving.
- Only use clean, uncontaminated storage and serving utensils and containers.
- Throw away single use items after using them, including straws, paper towels, cups and plates.
- Keep pre-prepared food out the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C. If food is kept between these temperatures, throw it out after four (4) hours.
- Make sure that people serving food wash their hands properly.
- Make sure that if the people serving food are using gloves, they understand how to use them safely.
- Keep hot food at 60°C or hotter.
- Keep cold food cold at 5°C or colder.

Kısım 10A

Gıdaların servisi ve sergilenmesi

Gıdaların güvenli olarak servisi, gıda işinde çalışan kişilerin çapraz bulaşma ve kişisel temizlik uygulamaları gibi gıda güvenliği bilgilerine bağlıdır.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Gıdaların mümkün olduğunca çabuk servis yapılmasını sağlayın.
- Yemek servisi yapan kişilerin görevlerini yerine getirmek için yeterli beceriye sahip olduklarından emin olun.
- Temiz ve mikropsuz bir termometre kullanarak sıcak yemeğin içinin 60°C veya üzerinde olduğunu kontrol edin (her tabağı kontrol etmeniz gerekmez bir tanesini örnek olarak kontrol etmeniz yetecektir).
- Temiz ve mikropsuz bir termometre kullanarak soğuk yemeğin içinin 5°C veya altında olduğunu kontrol edin.
- Donmuş gıdaları servis yapıyorsanız, bunların -15°C'de veya daha soğuk (katı donmuş) ya da üretici firmanın önerdiği ısıda olması gerekmektedir.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Gıdaların servisinin gecikmesi besin zehirlenmesine yol açan bakterilerin çoğalmasına yol açabilir.
- Gıdaları servis yapan kişilerin, işlerini gerektiği gibi yapmamaları gıdalarda bulaşmaya neden olabilir.
- Gıdalar Tehlikeli Isı Sınırları içinde kalırlarsa besin zehirlenmesine yol açan bakteriler çoğalabilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Gıdaları servis yapmadan çok önce hazırlamayın.
- Hazırlama ve servis sırasında gecikme söz konusu ise soğuk yiyecekleri buzdolabında tutun.
- Sadece temiz, bulaşmamış olan depolama, servis gereçleri ve kapları kullanın.
- Pipetler, kağıt havlular, bardaklar ve tabaklar gibi bir defa kullanmalık malzemeleri kullandıktan sonra atın.
- Önceden hazırlanmış gıdaları Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasının dışındaki ısılarda tutun. Eğer gıdalar bu sınırlar arasında kalmışsa, bu gıdaları dört (4) saat sonra atın.
- Gıda servisi yapan kişilerin ellerini iyice yıkıyor olduklarından emin olun.
- Gıda servisi yapan kişiler eldiven kullanıyorsa, eldivenleri güvenli olarak nasıl kullanacaklarını biliyor olduklarından emin olun.
- Sıcak gıdaları 60°C'de veya daha sıcakta tutun.
- Soğuk gıdaları 5°C'de veya daha soğukta tutun.

Section 10A

Serving and displaying food

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT – THROW IT OUT!

What do I do if something goes wrong?

- Throw away High Risk Food which has been in the Temperature Danger Zone for four (4) hours or longer.
- Review the way people serving food work if High Risk Food is left in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for four (4) hours or longer.
- Throw away contaminated food or food that has been identified as unsafe or unsuitable.
- Food which has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for more than two (2) hours should not be kept or refrigerated.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 3 - Storage Units Temperature Log on page 140.
- Record No. 4 - Ready to Eat Food on Display Log on page 144.
- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 10A

Gıdaların servisi ve sergilenmesi

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Tehlikeli Isı Sınırları içinde dört (4) saatten fazla kalan Riski Yüksek Gıdaları atın.
- Riski Yüksek Gıdalar, Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında dört (4) saatten fazla kaldıysa, yemek servisi yapan kişilerin çalışmasını gözden geçirin.
- Bulaşmış ya da güvenliksiz veya uygun olmayan gıda olarak belirlenen gıdaları atın.
- Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında iki (2) saatten fazla kalan Riski Yüksek Gıdalar tutulmamalı veya buzdolabına kaldırılmamalı.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 3 – Depolama Birimi Isı Kayıt Tutanağı – 141. sayfa
- Kayıt No. 4 – Sergilenen Yemeye hazır Gıdaların Kayıt Tutanağı – 145. sayfa
- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Section 10B

Self-service

Self-service is a high risk practice because untrained people may have access to the food. This means that you need to check the way people use the food regularly and change it often.

What do I need to check?

- Use a thermometer to check the temperature at the centre of the food. Cold food should be 5°C or colder, hot food should be at 60°C or hotter and frozen food should be at -15°C or colder (or frozen hard).
- Refresh food displays with completely fresh batches of food. Never mix old food with fresh batches.
- Make sure that all High Risk Food is thrown out after four (4) hours if not kept at correct temperatures.
- Make sure that each food item or dish has its own serving tool or utensil.
- Make sure that people who supervise self-service food displays have enough skills and knowledge for the tasks they need to do.
- Make sure that protective barriers (like sneeze-guards) are installed to protect food.

Why do I need to check these?

- Food poisoning bacteria can multiply if food falls into the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C.
- Food poisoning bacteria can be transferred from an old batch of food to a new batch if they are mixed together.
- Food may be contaminated by foreign objects which have fallen into uncovered food.
- Poor food handling may have contaminated food.
- Customers may contaminate food.

How do I avoid these problems?

- Don't prepare food too far in advance of serving.
- Refrigerate cold food during delays in production and before serving.
- Keep pre-prepared food out the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C. If food is kept between these temperatures, throw it out after four (4) hours.
- Make sure that staff serving food wash their hands properly.
- Make sure that if the staff serving food are using gloves, they understand how to use them safely.
- Throw away single use items after using them, including straws, paper towels, cups and plates.
- Keep hot food at 60°C or hotter.
- Keep cold food cold at 5°C or colder.
- Protect food from contamination by customers as far as practicable.
- Never reuse any self-serve food.

Kısım 10B

Self servis

Self servis yüksek riskli bir usuldür, çünkü eğitimsiz kişiler gıdalara erişebilecektir. Bunun sonucu olarak düzenli olarak insanların yiyecekleri nasıl kullandığını kontrol edip sık sık değiştirmeniz gerekecektir.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Bir termometre kullanarak yemeklerin iç ısısını kontrol edin. Soğuk yemeklerin 5°C veya daha soğuk, sıcak yemeklerin 60°C veya daha sıcak ve donmuş gıdaların -15°C veya daha soğuk olması (katı donuk) gerekmektedir.
- Yemek tepsilerini tamamen yenileriyle değiştirin. Asla beklemiş eski yemekleri yenileriyle karıştırmayın.
- Yanlış ısıda bekleyen tüm Riski Yüksek Gıdaları dört (4) saatten sonra atın.
- Her gıda çeşidinin ya da yemeğin kendi servis kaşığı ya da gereci olmasını sağlayın.
- Sergilen self servis gıdalarını gözetken çalışanların yaptıkları işin gerektirdiği bilgi ve beceriye sahip olduklarından emin olun.
- Yiyecekleri korumak üzere koruyucu engellerin (hapşırık maskesi gibi) takılmış olmasını sağlayın.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Gıdalar, Tehlikeli Isı Sınırı olan 5°C - 60°C arasında kalırlarsa besin zehirlenmesine yol açan bakteriler çoğalabilir.
- Beklemiş eski yiyeceklere yenileri eklenip karıştırılırsa taze yiyeceklere besin zehirlenmesine yol açan bakteriler geçebilir.
- Yabancı maddeler üzeri kapatılmamış gıdaların içine düşerek bulaşmaya yol açabilir.
- Gıdaların özensiz idaresi bulaşmaya yol açabilir.
- Müşteriler gıdaları bulaştırabilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Gıdaları servis yapmadan çok önce hazırlamayın.
- Hazırlama ve servis sırasında gecikme söz konusu ise soğuk yiyecekleri buzdolabında tutun.
- Önceden hazırlanmış gıdaları Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasının dışındaki ısılarda tutun. Eğer gıdalar bu sınırlar arasında kalmışsa, bu gıdaları dört (4) saat sonra atın.
- Gıda servisi yapan kişilerin ellerini iyice yıkıyor olduklarından emin olun.
- Gıda servisi yapan kişiler eldiven kullanıyorsa, eldivenleri güvenli olarak nasıl kullanacaklarını biliyor olduklarından emin olun.
- Pipetler, kağıt havlular, bardaklar ve tabaklar gibi bir defa kullanılmak üzere malzemeleri kullandıktan sonra atın.
- Sıcak gıdaları 60°C'de veya daha sıcakta tutun.
- Soğuk gıdaları 5°C'de veya daha soğukta tutun.
- Gıdaların müşteriler tarafından bulaştırılmasına karşı mümkün olduğunca koruyun.
- Self servis gıdalarını asla yeniden kullanmayın.

Section 10B

Self-service continued

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

What do I do if something goes wrong?

- Throw away High Risk Food which has been in the Temperature Danger Zone for four (4) hours or longer.
- Food which has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for more than two (2) hours should not be kept or refrigerated.
- Review the way people serving food work if High Risk Food is left in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for four (4) hours or longer.
- Remove contaminated food from display and throw away.
- Replace soiled serving utensils with clean ones if there has been any possibility of misuse.
- Throw away any food which may have been contaminated by customers.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 3 - Storage Units Temperature Log on page 140.

Kısım 10B

Self servis - devam

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Tehlikeli Isı Sınırları içinde dört (4) saatten fazla kalan Riski Yüksek Gıdaları atın.
- Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında iki (2) saatten fazla kalan Riski Yüksek Gıdalar saklanmamalı veya buzdolabına kaldırılmamalı.
- Riski Yüksek Gıdalar, Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında dört (4) saatten fazla kaldıysa, yemek servisi yapan kişilerin çalışmasını gözden geçirin.
- Bulaşmış gıdaları vitrinden alıp atın.
- Doğru kullanılmamak yüzünden kirlenen servis kaşıklarını temizleriyle değiştirin.
- Müşteriler tarafından bulaştırılan gıdaları atın.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 3 – Depolama Birimi Isı Kayıt Tutanağı – 141. sayfa

Section 11

Food packaging

If you package food (including for takeaway), you have to ensure that the process, including the packaging material, does not compromise food safety.

What do I need to check?

- Check for any damaged packaging materials, and throw any damaged ones out.
- Store packaging material in a specific clean area, away from cleaning chemicals, and things which might contaminate them.
- Check if any packaging material has come in contact with dust, dirt, chemicals, pests, or other contaminating matter, and if it has, throw it out.
- Check that materials being used for packaging are appropriate to the food being packed.
- Make sure that the area used for packing is clean and sanitary before starting work.

Why do I need to check these?

- Damaged packaging materials may not protect the food being packed properly.
- Packaging material that has come into contact with chemicals may contaminate or change the flavour or safety of the food being packed. Dirty packaging material may make the food unsafe.
- Some food types may react with or be contaminated by some types of packaging material, for example; some packaging material may not be appropriate for acidic foods.
- Make sure that the packaging material being used will not contaminate the food being packed, including physical and chemical contamination.
- Any dirt in the area being used for packaging may contaminate the food being packed.

How do I avoid problems?

- Use only clean and uncontaminated packaging materials.
- Store packaging materials in an area set aside for the purpose, away from chemicals and other possible contaminants.
- Keep packaging materials in original packaging to keep dust and other contaminants away. Contamination may occur from dust, dirt, chemicals and pests.
- Use packaging that is suitable for the food being packed, and any processes that follow, for example; refrigeration, freezing or microwaving. Sometimes chemical substances from the packaging material can be transferred to the food, contaminating it. Information about this can be obtained from the manufacturer of the packaging material.
- Do not store packaging material not intended for food with food packaging material.
- Clean and sanitise the food packaging area and machinery before starting work.
- Make sure packaging area is free from things which should not be there and may contaminate food, for example: dirt, dust, insects, glass, metal and plastic.

Kısım 11

Gıdaların paketlenmesi

Gıdaları pakeliyorsanız (dışarıya paket servisi dahil), paketlenme malzemesi dahil olmak üzere paketlenme işleminin gıda güvenliğini tehlikeye sokmadığından emin olmalısınız.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Paketleri hasarlı olmalarına karşı kontrol edin, hasarlı olanları atın.
- Paketlenme malzemelerini temiz, kimyasal maddelerden ve bulaşma olasılığı olan şeylerden uzak ayrı bir yerde tutun.
- Paketlenme malzemelerinin toz, kir, kimyasal maddeler, haşaratlar ve diğer bulaştırıcı maddelerle temas ediyor olmalarına karşı kontrol edin, eğer temas etmişlerse atın.
- Paketlenme malzemelerinin paketlenecek gıdaya uygunluğunu kontrol edin.
- Paketlenme işlemine başlamadan önce, paketlenme için kullanılacak alanın temiz, mikroplardan arındırılmış olduğundan emin olun.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- Hasarlı paketlenme malzemeleri iyi paketlenen gıdaları korumayabilir.
- Kimyasal maddelere temas eden paketlenme malzemeleri paketlenen gıdaların bulaşmasına yol açabilir veya tadını ya da güvenliğini bozabilir. Kirli paketlenme malzemeleri gıdaların güvenliğini ortadan kaldırılır.
- Bazı gıda çeşitleri bazı paketlenme malzemeleri ile temas ettiğinde tepkiye girebilir ya da bulaşmaya maruz kalabilir; örneğin bazı paketlenme malzemeleri asidik yiyeceklere uygun olmayabilir.
- Gıdanın paketlenildiği paketlenme malzemesinin fiziksel ve kimyasal bulaşma dahil olmak üzere gıdalara bulaşmadığından emin olun.
- Paketlenme alanında bulunan herhangi bir kirlilik paketlenen gıdayı bulaştırabilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Yalnız temiz ve bulaşmamış paketlenme malzemelerini kullanın.
- Paketlenme malzemelerini bu amaç için ayrılmış, kimyasal ve diğer olası bulaştırıcı maddelerden uzak bir yerde tutun.
- Paket malzemelerini orijinal paketinde tutarak tozlardan ve diğer bulaştırıcı maddelerden uzak kalmasını sağlayın. Bulaşma tozdan, kirden, diğer bulaştırıcı maddelerden ve haşaratlardan ortaya çıkabilir.
- Paketlenen gıdaya uygun paketlenme malzemesi kullanın, ve soğutma birimine koyma, dondurma veya mikrodalgaya koyma gibi devamındaki diğer işlemler için de uygun malzemeyi kullanın. Bazen paketlenme malzemesindeki kimyasal maddeler gıdalara geçip bulaşabilir. Bu konu hakkında bilgiler paket malzemesinin üretici firmasından edinilebilir.
- Gıdalar için olmayan paketlenme malzemelerini gıda paketlenme malzemeleri ile birlikte tutmayın.
- Çalışmaya başlamadan önce gıda paketlenme alanını ve makinelerini temizleyip mikroplardan arındırın.
- Paketlenme alanının gereksiz ve kir, toz, böcek, cam, metal ve plastik gibi gıdayı bulaştıracak şeylerden arındırılmış olmasını sağlayın.

Section 11 Food packaging continued

- Maintain food packaging machinery with appropriate lubricants and make sure these products do not contaminate food.
- Food handlers should observe high levels of personal hygiene and not directly or indirectly contaminate food during packaging.
- Labelling must comply with the Food Standards Code (see the Food Standards Australia New Zealand website - www.foodstandards.gov.au/foodstandardscode)

What do I do if something goes wrong?

- Contact supplier or manufacturer of packaging material.
- Revise cleaning schedule.
- Contact registered pest control operator.
- Check packing area for any structural maintenance.
- Check packing machinery for servicing.
- Throw out food that has been contaminated by packaging or during packaging process.

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- None

Kısım 11

Gıdaların paketlenmesi – devam

- Gıda paketlenme makinelerinin bakımının uygun yağlayıcılarla yapıldığından ve bu ürünlerin gıdaları bulaştırmadığından emin olun.
- Gıda ile uğraşanların kişisel temizlik kurallarını en üst düzeyde uygulamaları ve gıdaları paketlenme sırasında doğrudan ya da dolaylı bulaştırmamaları gerekmektedir.
- Etiketleme Gıda Standartları Kodlarına (www.foodstandards.gov.au/foodstandardscode adresinden Food Standards Australia New Zealand web sitesine bakınız) uymalıdır.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Paketleme malzemesini sağlayan ya da üreten firmayla görüşün.
- Temizlik çizelgesini yeniden gözden geçirin.
- Kayıtlı haşarat kontrol işletmecisiyle görüşün.
- Paketleme alanını yapısal bir bakım gereksinimi için kontrol edin.
- Paketleme makinelerini servis gereksinimleri için kontrol edin.
- Paketleme veya paketlenme işlemi sırasında bulaşmış gıdaları atın.

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Yok

Section 12

Transporting food

Transporting High Risk Food without proper temperature control can allow bacteria to multiply while the food is being transferred from one place to another. The temperature and condition of the food transport vehicle is important in keeping food safe.

What do I need to check?

- Regularly check that the food transport vehicle can maintain the correct temperatures for the type of food it carries.
- Check that cold food is transported at 5°C or colder.
- Check that frozen food is transported at -15°C or colder (or frozen hard).
- Check that hot food is transported at 60°C or hotter, or that it can be delivered within two hours from cooking.
- Make sure that the delivery vehicle and transport boxes are clean and food is packaged properly.
- Make sure that the food is transported away from any chemicals which might contaminate the food.
- Check temperature of food on delivery to ensure systems are working.

Why do I need to check these?

- Food poisoning bacteria can multiply if food falls into the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C.
- Food poisoning bacteria can be transferred from raw food to ready to eat food if transported incorrectly. This is called 'cross contamination'.

How do I avoid these problems?

- Keep hot food at 60°C or hotter.
- Keep cold food cold at 5°C or colder.
- Keep frozen food at -15°C or colder (or frozen hard).
- If the food transport vehicle does not have a heating or cooling system, use insulated boxes to maintain food at safe temperatures.
- Don't pack food into the food transport vehicle until it is ready to deliver.
- Cover all food.
- Keep ready to eat food separate from raw food.
- Deliver food as quickly as possible.
- Make sure the food transport vehicle is kept clean.
- Make sure that food transport containers are kept clean.

What do I do if something goes wrong?

- Throw away High Risk Food which has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for four (4) hours or longer.
- Review the way people transport food if High Risk Food is left in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for four (4) hours or longer.

Kısım 12

Gıdaların taşınması

Riski Yüksek Gıdaların yanlış ısıda tutularak taşınması, gıdaların bir yerden diğerine taşınmaları sırasında bakterilerin çoğalmasına yol açar. Gıdaların güvenli kalmaları için gıda taşıma araçlarının ısıları ve durumları önem taşımaktadır.

Nelere dikkat etmem gerekir?

- Gıda taşıyan araçlar, taşıdıkları gıda çeşidine uygun ısıyı sağlayabiliyor mu düzenli kontrol edin.
- Soğuk gıdaların 5°C'de veya daha soğukta taşındıklarından emin olun.
- Donmuş gıdaların -15°C'de veya daha soğukta (katı donmuş) taşınıyor olduğunu kontrol edin.
- Sıcak gıdaların 60°C'de veya daha sıcakta taşındıklarını veya pişirildiklerinden itibaren iki saat içerisinde teslim ediliyor olduklarını kontrol edin.
- Taşıma aracının ve taşıma kutularının temiz ve gıda paketlerinin düzgün olduğunu kontrol edin.
- Taşınan gıdaların bulaşmaya neden olabilecek herhangi bir kimyasal maddeden uzak tutulduğunu kontrol edin.
- Teslimat sırasında gıdanın ısını kontrol ederek sistemlerin düzgün çalışıyor olduğundan emin olun.

Neden bunlara dikkat etmem gerekiyor?

- 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan gıdalarda, besin zehirlenmesine yol açan bakteriler çoğalabilir.
- Gıdalar düzgün taşınmazsa çiğ gıdalardan yemeye hazır gıdalara besin zehirlenmesine yol açan bakteriler taşınır. Buna 'çapraz bulaşma' adı verilir.

Bu sorunlardan nasıl kaçınabilirim?

- Sıcak gıdaları 60°C'de veya daha sıcakta tutun.
- Soğuk gıdaları 5°C'de veya daha soğukta tutun.
- Donmuş gıdaları -15°C'de veya daha soğukta (katı donmuş) tutun.
- Taşıma aracı ısıtma ya da soğutma sistemine sahip değilse, gıdaları güvenli ısılarda tutmak için yalıtımlı kutuları kullanın.
- Gıdaları taşıma aracı harekete hazır olana kadar araca yüklemeyin.
- Bütün gıdaların üzerini kapatın.
- Yemeye hazır gıdaları çiğ gıdalardan ayrı tutun.
- Gıdaları mümkün olduğunca çabuk teslim etmeye çalışın.
- Taşıma aracının temiz tutulmasını sağlayın.
- Gıda taşıma kaplarının temiz tutulmalarını sağlayın.

Bir şey yolunda gitmezse ne yapacağım?

- Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında dört (4) saat veya daha fazla kalan Riski Yüksek Gıdaları atın.
- Riski Yüksek Gıdalar, Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında dört (4) saatten fazla kaldıysa, gıdayı taşıyan kişilerin çalışmasını gözden geçirin.

Section 12 Transporting food continued

- Throw away food that has not been kept at the correct temperature by the delivery system.
- Throw away ready to eat food which has been contaminated by raw food.
- Hot High Risk Food which has been in the Temperature Danger Zone for less than two (2) hours may be reheated, but throw away hot High Risk Food which has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for more than four (4) hours.
- Throw away individual meals if packaging has not remained intact.

Time, temperature and food safety

Bacteria in food can grow to huge numbers if they get conditions that suit them. Ready-to-Eat High Risk Food held at a temperature of between 5°C and 60°C (The Temperature Danger Zone) is the ideal place for bacteria to multiply. When thinking about the safety of food, it is important to remember the two hour/four hour rule:

Ready-to-Eat High Risk Food which has been kept between 5°C and 60°C

- for a total of 4 hours or longer must be thrown out.
- for a total of less than 2 hours must be refrigerated or used immediately;
- for a total of more than 2 hours, but less than 4 hours must be used immediately.

Remember that these times are **cumulative** – each period in the Temperature Danger Zone has to be added up to reach a total time

REMEMBER – IF IN DOUBT– THROW IT OUT!

Here are extra things I do to avoid problems:

Here are extra things I would do if something goes wrong:

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 6 - Process Temperature Log on page 152.

Kısım 12

Gıdaların taşınması – devam

- Teslimat yapan sistem tarafından doğru ısılarda tutulmayan gıdaları atın.
- Çiğ gıdalar tarafından bulaştırılan yemeye hazır gıdaları atın.
- Sıcak Riski Yüksek Gıdalar, Tehlikeli Isı Sınırları arasında iki (2) saaten az kaldıysa yeniden ısıtılabilir, ama sıcak Riski Yüksek Gıdalar, Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında dört (4) saaten fazla kaldıysa atın.
- Porsiyon olarak paketlenmiş yemekleri paketleri bozulmuşsa atın.

Süre, ısı ve gıda güvenliği

Gıdalardaki bakteriler uygun koşulları bulduklarında çok yüksek miktarda çoğalabilirler. 5°C - 60°C arasında (Tehlikeli Isı Sınırı) tutulan yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar, bakterilerin çoğalması için ideal ortamdır. Gıda güvenliği söz konusu olduğunda, iki saat/dört saat kuralını akılda bulundurmak önemlidir:

Yemeye hazır Riski Yüksek Gıdalar 5°C - 60°C arasında:

- toplam olarak 4 saat ya da üzerinde tutulmuşsa atılmalıdır.
- toplam olarak 2 saatin altında tutulmuşsa buzdolabına kaldırılmalı veya hemen tüketilmelidir.
- toplam olarak 2 saatin üzerinde ama 4 saatin altında tutulmuşsa hemen tüketilmelidir.

Bu sürelerin **eklenerek toplandığını** unutmayın - Tehlikeli Isı Sınırı içindeki her süre eklenerek toplam süre bulunmalıdır.

UNUTMAYIN – EMİN DEĞİLSENİZ – ATIN!

Sorunların çıkmasına engel olmak için yaptığım ekstra şeyler:

Bir şey yolunda gitmezse yapacağım ekstra şeyler:

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 6 – İşlem Isı Kayıt Tutanağı – 153. sayfa

Part 3 Support programs

Your Food Safety Program is almost finished.

To be able to make food safely, you need to have certain programs in place. These supporting programs form part of your Food Safety Program.

There are seven support programs in this book which you need to have in place.

You should read each program. You then need to make sure that everyone in your business who is involved with the processes in the support programs understands what they will need to do to follow the support program to make sure the food you sell is safe.

As a minimum, at the end of the 12 months, you will need to review your Food Safety Program and your declaration on each support program.

What do I need to do?

Read Program 1 – Cleaning and sanitising

Read the information about cleaning and sanitising, then write in the declaration what you will clean on a daily, weekly and monthly basis and how you will clean it.

Read Program 2 – Food handling – skills and knowledge

Ensure that everyone working with food in your business has the appropriate skills and knowledge.

Read Program 3 – Health of food handlers

Make sure that you and everyone working with food in your business understand that this information is necessary and important to meet your legislative requirements.

Read Program 4 – Equipment maintenance and calibration

Detail who will calibrate your equipment and thermometers and when it will be done.

Read Program 5 – Using a thermometer

Read the information about thermometers, how to use, choose and care for temperature measuring equipment.

Read Program 6 – Pest control

Make sure you pest-proof your premises to prevent contamination by pests.

Read Program 7 – Food recall

Make sure you and your staff know how to deal with food if you are involved in a recall.

Bölüm 3 Destek Programları

Gıda Güvenliği Programınız neredeyse bitti

Gıdaları güvenli yapmak için, belirli bazı programları işleme koymanız gerekmektedir. Bu destekleyici programlar Gıda Güvenliği Programınızın bir bölümünü oluşturur.

Bu kitapta işleme koymanız gereken yedi destek programı bulunmaktadır. Programların her birini okumanız gerekmektedir. Daha sonra işyerinizde destek programları işlemlerinde yer alan bütün çalışanların sattığınız gıdaların güvenli olmasını sağlamak için destek programlarında uygularken nelere dikkat etmeleri gerektiğini bildiklerinden emin olmalısınız.

En azından, 12 ayın sonunda Gıda Güvenliği Programınızı ve her destek programı için bildirdiklerinizi gözden geçirmeniz gerekmektedir.

Ne yapmam gerekiyor?

1. Programı okuyun – Temizleme ve mikroplardan arındırma

Temizleme ve mikroplardan arındırma ile ilgili bilgileri okuyun, daha sonra bildiri kısmına neleri günlük, haftalık ve aylık olarak temizleyeceğinizi ve nasıl temizleyeceğinizi yazın.

2. Programı okuyun – Gıda ile uğraşma – beceri ve bilgileri

İş yerinizde gıda ile uğraşan bütün çalışanların uygun beceri ve bilgiye sahip olduklarından emin olun.

3. Programı okuyun – Gıda ile uğraşanların sağlığı

Siz ve işyerinizde gıda ile uğraşan tüm çalışanlar tarafından yasal gerekliliklerin yerine getirebilmesi için bu bilgilerin gerekli ve önemli olduğunun anlaşıldığından emin olun.

4. Programı okuyun – Aletlerin bakımı ve kalibre edilmesi

Aletlerinizi ve termometrelerinizi kimin, ne zaman kalibre edeceğini ayrıntılarıyla yazın.

5. Programı okuyun – Termometre kullanımı

Termometreler ile ilgili bilgileri okuyun, nasıl kullanılır, nasıl seçilir ve ısı ölçen gereçlerin bakımı nasıl yapılır.

6. Programı okuyun – Haşarat kontrolü

Haşaratlar tarafından bulaşmayı önlemek için işyerinizin haşaratlardan arındırılmış olmasını sağlayın.

7. Programı okuyun – Gıdaların toplatılması

Bir toplatma durumunda gıdalara ne yapılacağına siz ve çalışanlarınız tarafından bilindiğinden emin olun.

What do I have to do next?

Review each the above supporting programs when necessary during the year and make sure everyone working with food in your business is aware of these programs. Re-examine your declarations after 12 months when you review your food safety program.

Support program checklist

To put this program in place	Read this	On page
Cleaning and sanitising	Program 1	96
Food handling skills & knowledge	Program 2	104
Health and hygiene of food handlers	Program 3	108
Equipment maintenance and calibration	Program 4	112
Using a thermometer	Program 5	116
Pest control	Program 6	120
Food recalls	Program 7	124

Daha sonra ne yapacağım?

Yıl boyunca yukarıdaki destek programlarını yeniden gözden geçirerek işyerinizde gıda ile uğraşan bütün çalışanların bu programlardan haberdar olmasını sağlayın. 12 ay sonra Gıda Güvenliği Programınızı yeniden değerlendirirken bildirimlerinizi bir daha gözden geçirin.

Destek programı kontrol listesi

Bu programı uygulamak için	Bunu okuyun	Sayfa
Temizleme ve mikroplardan arındırma	Programı 1	97
Gıda ile uğraşma beceri ve bilgileri	Programı 2	105
Gıda ile uğraşanların sağlığı ve temizliği	Programı 3	109
Aletlerin bakımı ve kalibre edilmesi	Programı 4	113
Termometre kullanımı	Programı 5	117
Haşarat kontrolü	Programı 6	121
Gıdaların toplatılması	Programı 7	125

Program 1

Cleaning and sanitising

Food businesses must maintain their premises and their food transport vehicles (if any) to a high standard of cleanliness, so there is no build-up of rubbish, recycling material, food-waste, dirt or grease. This standard also applies to all the fixtures, fittings, equipment and vehicles used to transport food.

Preparing fresh food on dirty equipment will transfer bacteria. Food utensils and equipment must be cleaned and sanitised before each use. The surfaces that food may come in contact with must also be cleaned and sanitised.

Cleaning is removing unwanted visible material such as grease, food, dust, stains and other contamination including smells and tastes.

Sanitising is the killing of food poisoning bacteria, or reducing them to a minimum possible level.

Every part of the business, from the receiving dock to the front door needs to be maintained in a clean and good working order. Throw away all chipped, broken or cracked eating or drinking utensils.

When planning your cleaning and sanitising program, remember the following points:

- Start at the back and work towards the front. Start high and work your way down.
- Single use paper towels are better than cloths. If you use cloths, they must be washed in hot water and detergent after every use.
- Use the right size brush for each task.
- Use food safe detergents and sanitisers.
- Clean as you go.
- Keep cleaning chemicals away from food storage areas.
- A commercial dishwasher will sanitise most equipment and customer contact items.
- Air-dry equipment or use clean dry tea towels where this is not possible.
- Educate staff on correct cleaning and sanitising procedures, check their knowledge and re-educate staff if required.
- Make sure there are containers for garbage and recycled matter.

Programı 1

Temizleme ve mikroplardan arındırma

Gıda işletmeleri, tesislerini ve (varsa) gıda taşıma araçlarını yüksek standartlarda temiz tutmalıdırlar yani, çöpler, geri dönüşüm atıkları, gıda atıkları, kirler veya yağlar birikmemeli. Bu standartların demirbaşlar, tesisatlar, aletler ve gıda taşınmasında kullanılan araçlar için de sağlanması gerekmektedir.

Taze gıdaları kirli aletlerle hazırlamak bakterilerin bulaşmasına neden olacaktır. Mutfak gereçleri ve aletleri her kullanımdan önce temizlenip mikroplarından arındırılmalı. Gıdaların temas edeceği yüzeyler de temizlenip mikroplardan arındırılmalı.

Temizlik; yağ, gıda artığı, toz, leke gibi gözle görünen ve koku ve tat gibi diğer istenmeyen bulaşmış şeylerin yok edilmesidir.

Mikroplardan arındırma; besin zehirlenmesine yol açan bakterilerin öldürülmesi veya mümkün olan en düşük düzeye azaltılmasıdır.

Teslimat kapısından ön kapıya kadar işletmenin her bölümü temiz ve işler durumda tutulmalı. Yeme ve içmede kullanılan bütün çentikli, çatlak, kırık şeyleri atın.

Temizleme ve mikroplardan arındırma programınızı planlarken, aşağıdaki noktaları göz önünde bulundurun.

- Arkadan başlayıp öne doğru ilerleyin. Yukarıdan başlayıp aşağıya doğru inin.
- Kullanıp atılmalık kağıt havlular kumaş havlulardan daha iyidir. Kumaş havlu kullanıyorsanız, her kullanımdan sonra sıcak su ve deterjanla yıkanmaları gerekir.
- Her iş için doğru büyüklükte fırça kullanın.
- Gıdalar için güvenli deterjanları ve mikrop öldürücüleri kullanın.
- Çalışırken bir yandan da temizleyin.
- Kimyasal temizlik malzemelerini gıdaların tutulduğu yerden uzakta bir yerde tutun.
- Ticari bir bulaşık makinesi çoğu aleti ve müşterilerin dokunduğu şeyleri mikroplarından arındıracaktır.
- Aletleri havada kurumaya bırakın, eğer bu mümkün değilse temiz kurulama bezleri kullanın.
- Çalışanlara doğru temizleme ve mikroplardan arındırma yöntemlerini öğretin, bilgilerini kontrol edip gerektiğinde çalışanları yeniden eğitin.
- Çöpler ve geri dönüşüm atıkları için kutuların bulunmasını sağlayın.

Cleaning schedules

Just like the rest of your Food Safety Program, a cleaning schedule is a way of making sure that everything that needs to be done to make sure your business is clean, is done. It sets out the tasks of cleaning, how often each job needs to be done, how it should be done, and who should do it.

What does a cleaning schedule look like?

Begin at the back of your premises and write down everything that needs to be cleaned as you walk towards the front (for example: write down all equipment, walls, benches, hand basins and fridges).

Then, using the example shown on the next page, write down how you will clean that piece of equipment, how often you will clean it, what materials and chemicals will be used and who will do the cleaning. There is a page of cleaning job sheets after this page you can photocopy and then use to write down how you will clean each piece of equipment. Keep all these together with the rest of your Food Safety Program to make your cleaning schedule.

Six steps to proper cleaning

1. Preclean

Scrape, wipe or sweep away food scraps and rinse with water.

2. Wash

Use hot water and detergent to take off any grease and dirt. Soak if needed.

3. Rinse

Rinse off any loose dirt or detergent foam.

4. Sanitise

Use a sanitiser to kill any remaining germs.

5. Final rinse

Wash off sanitiser. (Read sanitiser's instructions to see if you need to do this)

6. Dry

Allow to air dry.

Temizlik çizelgeleri

Gıda Güvenliği Programınızın geri kalanında olduğu gibi bir temizlik çizelgesi, işletmenizin temiz olması için yapılması gerek şeylerin yapılmasını sağlamanın yoludur. Çizelge temizlik işlerini, her işin ne sıklıkla, nasıl ve kimin tarafından yapılması gerektiğini belirler.

Temizlik çizelgesi nasıl bir şeydir?

Tesisinizin en arkasından başlayın ve ön tarafa doğru yürürken temizlik gerektiren her şeyi yazın (örneğin: bütün aletleri, duvarları, tezgahları, el yıkama lavabolarını ve buzdolaplarını yazın).

Bundan sonra, aşağıdaki sayfada gösterilen örnekte olduğu gibi, bu aleti nasıl temizleyeceğinizi, ne sıklıkla temizleyeceğinizi, hangi malzemeleri ve kimyasal maddelerin kullanılacağını ve temizliği kimin yapacağını yazın. Bu sayfayı takiben bir temizlik işleri sayfası bulunmaktadır, sayfanın fotokopisini çekip her alet için nasıl temizleyeceğinizi yazabilirsiniz. Temizlik çizelgenizi yapmak için bütün bu sayfaları Gıda Güvenliği Programınızın geri kalan kısmı ile birlikte tutun.

Temizliğin doğru yapılması için izlenmesi gereken altı adım

1. Ön temizlik

Gıda artıklarını sıyırarak, silerek, telleyerek temizleyin ve suyla durulayın.

2. Yıkama

Sıcak su ve deterjan kullanarak yağları ve kirleri çıkartın. Gerekirse suya bastırın.

3. Durulama

Çözülmüş kirleri ve deterjan köpüklerini durulayın.

4. Mikroplardan arındırma

Kalan mikropları öldürmek için bir dezenfektan (mikrop öldürücü) kullanın

5. Son durulama

Dezenfektanı durulayın. (Durulamanız gerekli mi diye dezenfektan'ın kullanma talimatını okuyun)

6. Kurutma

Havada kurumaya bırakın

An example of a cleaning job sheet	
What is to be cleaned	Bain-marie
How to clean:	1. Drain water from unit.
	2. Remove and throw out food, etc. from trays
	3. Remove detachable trays and grids
	4. Rinse in warm water
	5. Wash in warm water with detergent, use brush and scourer as needed. Soak if needed.
	6. Rinse with clean water.
	7. Apply sanitiser and soak detachable trays and grids.
	8. Allow to air dry.
How often:	Every day after use.
Products used:	Scraper, brush, scourer, detergent, sanitiser.
Who will clean:	Kitchen hand

How to sanitise

Most food poisoning bacteria are killed if they are exposed to chemical sanitisers, heat, or a combination of both.

To sanitise small items, soak them for at least 5 minutes in a sink of water at 50°C with bleach. If using household bleach then add 1.25 mls to every litre of water used. For commercial bleach add 0.5 mls per litre of water used. Alternatively, you can soak the items for 2 minutes in clean water at a temperature of 82°C or hotter.

To sanitise surfaces like floors, walls and hand basins, use 2.5 mls of household bleach for every litre of water. If you are using commercial bleach, then add 1 ml for every litre of water.

Here are extra things I do to clean and sanitise:

Örnek temizlik işi tablosu	
Ne temizlenecek	Ben-mari
Nasıl temizlenecek:	1. Birimin suyunu boşaltın.
	2. Tepsideki gıda artıkları vs. sıyırıp atın.
	3. Sökülebilen tepsileri ve ızgaraları çıkartın.
	4. Ilık suda durulayın. 5. Deterjanlı sıcak suda, fırça ve telle yıkayın, gerekirse suya bastırın. 6. Temiz su ile durulayın.
	7. Dezenfektan kullanarak sökülebilen tepsi ve ızgaraları suya bastırın. 8. Havada kurumaya bırakın.
Ne sıklıkla:	Her gün kullanıldıktan sonra.
Kullanılan ürünler:	Sıyırıcı mala, fırça, tel, deterjan, dezenfektan.
Kim temizleyecek:	Mutfak çalışanı (yamağı)

Mikroplardan nasıl arındırmalı

Gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin çoğu kimyasal dezenfektanlarla, ısıyla veya her ikisi ile birlikte temas ettiğinde ölür.

Küçük nesnelere mikroplarından arındırmak için, en az 15 dakika çamaşır suyu konmuş, 50°C'de suyla dolu lavaboya bastırın. Evlerde kullanılan çamaşır sularından kullanıyorsanız kullanılan suyun litresi başına 1.25 ml çamaşır suyu koyun. Ticari çamaşır suları için kullanılan suyun litresi başına 0.5 ml çamaşır suyu koyun. Başka bir yol ise 82°C veya daha sıcak temiz suya bastırıp 2 dakika bekletebilirsiniz.

Yerler, duvarlar ve lavabolar gibi yüzeyleri dezenfekte etmek için, evlerde kullanılan çamaşır sularından, suyun litresi başına 2.5 ml çamaşır suyu koyun. Ticari çamaşır suları kullanıyorsanız, suyun litresi başına 1 ml çamaşır suyu koyun.

Temizlemek ve mikroplardan arındırmak için yaptığım ekstra şeyler:

Program 1 Cleaning and sanitising table

Photocopy this page before use.

What is to be cleaned	
How to clean:	
How often:	
Products used:	
Who will clean:	

What is to be cleaned	
How to clean:	
How often:	
Products used:	
Who will clean:	

What is to be cleaned	
How to clean:	
How often:	
Products used:	
Who will clean:	

What is to be cleaned	
How to clean:	
How often:	
Products used:	
Who will clean:	

Program 1 Temizleme ve mikroplardan arındırma tablosu

Bu sayfayı kullanmadan önce fotokopi ile çoğaltın

Ne temizlenecek	
Nasıl temizlenecek:	
Ne sıklıkla:	
Kullanılan ürünler:	
Kim temizleyecek:	

Ne temizlenecek	
Nasıl temizlenecek:	
Ne sıklıkla:	
Kullanılan ürünler:	
Kim temizleyecek:	

Ne temizlenecek	
Nasıl temizlenecek:	
Ne sıklıkla:	
Kullanılan ürünler:	
Kim temizleyecek:	

Ne temizlenecek	
Nasıl temizlenecek:	
Ne sıklıkla:	
Kullanılan ürünler:	
Kim temizleyecek:	

Program 2

Food handling skills and knowledge

Every food business must ensure that people undertaking or supervising food handling operations have the skills and knowledge of food safety and food hygiene they need for the work they do.

An important part of having a Food Safety Program is having one person who can oversee the Program and the way it is used in your business. This person is called a Food Safety Supervisor (FSS). The FSS must have the food safety skills and knowledge appropriate to the processes your business does. The FSS must also have the authority to ensure that each employee who handles food has the skills and knowledge appropriate to the things they do. Your business must name someone to be a Food Safety Supervisor (FSS).

The FSS must:

- Have a certificate or statement of attainment which shows that they have obtained the required competencies from a Registered Training Organisation;
- Be able to supervise food handling on the premises;
- Have the authority to supervise food handlers and the authority to give directions if unsafe food practices are observed; and
- Ensure food handlers know how to handle food safely.

Employees who handle or work around food are required to have skills and knowledge at the level that corresponds with the work that they do. The skills and the knowledge must cover food safety and food hygiene.

Examples of skills and knowledge that a food handler may need to have about food safety include:

- Knowledge that raw meat is likely to be contaminated with food poisoning bacteria.
- Knowledge that eating uncooked ingredients can cause food poisoning.
- Knowledge of the time and temperature required to thoroughly cook an ingredient or product.
- Skill to check that an ingredient or product is thoroughly cooked.
- Knowledge of the correct storage temperatures for both raw and ready to eat products.
- Skill to check that cooling or cooking equipment is set at right temperature.
- Skill to check the temperature of cooked products.
- Knowledge and skill to check cooking and storage equipment is operating satisfactorily.

Examples of the skills and knowledge that a food handler may need to have about food hygiene include:

- Knowledge that hands, gloves or equipment used to handle raw food can be a source of food poisoning bacteria.

Program 2

Gıda ile uğraşma beceri ve bilgileri

Gıda ile uğraşan bütün işyerleri, gıda ile ilgili işlemleri yapan ya da denetleyen kişilerin işlerini gerektiği gibi yapmaları için gereken gıda güvenliği ve gıda temizliği becerisi ve bilgisine sahip olduklarından emin olmalıdırlar.

Gıda Güvenliği Programına sahip olmanın önemli bir yanı, işyerinizde bir kişinin Programı ve işyerinizde nasıl kullanıldığını anlıyor ve gözetiyor olmasıdır. Bu kişiye Gıda Güvenliği Gözetmeni (FSS - GGG) adı verilir. GGG, işyerinizde yapılan işlemler için gerekli uygun gıda güvenliği becerisine ve bilgisine sahip olmalıdır. GGG aynı zamanda işyerinizde gıda ile uğraşan bütün çalışanların yaptıkları işler için gerekli gıda güvenliği becerisine ve bilgisine sahip olmalarını sağlama yetkisine de sahip olmalıdır. İşyerinizin bir kişiyi Gıda Güvenliği Gözetmeni (GGG) olarak göstermesi gerekmektedir.

GGG olmak için gerekenler:

- Bir Kayıtlı Eğitim Kuruluşundan verilmiş, gereken yeterliliğe sahip olduklarını gösterir sertifikalarının ya da belgelerinin olması gerekmektedir;
- İşyerinde gıda ile ilgili işlemleri denetleyebilmeliler.
- İşyerinde gıda ile uğraşanların gözetmenliğini yapacak ve güvenli olmayan işlemleri gözlediğinde talimat verebilecek yetkiye sahip olmaları gerekmektedir;
- Gıda ile uğraşanların gıdalarla güvenli olarak nasıl çalışmaları gerektiğini bildiklerinden emin olun.

Gıdalarla uğraşan veya gıdaların yakınında çalışan çalışanların yaptıkları işin gerektirdiği düzeyde beceri ve bilgiye sahip olmaları gerekmektedir. Beceri ve bilgileri gıda güvenliği ve gıda temizliği konularını kapsamalıdır.

Gıda ile uğraşan bir çalışanın gıda güvenliği ile ilgili olarak sahip olması gerekebilecek beceri ve bilgilere örnekler:

- Çiğ etlerde besin zehirlenmesine yol açacak bakterilerin bulunma ihtimalinin olduğunu bilmek.
- Pişmemiş malzemelerin yenmesinin besin zehirlenmesine yol açabileceğini bilmek.
- Bir gıda malzemesinin ya da ürünün her yerinin iyice pişmesinin belirli bir zaman ve ısı ile olabileceğini bilmek.
- Bir gıda malzemesinin ya da ürünün iyice piştiğini kontrol edebilme becerisi.
- Çiğ ve yenmeye hazır ürünlerin her biri için gereken doğru depolama ısılarını bilmek.
- Soğutma ve pişirme aletlerinin ısılarının doğru ayarlanmış olduğunu kontrol etmesini bilmek.
- Pişmiş gıdaların ısılarını kontrol etmeyi bilmek.
- Pişirme ve depolama aletlerinin tatmin edici olarak çalışıyor olduklarını kontrol etme beceri ve bilgisine sahip olmak.

Gıda ile uğraşan bir çalışanın gıda temizliği ile ilgili olarak sahip olması gerekebilecek beceri ve bilgilere örnekler:

- Çiğ gıdalar için kullanıldığında ellerin, eldivenlerin ya da aletlerin besin zehirlenmesine yol açan bakteriler için bir kaynak oluşturabileceğini bilmek.

- Knowledge that raw food can cross contaminate ready to eat food with food poisoning bacteria.
- Skill to wash hands or equipment to reduce the chance of cross-contamination.
- Awareness of good hygiene practices like clean hands and fingernails, removing jewellery and tying back long hair.
- Following high levels of personal hygiene including handwashing with warm running water and soap, and hand drying thoroughly.
- Knowledge of other sources of possible contamination of ready to eat food, like dirty clothes or dirty work surfaces.
- Skill to maintain a clean work area.

There are many ways that a business can ensure that the people who handle food get the skills and knowledge they need to make sure that the food is safe. These could be:

- Formal training courses.
- In-house training.
- Hiring a consultant to present a course or material.
- Following basic food safety practices.
- Applying and monitoring food safety requirements.
- Distributing food safety documents to employees.
- Putting procedures in place that clarify the responsibilities of employees who handle food.
- Attending food safety courses run by local councils or other bodies such as Industry Associations.

Food handlers are not required to undertake any formal training in order to comply with the Skills and Knowledge requirements. However, businesses may decide that formal training is the best option to ensure that employees handle food safely.

If you haven't done this already, you should write the name of your FSS in the space provided on page 16.

You can get more information about Food Handling Skills and Knowledge by reading the Department's brochure *What Businesses Need to Know about Food Safety Supervisors and Food Handlers' Skills and Knowledge*, available from your local Council, or on the Food Safety website www.foodsafety.vic.gov.au

Here are extra things I do to make sure everyone has the appropriate skills and knowledge:

- Çiğ gıdaların, yenmeye hazır gıdaları gıda zehirlenmesine yol açacak bakterilerle çapraz bulaşmaya maruz bırakabileceğini bilmek.
- Çapraz bulaşma ihtimalini azaltacak şekilde için elleri ve aletleri yıkama becerisine sahip olmak.
- Ellerin ve tırnakların temiz tutulması, takıların çıkartılması ve uzun saçların arkada bağlanması gibi doğru temizlik davranışlarının bilincinde olmak.
- Elleri akan sıcak suyun altında sabun ile yıkanması ve tam olarak kurutulması gibi yüksek düzeyde kişisel temizlik kurallarını yerine getiriyor olmak.
- Yenmeye hazır gıdaların bulaşmaya maruz kalmasına yol açma ihtimali olan kirli elbiseler veya kirli çalışma alanları gibi diğer kaynakların bilgisine sahip olmak.
- Çalışma alanını temiz tutma becerileri.

Bir işletmenin, gıdaların güvenli olmasını sağlamak için gıda ile uğraşan kişilerin gereken beceri ve bilgiyi edinmelerini sağlamanın birden çok yolu vardır. Bunlar arasında sayılabilecekler:

- Resmi eğitim kursları
- İşyeri eğitimi
- Kurs malzemesi sağlması için bir danışman görevlendirmek.
- Temel gıda güvenliği yöntemlerini uygulamak
- Gıda güvenliği kurallarının uygulanması ve gözlenmesi
- Çalışanlara gıda güvenliği belgeleri dağıtmak
- Gıdalarla uğraşan çalışanların sorumluluklarının açıkça belirtildiği yöntemleri uygulamaya koymak.
- Yerel belediyeler ya da Endüstri Birlikleri gibi diğer kurumlar tarafından düzenlenen gıda güvenliği kurslarına katılmak.

Gıda ile uğraşanların Beceri ve Bilgi koşullarını sağlamak için bir resmi kursa katılmaları şart değildir. Bununla birlikte, işletmeler çalışanların gıda güvenliğini sağlamalarının en iyi yolunun resmi bir kursa gitmeleri olduğu yönünde karar verebilirler.

Henüz yapmadıysanız, GGG'nizin adını 17. sayfada ayrılan yere yazmanız gerekmektedir.

Gıda Güvenliği Beceri ve Bilgileri hakkında ayrıntılı bilgi edinmek için Bakanlığın Gıda Güvenliği Gözetmenleri ve Gıda ile Uğraşanların Beceri ve Bilgileri hakkında İşletmelerin Bilmesi Gerekenler (What Businesses Need to Know about Food Safety Supervisors and Food Handlers' Skills and Knowledge) isimli broşürünü okuyabilirsiniz, bu broşürü yerel Belediyenizden ya da www.foodsafety.vic.gov.au adresindeki Gıda Güvenliği web sitesinden edinebilirsiniz.

Herkesin gerekli beceri ve bilgiye sahip olmasını sağlamak için yaptığım ekstra şeyler:

Program 3 Health and hygiene of food handlers

Health

Every food business must take all reasonable steps to ensure that everyone in your business working with food does not handle food if they are sick. This is because illnesses can be transferred to other people on the food.

Everyone working with food in your business must notify the manager, supervisor or proprietor if they suspect that they they are suffering or suspected to be suffering from a food borne or certain other **illnesses or conditions**.

There is a table on the next page which lists illnesses which exclude sufferers from working with food.

Symptoms that may indicate a food-borne illness include:

- diarrhoea
- vomiting
- sore throat with fever
- fever
- jaundice (yellowing of the skin).

Conditions may include an infected cut or discharges from ears, nose or eyes.

Examples of conditions which should be of concern include:

- infected skin sores
- boils
- acne
- cuts or abrasions.

A food handler who has any discharge from the ears, nose or eyes due to an infection (for example; colds, flu, and styes) or an allergy is considered to be suffering from a 'condition'.

Every food business must make sure that everyone working with food in your business who is suffering or is suspected to be suffering from a food-borne illness does not handle food where there is a reasonable likelihood of food contamination.

A food handler who has been excluded from handling food must not go back to handling food until they have received a medical certificate from a medical practitioner (doctor) to say that they are fit to return to work

You will also need to keep these medical certificates for at least two years. You might want to develop a register to record sickness among your employees.

Here are extra things I do to make sure sick people don't handle food:

Program 3

Gıda ile uğraşanların sağlığı ve temizliği

Sağlık

Bütün gıda işletmeleri, işyerlerinde gıda ile uğraşan çalışanların hastalandıklarında gıdalarla temas etmemelerini sağlamaları gerekmektedir. Bunun nedeni, hastalıkların gıda yoluyla diğer kişilere taşınma ihtimalinin olmasıdır.

İşletmenizde gıda ile uğraşan herkesin, gıda kaynaklı veya belli bazı hastalıklardan ya da rahatsızlıklardan şikayeti veya hasta olduğundan şüphesi olduğunda müdürü, gözetmeni ya da işletme sahibini haberdar etmesi gerekmektedir.

Bir sonraki sayfada, kişilerin hastalandıklarında çalışmalarını durdurmalarını gerektiren hastalıkların listelendiği bir tablo bulunmaktadır.

Gıda kaynaklı hastalıkların muhtemel belirtileri arasında şunlar sayılabilir:

- ishal
- kusma
- boğaz ağrısı ile birlikte ateş
- ateş
- sarılık (cildin renginin sararması)

Rahatsızlıklar arasında iltihaplanmış kesikler veya kulak, burun veya göz akıntısı sayılabilir. Endişe yaratabilecek rahatsızlıklar için şu belirtiler sayılabilir:

- iltihaplanmış cilt yaraları
- çıbanlar
- sivilceler
- kesikler veya soyulmalar

Gıda ile uğraşan bir kişide enfeksiyon nedeniyle kulak, burun veya göz akıntısı varsa (örneğin; soğuk kapma, grip ve arpacık) ya da alerjisi varsa, 'rahatsızlık' geçiriyor olarak değerlendirilir.

Bütün gıda işletmelerinde, gıda ile uğraşan ve gıda kaynaklı bir hastalıktan şikayeti olan ya da şüphesi olan kişilerin, gıdaları bulaştırma ihtimali olduğunda gıdalarla çalışmamalarının sağlanması gerekmektedir. Gıdalarla uğraşan bir kişi gıdalarla çalışmaktan alıkoymuşsa, bir tıp görevlisinden (doktor) çalışmaya dönebilecek durumda olduğunu belirtir bir tıbbi rapor getirene kadar, gıdalarla çalışmaya başlamamalıdır.

Ayrıca bu tıbbi raporları en az iki yıl saklamanız gerekmektedir. Çalışanlarınızın hastalık kayıtlarını tutmak için bir kayıt kütüğü oluşturabilirsiniz.

Hasta çalışanların gıdalarla çalışmamalarını sağlamak için yaptığım ekstra şeyler:

Disease/organism	Period of Exclusion for Case
Typhoid and Paratyphoid	Exclude from food handling until three consecutive negative specimens of faeces are obtained. Specimens should be taken each week for 3 weeks. If the urine was positive on initial diagnosis or the person has a history of urinary tract disease, urine samples should be collected in addition to faeces. A person who is a typhoid carrier (that is, any person who continues to excrete Salmonella typhi organisms for 90 days or longer) must not engage in the preparation, manufacturing or handling of food for consumption by others. [Health (Infectious Diseases) Regulations 1990 S24].
Cholera, VTEC and Shigella dysenteries	Exclude until three consecutive faecal specimens taken at least 24 hours apart are found to be negative.
Hepatitis A and E	Exclude from food handling until one week after the onset of jaundice. (Any person with acute hepatitis must be excluded from work until the laboratory tests have revealed the condition not to be Hepatitis A or E).
Taenia solium (Pork tapeworm infection)	Exclude until treated.
Tuberculosis	Exclude until rendered non-infectious.
<p>Gastroenteritis (acute diarrhoea and/or vomiting where causative organism is unknown) or</p> <p>Gastroenteritis caused by the following organisms: Salmonella Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Entamoeba histolytica (amoebiasis), Giardia lamblia, Shigella (other than Sh. dysenteriae), Vibrio parahaemolyticus, other bacterial gastroenteritis</p> <p>or</p> <p>Norwalk or Norwalk-like virus and other viral gastroenteritis</p>	Any person with gastroenteritis must be excluded from food handling. Exclude until 48 hours after symptoms have ceased and counsel on returning to work regarding good personal hygiene.
Boils, abscesses and other purulent lesions of hands, face or nose	Exclude unless lesion is covered with a coloured waterproof dressing / wound strip.

Hygiene

An important way to prevent food contamination is to maintain a high standard of personal hygiene and cleanliness.

- Wash your hands before handling food, and wash them frequently during work.
- Thoroughly dry your hands with a disposable paper towel, or under an air dryer, immediately after you wash them.
- Do not smoke, chew gum, spit, eat or change a baby's nappy in food handling or food storage areas.

For further information call your local Council or alternatively the Food Safety Hotline on 1300 364 352 and ask for the pamphlet called '*Personal Hygiene for People Working with Food*'.

Hastalık/organizma	Vaka için Uzaklaştırma Süresi
Tifo ve Paratifo	Birbirini takiben üç negatif dışkı örneği alınana kadar gıda ile uğraşmaktan uzaklaştırın. Örneklerin 3 hafta süreyle her hafta alınması gerekmektedir. İdrar pozitif çıkıyorsa ya da kişinin idrar yolları iltihabı geçmişi varsa, dışkının yanında idrar örnekleri de alınmalı. Tifo taşıyıcısı bir kişinin (90 gün ya da daha uzun süreyle Salmonella tifo organizması salgılamaya devam eden herhangi bir kişi) başkalarının yemesi için hazırlanan, üretilen ya da temas edilen gıdalarla çalışmaması gerekmektedir. [Health (Bulaşıcı Hastalıklar) Regulations 1990S24]
Kolera, VTEC ve Şigella dizanterisi	En az 24 saat arayla, arka arkaya negatif bulunan üç dışkı örneği alınıncaya kadar uzaklaştırın.
Hepatit A ve E	Sarılığın ilk görülmesinden itibaren bir hafta sonrasına kadar gıda ile uğraşma işinden uzaklaştırın. (Akut sarılığı olan bir kişinin laboratuvar testleri ile Hepatit A veya E olmadığı gösterilene kadar işten uzaklaştırılması gerekmektedir).
Tenya solium (Domuz şeridi enfeksiyonu)	Tedavi edilene kadar uzaklaştırın.
Tüberküloz	Bulaşıcı olmadığı gösterilene kadar uzaklaştırın.
Gastroenterit (neden olan organizmanın bilinmediği akut ishal ve/veya kusma) ya da şu organizmaların neden olduğu Gastroenterit: Salmonella Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Entamoeba histolytica (amoebiasis), Giardia lamblia, Şigella (Ş. dysenteriae dışında), Vibrio parahaemolyticus, diğer bakteriyel gastroenteritler veya Norwalk or Norwalk-gibi virüs Gastroenteritleri	Gastroenteritli bir kişi gıda ile uğraşma işinden uzaklaştırılmalıdır. Belirtilerin yok olmasından 48 saat sonrasına kadar uzaklaştırın ve işe dönüşle ilgili olarak kişisel temizlik hakkında tavsiyede bulunun.
Elde, yüzde ve burunda görülen çıbanlar, apseler ve diğer iltihap akıntılı yaralar	Yaralar renkli ve su geçirmez sarı/bezeli/yara bandı ile kapatılmadıkça uzaklaştırın.

Temizlik

Gıdaların bulaşmasına engel olmanın önemli bir yolu yüksek standartlarda kişisel bakım ve temizliğin sağlanmasıdır.

- Gıdalarla çalışmaya başlamadan önce ve çalışma sırasında sık sık ellerinizi yıkayın.
- Ellerinizi yıkar yıkamaz, kullanılıp atılan kağıt havlularla veya el kurutma aletinin altında iyice kurulaşın.
- Gıda ile çalışılan ya da depolanan yerlerde sigara içmeyin, sakız çiğnemeyin, tükürmeyin, yemeyin ve bebeklerin altını temizlemeyin.

Ayrıntılı bilgi edinmek için Belediyenizi ya da 1300 364 352 numaralı telefondan Gıda Güvenliği Hattını arayıp 'Gıdalarla Çalışanlar için Kişisel Temizlik' (Personal Hygiene for People Working with Food) isimli broşürü isteyebilirsiniz.

Program 4

Maintenance and calibration

Every business needs to maintain its equipment to keep it safe and in correct working order.

For safe food production, your business may need to plan ahead to maintain and replace equipment from time to time. Often, having a maintenance plan can save you money in the long term. You must replace or repair food equipment if you find a defect.

Some equipment, like slicers and mincers need to be checked that they are operating safely, while other parts of your premises, like pest control screens and refrigerators need to be working properly to maintain the safety of the food you produce. Some other pieces of equipment, like thermometers and weighing scales need calibration or adjustment to make sure readings are reliable and accurate.

A suggested maintenance schedule is on the next page.

Thermometer calibration

Every food business that sells High Risk Foods must have a thermometer that is easily accessible and is in a good state of repair and working order.

You must make sure flat batteries are replaced, thermometers are fixed or replaced if they break and that each is maintained to an accuracy of at least $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$ means plus or minus one [1] degree Celsius).

An external contractor, the manufacturer or distributor will be able calibrate this equipment at least once each year. You can test thermometers using the following methods:

Cold temperature testing

- Pour a mixture of 50% crushed ice and 50% water into a suitable container.
- Let the mixture stand for a period of 5 minutes to allow the temperature of the mixture to become evenly distributed.
- Place the probe of the thermometer into the mixture.
- Wait for approximately 2 minutes.
- Write down the reading of the thermometer. It should read 0°C .

If the thermometer reads more than $\pm 1^{\circ}\text{C}$ difference it will need to be recalibrated or replaced.

Hot temperature testing

- Boil tap water and place the thermometer temperature probe into the boiling water.
- Wait for a few minutes to allow the temperature to stabilise.
- Write down the temperature of the thermometer. It should read 100°C .

If the thermometer differs more than $\pm 1^{\circ}\text{C}$ it will need to be recalibrated, serviced or replaced.

Here are the records you must keep for this section

- Record No. 5 - Equipment Calibration Log on page 148.

Program 4

Aletlerin bakımı ve kalibre edilmesi

Bütün işletmelerin aletlerini güvenli ve düzgün çalışır durumda tutmak için bakımlarını yapmaları gerekmektedir.

Güvenli gıda üretimi için işletmenizin ileriye yönelik aletlerin bakımını ve zaman zaman yenilenmesini planlamanız gerekebilir. Çoğunlukla, bir bakım planının olması size uzun dönemde para tasarrufu sağlayabilir. Gıda ile ilgili aletleri bir arıza durumunda tamir etmeniz ya da yenilemeniz gerekir. Dilimleme, kıyma aletleri gibi bazı aletlerin güvenli işliyor mu diye kontrol edilmeleri gerekirken, işletmenizin diğer bölümlerindeki haşarat kontrol gereçleri ve buzdolaplarının ürettiğiniz gıdanın güvenli olmasını sağlamak için düzgün çalışıyor olmaları gerekmektedir. Termometreler ve tartı aletleri gibi diğer bazı aletlerin doğru ve güvenilir ölçmelerini sağlamak için kalibre edilmesi ve ayarlanması gerekmektedir.

Bir sonraki sayfada bir bakım çizelgesi önerilmektedir.

Termometrelerin kalibre edilmesi

Riski Yüksek Gıda satan bütün gıda işletmelerinin kolayca erişilebilen ve iyi onarılmış ve çalışır durumda bir termometresinin olması gerekir.

Biten pillerin yenilenmesini, bozulan termometrelerin tamir edilmesini ya da değiştirilmesini ve her birinin en az $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$ artı veya eksi [1] Santigrat derece demektir) hassaslıkta çalışır durumda tutulmasını sağlamanız gerekmektedir.

İşletme dışından kontratla çalışan bir kişi, üretici ya da dağıtımçı firma en azından yılda bir kez bu aletleri kalibre edebilecektir. Termometreleri aşağıdaki yöntemi kullanarak test edebilirsiniz:

Soğuk ısıda test

- Uygun bir kaba 50% ezilmiş buz ve 50% su karışımı koyun
- Karışımı 5 dakika bekleterek ısısının eşit olarak dağılmasını sağlayın
- Termometrenin sondasını karışımın içine sokun
- Yaklaşık 2 dakika bekleyin
- Termometrenin ölçümünü yazın. 0°C ölçmesi gerekir. Eğer termometre $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'den daha fazla farkla ölçmüşse, yeniden kalibre edilmesi ya da yenisi ile değiştirilmesi gerekmektedir.

Sıcak ısıda test

- Musluk suyunu kaynatıp, termometrenin sondasını kaynar suyun içine sokun
- Termometrenin dengeye gelmesi için bir kaç dakika bekleyin.
- Termometrenin ölçümünü yazın. 100°C ölçmesi gerekir. Eğer termometre $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'den daha fazla farkla ölçmüşse, yeniden kalibre edilmesi servisinin yapılması ya da yenisi ile değiştirilmesi gerekmektedir.

Bu kısımda tutmanız gereken kayıtlar:

- Kayıt No. 5 – Aletlerin Kalibre Edilmesi Kayıt Tutanağı – 149. sayfa

Program 5

Using a thermometer

Many of the parts of a Food Safety Program involve having to measure and write down the temperature of foods. In a food business, monitoring temperatures is necessary to show that you are making sure that the food you sell is safe.

If your food business stores, transports, prepares, cooks or sells High Risk Foods—meat, seafood, eggs, dairy products and smallgoods or foods which contain these foods, like sandwiches, quiche, and prepared salads – then you must have a thermometer so you can measure the temperature of these foods.

Keep the thermometer at your food premises so that it can be used by staff who need to use it. If you have several premises, you will need a thermometer at each premises.

Why do I need a thermometer ?

A thermometer will let you check if High Risk Foods have been cooked well enough, are being kept at the correct temperatures in a refrigerator or display unit, or are being cooled and reheated safely.

A thermometer will also let you check that High Risk Food is at the correct temperature when it arrives at your business.

Australia's food standards also require you to keep High Risk Food foods at 5°C or colder or at 60°C or hotter when being stored, displayed and transported.

There are other temperature requirements which apply to the cooling and reheating of cooked high risk food.

What sort of thermometers do I need?

Probe thermometer

You must have a thermometer that can be inserted into the food to measure its core temperature, (in the middle) which means the thermometer must have a probe.

The thermometer must also be accurate to $\pm 1^\circ\text{C}$ ($\pm 1^\circ\text{C}$ means plus or minus one [1] degree Celsius). This means that when the thermometer reads 5°C, the actual temperature of the food will be between 4°C and 6°C. The accuracy of the thermometer will be shown in the documents that came with the thermometer.

If you don't have any documents you will need to contact the thermometer's manufacturer and ask about its accuracy.

Further information about thermometers

Although infrared thermometers can be very useful to measure the outside temperature of food, you will still require a probe thermometer to measure the internal temperature of the food.

Some coolrooms, bain-marie units, and sandwich display units may have a thermometer attached to them. These thermometers measure the operational temperature of the unit but not the actual temperature of the food. So, to measure the temperature of the food you'll need to use a probe thermometer.

Program 5

Termometre kullanmak

Gıda Güvenliği Programının bir çok bölümü gıdaların ısısının ölçülüp yazılmasını içermektedir. Bir gıda işletmesinde, ısının gözlenmesi sattığınız gıdaların güvenli olduğunu göstermeniz için gereklidir.

Gıda işletmeniz Riski Yüksek Gıdaları – et, deniz ürünleri, yumurta, süt ürünleri ve küçük ürünler veya bunları içeren sandviç, quiche ve hazırlanan salatalar gibi gıdaları –depoluyor, taşıyor, hazırlıyor, pişiriyor veya satıyorsa, bu gıdaların ısısını ölçmek için bir termometrenizin olması gerekmektedir.

Termometrenizi gıda işletmenizde bulundurun, böylece ihtiyacı olan çalışanlar tarafından kullanılabilir. Birden fazla işletmeniz varsa, işletmelerin her birinde bir termometre bulundurmanız gereklidir.

Neden bir termometreye ihtiyacım var?

Termometre Riski Yüksek Gıdaların yeterince iyi pişmiş olduğunu, buzdolabında veya vitrinde doğru ısıda tutuluyor olduğunu ya da güvenli olarak soğutulup, yeniden ısıtıldığını kontrol etmenize yarayacaktır.

Termometre aynı zamanda Riski Yüksek Gıdaların işletmenize teslim edildiğinde doğru ısıda olup olmadığını kontrol etmenize yarayacaktır.

Avustralya'nın gıda standartları da Riski Yüksek Gıdaları depolarken, sergilerken ve taşırken 5°C veya altında ya da 60°C veya üzerinde tutmanızı gerektirmektedir.

Piştirilmiş riski yüksek gıdaların soğutulmasında ve yeniden ısıtılmasında uygulanması gereken başka ısı koşulları da bulunmaktadır.

Ne çeşit termometrelere ihtiyacım var?

Sondalı termometre

Gıdanın merkezinin (ortasının) ısısını ölçmeniz için gıdanın içine sokulacak bir termometrenizin olması lazımdır, bu nedenle termometrenizin sondalı olması gerekir.

Termometrelerin $\pm 1^\circ\text{C}$ ($\pm 1^\circ\text{C}$ artı veya eksi [1] Santigrat derece demektir) hassaslıkta olması gerekmektedir. Bunun anlamı termometre ölçümü 5°C olarak okunduğunda, gıdanın gerçek derecesi 4°C - 6°C arasında olacaktır. Termometrenin hassaslığı, termometre ile birlikte gelen belgelerde belirtilecektir. Eğer elinizde hiçbir belge yoksa termometrenin yapımçı firmasını arayarak hassaslığını sorunuz.

Termometreler hakkında ayrıntılı bilgi

Kızıl ötesi (infrared) termometreler gıdaların dışını ölçmede çok yararlı olabilmekte birlikte, gıdaların iç ısısını ölçmede gene de sondalı bir termometreye ihtiyacınız olacaktır.

Bazı soğuk odaların, ben-mari birimlerinin ve sandviç camekanlarının kendi termometreleri olabilir. Bu termometreler birimin işletim ısısını ölçüp gıdanın gerçek ısısını ölçmezler. Bu nedenle gıdanın ısısını ölçmek için bir sondalı termometre kullanmanız gerekecektir.

You can buy a probe thermometers from companies that supply electronic testing equipment or catering equipment. These companies are listed under ‘*Thermometers*’ or ‘*Catering suppliers*’ in the Yellow Pages. Or you can contact your local Council Environmental Health Officer for advice.

Using and maintaining a thermometer

You need to be sure that the thermometer you are relying on to ensure the safety of the food you serve is accurate, is used in a way that gives reliable readings and does not contaminate the food you are checking. The following tips may be useful when using your thermometer:

- Make sure the thermometer is calibrated regularly. (You may need to contact the supplier).
- Make sure the probe on the thermometer is cleaned and sanitised before and after measuring the temperature of every food. (Use alcohol swabs, available from chemist shops).
- The core temperature of food should be taken by inserting the probe into the food and waiting approximately 10–60 seconds until the temperature reading has stabilised before reading the temperature.
- If you are using the thermometer to measure hot and cold food, wait for the reading to return to room temperature between measurements.
- If a food is vacuum packed or frozen you can measure the surface temperatures by placing the length of the probe thermometer between two vacuum packs or frozen items – the temperature will be approximate, but the package will remain intact.

You must maintain the thermometer in good working order. This means replacing batteries when they become flat, repairing or replacing the thermometer when it breaks. Thermometers are sensitive pieces of equipment which will break, or lose their accuracy if they are dropped or handled roughly.

To maintain the accuracy of the thermometer you need to calibrate it on a regular basis (see ‘Program 4 Maintenance and Calibration’ for instructions).

Sondalı termometreleri elektronik test aletleri ya da restoran malzemeleri satan firmalardan satın alabilirsiniz. Bu firmalar Yellow Pages'in *'Thermometers'* veya *'Catering suppliers'* başlığı altında bulunabilir. Veya isterseniz bölge Belediyenizin Çevre Sağlığı Memurunu arayıp bilgi isteyebilirsiniz.

Termometre kullanımı ve bakımı

Sunduğunuz gıdaların güvenli olmasını sağlamak için kullandığınız termometrenin doğru hassaslıkta olduğundan, güvenli ölçümler verecek şekilde kullanıldığından ve kontrolünü yaptığınız gıdaları bulaştırmadığından emin olmanız gerekmektedir. Aşağıdaki bilgiler termometre kullanımınızda yararlı olabilir:

- Termometrenin düzenli olarak kalibre edildiğinden emin olun. (Satıcı ile görüşmeniz gerekebilir)
- Her gıdanın ısısını ölçmeden önce ve ölçtükten sonra termometre üzerindeki sondanın temiz ve dezenfekte edilmiş olduğundan emin olun. (eczanelerden edinebileceğiniz alkollü mendil-bezleri kullanın).
- Gıdanın merkezinin ısısı ölçülürken sonda gıdanın içine sokulup, ölçüm okunmadan önce yaklaşık 10-60 saniye ısı ölçümü sabitlenene kadar beklenmelidir.
- Termometreyi sıcak ve soğuk gıdaların ısısını ölçmede kullanıyorsanız, ölçümler arasında ölçümün oda sıcaklığına geri gelmesini bekleyiniz.
- Eğer bir gıda vakumlu pakette ise veya donmuş ise termometrenin sondasını iki vakumlu paketin ya da donmuş paketin arasına uzunlamasına koyarak paketlerin üzerinden ölçebilirsiniz, ölçüm yaklaşık olacaktır ama paketler sağlam kalacaktır.

Termometreyi iyi ve çalışır durumda tutmanız gerekmektedir. Yani, biten pilleri yenilemeniz, bozulan termometreleri tamir etmeniz ya da değiştirmeniz gerekmektedir. Termometreler hassas aletler olup, düşürüldüğünde veya hoyrat muamele edildiğinde hassaslıklarını kaybederler.

Termometrenin hassaslığını korumak için düzenli olarak kalibre etmelisiniz (talimat için 'Program 4 Aletlerin Bakımı ve Kalibre Edilmeleri' bölümünü okuyun)

Program 6 Pest control

Every food premises must be kept free of pests. The design and construction of food premises must not allow the entry of pests and not encourage a place for pests to nest or breed.

Every food business needs to take a preventative approach to pest control by pest proofing the premises as far as practicable. Proprietors need to regularly inspect their premises for signs of pests and ensure that the premises are adequately pest proofed.

Food businesses may hire a licensed pest controller to visit the premises on a regular basis.

If chemicals are used for pest control, you should ensure that food is protected from possible contamination.

Effective pest control means complying with the following key points:

- Not permitting live animals (other than shellfish and fish intended for food) on to the premises.
- Maximising the use of sealed containers.
- Storing ingredients in covered pest proof containers.
- Providing a separate garbage enclosure for storage of rubbish prior to collection.
- Treating or arranging for the treatment of any pest infestation.
- Regularly removing rubbish.
- Strategically and safely positioning ultra violet insect killers (should not be located above food preparation benches) if necessary, to prevent the entry of pests into your premises.
- Screens on all openable windows and doors or pest exclusion strips on all doors.
- Bait stations should be labelled with the date of service.

If you run a cafe with a dining area open to the street you must make sure the kitchen is insect and vermin proof and that any food on display outside the kitchen is always completely covered.

If a licensed pest controller is hired, the written results of each visit should be given to the food business proprietor. It is the controller's responsibility to ensure compliance with safety and legal requirements at all times.

Here are extra things I do to keep my business free of pests:

Program 6

Haşarat kontrolü

Gıda ile uğraşan bütün işletmelerde hiçbir haşaratın bulunmaması gerekmektedir. Gıda ile uğraşan bütün işletmelerin dizaynı ve yapısı haşaratların girmesine izin vermemeli ve haşaratların yuva yapmaları veya üremeleri için uygun bir yer teşkil etmemeli.

Gıda ile uğraşan bütün işletmelerin, tesislerini mümkün olduğunca haşarat geçirmez yaparak engelleyici bir yaklaşımla haşarat kontrolünü sağlamalıdır. Firma sahipleri tesislerini düzenli olarak haşarat belirtilerine karşı kontrol etmeli ve tesisin yeterince haşarat geçirmez olmasını sağlamalıdır.

Gıda ile uğraşan işletmeler, lisanslı bir haşaratla mücadele firması tutarak tesislerini düzenli kontrol etmesini sağlayabilirler.

Haşarat kontrolü için kimyasal maddeler kullanılıyorsa, muhtemel bulaşmalara karşı gıdaların korunmasını güvence altına almalısınız.

Etkin haşarat kontrolü demek aşağıdaki noktaları yerine getirmek demektir:

- Canlı hayvanların (yemek amaçlı kabuklu deniz ürünleri ve balıklar hariç) tesise girişine izin vermemek.
- Kapaklı kapların kullanımını en yüksek düzeye çıkarmak.
- Malzemeleri haşarat geçirmez kaplarda tutmak.
- Çöpleri toplanana kadar tutmak üzere kapalı bir çöp yeri bulundurmak.
- Herhangi bir haşarat istilasına karşı yapılacak ilaçlamayı yapmak ya da yapılmasını ayarlamak.
- Çöpleri düzenli olarak atmak.
- Haşaratların tesisinize girmesine engel olmak için, gerektiğinde mor ötesi böcek öldürücüleri uygun ve güvenli yerlere yerleştirmek (gıdaların hazırlandığı tezgahların yukarısına konulmamalı).
- Bütün açılabilir pencerelere ve kapılara tel takılması veya tüm kapılara haşarat geçirmez şerit takılması.
- Tuzaklar etiketlenerek üzerine servis tarihleri yazılmalı.

Sokağa açık yemek alanı olan bir kafe işletiyorsanız, mutfağın böcek ve zararlıları geçirmez olmasını ve mutfak dışında yer alan gıda vitrininin daima iyice kapalı tutulmasını sağlamak.

Lisanslı bir haşaratla mücadele firması tutulmuşsa, her ziyaretin sonuçları yazılı olarak işletme sahibine verilmelidir. Güvenlik ve yasal gereklilik koşullarına uyulmasının sağlanması her zaman mücadeleyi yapan firmanın sorumluluğundadır.

İşletmemi haşaratlardan uzak tutmak için yaptığım ekstra şeyler:

Program 7

Food recalls

Every food business needs to be able to remove any food or ingredient that has been declared unsafe or unsuitable from sale or stock.

A supplier, food manufacturer or a government official may notify you that a particular food is unsafe. If you stock that food, you are required by legislation to remove that food from sale and dispose of it as advised. This is known as a 'food recall'.

If your business supplies foods or ingredients to other businesses, you should obtain a copy of the *Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) Food Industry Recall Protocol* by telephoning FSANZ on (02) 6271 2222 or you can find it on the internet at www.foodstandards.gov.au/recallsurveillance

Food service businesses and food retail businesses generally will not need to recall food, but they need to have a procedure in place to deal with food or ingredients that have been recalled. For this to occur it is helpful if you:

- Know the name and address of the supplier of food.
- Retain invoices or delivery dockets that contain a prescribed name or description of the food, batch numbers or date markers or other identifiers.

In the event of a food recall, the business needs to follow all instructions given by either the supplier or the local Council Environmental Health Officer.

Program 7

Gıdaların toplatılması

Gıda ile uğraşan bütün işletmelerin güvenliksiz veya uygunsuz olarak belirtilen herhangi bir gıdayı ya da gıda malzemesini satıştan veya stoktan kaldırabilmesi gerekmektedir.

Bir tedarik firması, gıda üreticisi veya hükümet görevlisi size belirli bir gıdanın güvenli olmadığını bildirebilir. Eğer stokunuzda bu gıdadan bulunuyorsa, yasa gereği bu gıdayı satıştan kaldırmanız ve tavsiye edildiği gibi yok etmeniz gerekmektedir. Bu işlem 'gıda toplatılması' diye bilinir.

Eğer işletmeniz başka işletmelere gıda veya gıda malzemeleri sağlıyorsa, (02) 6271 2222 numaralı telefondan FSANZ'i arayarak Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları (FSANZ) Gıda Endüstrisi Gıda Toplatma Protokolü (Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) Food Industry Recall Protocol) belgesinin bir kopyasının size gönderilmesini isteyebilir veya İnternette www.foodstandards.gov.au/recallsurveillance adresindeki web sitesinden bulabilirsiniz.

Gıda servisi ve gıda perakende satışı yapan işletmeler genellikle gıda toplatmak durumunda kalmazlar, ama toplatılması istenen gıda veya gıda malzemesi söz konusu olduğunda gerekeni yapmak için uygulayacakları bir yöntemleri olmalıdır. Böyle bir durumun ortaya çıkması ihtimaline karşı aşağıdakileri yapmanız faydalı olacaktır:

- Gıda tedarik firmasının adını ve adresini bilin.
- Gıdanın sipariş ismi, tanımı, grup numarası veya tarih etiketi ya da diğer tanımlayıcı bilgilerin yer aldığı Faturaları veya teslimat belgelerini saklayın.

Bir gıda toplatılması durumunda, işletmenin gıdayı tedarik eden firma ya da bölgenizdeki Belediye Çevresel Sağlık Memuru tarafından verilen bütün talimatları uygulamaları gerekmektedir.

Part 4 Records to keep

By now you should have all the sections which apply to the activities in your business, together with the support programs.

It is very important to keep your records safe to prove that you are complying with the law. You may need to show them to the Environmental Health Officer from your local Council, so you need to keep them on the premises. You might need to show them to a court. Should a food safety problem occur in your business, records are the only way to demonstrate that you did everything that you should have done.

You'll need to keep the records for at least two years.

The shaded box at the end of each Hazard section identifies the records you will need to keep for each activity.

What do I need to do?

This part of the book contains example forms you may photocopy and use to record information you must keep to make sure the food you produce is safe. Don't use the original example forms. Instead, photocopy them so that you have them when you need them. Some of the records may need to be photocopied often, because you will use up the forms quickly.

Keep all these pages together with your Food Safety Program.

Remove all the hazard modules you have not selected and place these in the section named 'Unused Sections' at the back of this folder. (Don't throw them away, because you may need them later).

Each of the records has an example on the first line to show you how to use the form.

Record checklist

If you need to keep this record	Copy this section	On page no
Approved food suppliers list	Record 1	132
Goods receiving form	Record 2	136
Storage units temperature log	Record 3	140
Ready to eat food on display log	Record 4	144
Equipment calibration log	Record 5	148
Internal review – process temperature log	Record 6	152

Bölüm 4 Tutulacak Kayıtlar

Şimdi artık, destek programları ile birlikte işletmenize uygun olan bütün kısımları toplamış olmanız gerekir.

Yasaya uygun davrandığınızı göstermeniz için kayıtlarınızı güvenli bir yerde tutmanız çok önemlidir. Kayıtlarınızı Belediyenizdeki Çevresel Sağlık Memuruna göstermeniz gerekebilir, bu nedenle kayıtlarınızı tesislerinizde bulundurmanız gerekmektedir. Kayıtlarınızı mahkemede göstermeniz gerekebilir. İşletmenizde bir gıda sorunu ortaya çıktığında, üzerinize düşen her şeyi yaptığınızı gösterebilmeniz tek yolu kayıtlarınız olacaktır.

Kayıtlarınızı en az iki yıl saklamanız gerekecektir.

Tehlike kısımlarının sonunda yer alan gölgelenmiş renkli kutular her bir faaliyet için tutmanız gereken kayıtları belirtecektir.

Ne yapmam gerekiyor?

Kitabın bu bölümünde fotokopisini çekip, ürettiğiniz gıdaların güvenli olmasını sağlamak için tutmanız gereken bilgileri kayıt etmede kullanabileceğiniz bazı örnek formlar bulunmaktadır. Orijinal örnek formları kullanmayın. Onun yerine fotokopisini çekin, böylece ihtiyacınız olduğunda elinizde bulunacaktır. Bazı kayıtların daha sık fotokopi edilmeleri gerekebilir, çünkü bu formları çabuk bitiriyor olacaksınız.

Bütün bu sayfaları Gıda Güvenliği Programınızla birlikte tutun.

Seçmediğiniz bütün tehlike modüllerini ayırıp bu dosyanın sonunda bulunan 'Kullanılmayan Kısımlar' isimli bölümüne koyun. (Bunları atmayın, çünkü daha sonra ihtiyacınız olabilir).

Her kaydın ilk satırında formun nasıl kullanılması gerektiğini gösteren örnekler vardır.

Kayıt kontrol listesi

Bu kaydı tutmanız gerekiyorsa	Bu bölümü kopyalayın	Sayfa numarası
Onaylı gıda satıcılarının listesi	Kayıt 1	133
Gıda teslim alma formu	Kayıt 2	137
Depo birimleri ısı kayıt tutanağı	Kayıt 3	141
Vitrindeki yenmeye hazır gıdalar kayıt tutanağı	Kayıt 4	145
Aletlerin kalibre edilmesi kayıt tutanağı	Kayıt 5	149
İşletme içi değerlendirme — işlemler ısı kayıt tutanağı	Kayıt 6	153

Record 1

Approved food suppliers list

An approved supplier is a business or individual approved by you that supplies food to you and that you are confident has food safety procedures which are adequate. You should ask them for:

- Their local Council food business registration number, or if the business is a butcher, meat or seafood business their Primesafe (formerly the Victorian Meat Authority) number or if the business is a dairy, the Dairy Food Safety Victoria number.
- If the business is outside Victoria or if you don't know their registration number, write down their ABN.

Write the details of where you get your products and ingredients in this record.

You will need to write down:

- What the food is.
- Where or who it comes from.
- Address and phone number of this supplier.
- Date you started using the supplier on a regular basis.

Write this in the record whether someone delivers the food to your businesses or you purchase the food yourself from a shop or market. The list is kept so that if there is a problem or a recall with one of the foods you use, you can quickly find out where you got it.

You should complete these details as soon as you get a product and update it as you use a new supplier or stop using one on this list.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

Kayıt 1

Onaylı gıda satıcıları listesi

Onaylı satıcı, sizin tarafınızdan yeterli gıda güvenlik yöntemleri olduğuna kanaat getirdiğiniz ve bu yüzden size gıda sağlamları için onay verdiğiniz bir işletme ya da kişidir.

Satıcılardan aşağıdakileri istemeniz gerekmektedir:

- Bölge Belediyeleri gıda işletmesi kayıt numaraları, veya satıcı kasap, et ya da deniz ürünleri satan bir işletme ise Primesafe (eski Victoria Et İdaresi) numaraları, ya da satıcı süt ürünleri işletmesi ise Victoria Süt Ürünleri Gıda Güvenliği (Dairy Food Safety Victoria) numaralarını isteyin.
- İşletme Victoria dışında ise ya da kayıt numaralarını bilmiyorsanız, ABN numaralarını yazın.

Bu kayıta ürünlerinizi ve malzemelerinizi nereden aldığınızı bilgilerini yazın.

Şunları yazmanız gerekir:

- Gıdanın ne olduğu
- Nereden ya da kimden geldiği
- Bu satıcının adresi ve telefon numarası
- Satıcıyı düzenli olarak kullanmaya başladığınız tarih.

Bu bilgileri, gıdaları size bir işletme sağlıyor olsa da veya siz kendiniz dükkandan veya pazardan alıyor olsanız da bu kayda işleyiniz. Bu listenin tutulması ile, kullandığınız gıdalarla ilgili bir sorun ya da toplatılma durumu olduğunda, gıdayı nereden aldığınızı çabuk bulabilirsiniz.

Bir gıda elinize geçmez bu bilgileri doldurmanız ve yeni bir gıda satıcısı kullandığınızda veya bu listedeki bir satıcı ile çalışmayı durdurduğunuzda güncellemeniz gerekmektedir.

ÖRNEK SAYFANIN FOTOKOPİSİNİ ÇEKİN
ÖRNEK FORM ÜZERİNE YAZMAYIN.

Kendi kayıt formatınızı geliştirmek istiyorsanız yukarıdaki noktalı şıkların her birinin yer almasını sağlamanız gerekmektedir. Kayıt formunuz İngilizce olmalı, kolay okunmalı, tablo veya ızgara formatında ve en azından A4 boyutunda bir kağıda siyah veya mavi renkte basılmış olmalı. Alternatif olarak oluşturduğunuz herhangi bir kaydın Belediyeniz tarafından kabul edilebilir olması **şarttır**.

Record 2

Goods receiving form

For a **new** supplier check and record the temperature of **all** deliveries of High Risk Foods using a thermometer, until you are confident the supplier is delivering correctly. If the cold food is always 5°C or colder and the hot food is always 60°C or hotter, then check as though the supplier is an **existing** supplier (see below)

For all **existing** suppliers of High Risk Foods check and record at least 1 in every 5 deliveries with a thermometer. You need to check a sample of items within this 1 delivery.

- Write down the time and date of the delivery.
- Who is the supplier?
- What is the food?
- Write down the temperature.
- Write down 'best before' or 'use-by' date.
- Did you accept the delivery, or reject it?
- Write down any comments or corrective actions.

Of course, not every food needs to have the temperature checked. Some, like dry goods and fruit and vegetables can be delivered at room temperature.

High Risk Foods should be delivered at 5°C or colder, unless you can be confident that the food has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for less than two (2) hours.

If a food's packaging is damaged and you think it has affected the food's safety and suitability, you should reject the delivery.

Frozen foods should always be delivered frozen hard.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

Kayıt 2

Gıda teslim alma formu

Yeni bir gıda malzemesi satıcısı ile çalışırken, satıcı firmanın düzgün teslimat yaptığından emin olana kadar, teslim alınan **bütün** Riski Yüksek Gıdaların ısılarını termometre ile kontrol edip yazın. Soğuk yiyecekler her zaman 5°C veya altında ise ve sıcak yiyecekler de her zaman 60°C veya üzerinde ise, satıcıyı **mevcut** satıcı olarak işaretleyin (aşağıya bkz).

Riski Yüksek Gıdalar sağlayan bütün **mevcut** satıcıların getirdikleri malzemeler en az her 5 teslimatta bir termometre ile kontrol edilmelidir. Bu teslimatlardan birer örnek kontrol etmeniz gerekecektir.

- Teslimatın saatini ve tarihini yazın
- Satıcı kim?
- Hangi Gıda?
- Isıyı yazın
- Son kullanma tarihini -'best before' or 'use-by'- yazın
- Teslimatı kabul ettiniz mi, yoksa ret mi ettiniz?
- Varsa yorumlarınızı veya düzeltici eylemleri yazın

Elbette ki her gıdanın ısısının kontrol edilmesi gerekmez. Kuru erzak, meyveler ve sebzeler oda sıcaklığında teslim edilebilir.

Riski Yüksek Gıdaların, Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında iki (2) saatten az kaldığından emin olmanız durumu dışında 5°C veya altında teslim edilmiş olmalıdırlar.

Gıdaların paketi hasarlı ise ve gıdanın güvenliğini ve uygunluğunu etkilediğini düşünüyorsanız, teslimatı geri çevirmelisiniz.

Donmuş gıdalar her zaman katı donuk olarak teslim edilmeli.

ÖRNEK SAYFANIN FOTOKOPİSİNİ ÇEKİN
ÖRNEK FORM ÜZERİNE YAZMAYIN.

Kendi kayıt formatınızı geliştirmek istiyorsanız yukarıdaki noktalı şıkların her birinin yer almasını sağlamanız gerekmektedir. Kayıt formunuz İngilizce olmalı, kolay okunmalı, tablo veya ızgara formatında ve en azından A4 boyutunda bir kağıda siyah veya mavi renkte basılmış olmalı. Alternatif olarak oluşturduğunuz herhangi bir kaydın Belediyeniz tarafından kabul edilebilir olması **şarttır**.

Record 3

Storage units temperature log

Place a copy of this record near where you have hot or cold food stored or displayed.

You should check and record the temperature of your food storage units at least twice every day. Of course, if your business does not operate some days (for example, weekends) you are not expected to record those days. Just write 'N/A' (Not Applicable). If you do not keep this record, you have no way of knowing whether your storage units are keeping the correct temperature.

Things to note are:

- The inside temperature of your refrigerator or coolroom should be 5°C or colder.
- The temperature of your freezer should be -15°C or colder (or the food frozen hard).
- If food is between 5°C and 60°C for more than 4 hours you must throw away the food.
- Throw away ready to eat food where there has been the possibility of cross contamination.
- Document any corrective actions taken on the record form.

You may also use this record to write down the temperature of food display units, like refrigerated displays, bain maries and pie warmers. For food safety, food needs to be maintained at the correct temperature; for cold food this is 5°C or colder, for hot foods, this is 60°C or hotter.

Sometimes the temperature of hot food may fall below 60°C for short periods. If this happens you must throw the food out after cumulative total time of four hours.

You will need to write down any corrective actions you take on the record form.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

Kayıt 3

Depolama birimleri ısı kayıt tutanağı

Bu kaydın bir kopyasını soğuk veya sıcak gıdaları tuttuğunuz ya da sergilediğiniz yere yakın tutun.

Gıda depolama birimlerinizin ısını günde en az iki kere kontrol edip kayıt etmeniz gerekmektedir. İşletmeniz bazı günler çalışmıyorsa (örneğin haftasonları) bu günlerde kayıt tutmanız elbette ki beklenmemektedir. Sadece 'N/A' (Not Applicable-Geçerli Değil) yazmanız yeter. Bu kayıtları tutmazsanız, depolama birimlerinizin doğru ıslarda çalışıp çalışmadığını hiç bir şekilde bilemeyeceksiniz.

Not edilmesi gerekenler:

- Buzdolabınızın ve soğuk odanızın iç ısı 5°C veya daha soğuk olmalıdır.
- Dondurucunuzun ısı -15°C veya daha soğuk (ya da gıdaların katı donuk olmalı)
- Eğer bir gıda 5°C - 60°C arasında dört (4) saatten fazla kalmışsa bu gıdayı atmanız gerekir.
- Çapraz bulaşma olmuş olma ihtimali bulunan yenmeye hazır gıdaları atın.
- Düzeltici eylemleri kayıt formu üzerinde belirtin.

Bu kaydı soğutmalı vitrinler, ben-mariler ve pie ısıtıcıları gibi gıda sergileme birimlerinizin ıslarını yazmak için de kullanabilirsiniz. Gıda güvenliği için, gıdaların doğru ıslarda tutulmaları gerekmektedir; soğuk gıdalar için bu ısı 5°C veya daha soğuk, sıcak gıdalar için 60°C veya daha sıcak olmalıdır.

Bazen sıcak gıdaların ısı kısa süre için 60°C'nin altına düşebilir. Böyle bir durum söz konusu ise bu sürelerin toplamı dört (4) saati bulduktan sonra bu gıdayı atmanız gerekmektedir.

Yapmış olduğunuz herhangi bir düzeltici eylemi kayıt formu üzerinde belirtin

ÖRNEK SAYFANIN FOTOKOPİSİNİ ÇEKİN
ÖRNEK FORM ÜZERİNE YAZMAYIN.

Kendi kayıt formatınızı geliştirmek istiyorsanız yukarıdaki noktalı şıkların her birinin yer almasını sağlamanız gerekmektedir. Kayıt formunuz İngilizce olmalı, kolay okunmalı, tablo veya ızgara formatında ve en azından A4 boyutunda bir kağıda siyah veya mavi renkte basılmış olmalı. Alternatif olarak oluşturduğunuz herhangi bir kaydın Belediyeniz tarafından kabul edilebilir olması **şarttır**.

Record 3 Storage units temperature log

Photocopy this page before use

Record the time and the temperature in the box. Take corrective action if temperatures are wrong

For the week starting / /

Check the temperature of all units at least twice a day.

Correct temperature:

- Freezers should be -15°C or frozen hard
- Cold holding units should be 5°C or colder
- Hot holding units should be 60°C or hotter

Unit	Monday		Tuesday		Wednesday		Thursday		Friday		Saturday		Sunday	
	Time am/pm	Temp	Time am/pm	Temp	Time am/pm	Temp	Time am/pm	Temp	Time am/pm	Temp	Time am/pm	Temp	Time am/pm	Temp
Big fridge	11.00am	5°C	10.30am	4°C	10.20am	4.5°C	11.10am	2°C	9.30am	5°C	11.30am	4°C	N/a	N/a
Corrective actions (date and action taken)														

Record 4

Ready to eat food on display log

This record is to be used if you display High Risk Food outside temperature control, in the Temperature Danger Zone (between 5°–60°C). The food poisoning bacteria in High Risk Food multiply best in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C.

Use this record to make sure that High Risk Food kept in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C is not on display for more than four (4) hours.

You should record:

- Date.
- Type of food or dish.
- Time that food was removed from temperature control (for example, when it was removed from the fridge).
- Time the food was returned to temperature control (for example, when food is prepared and returned to the fridge).
- Time the food is to be thrown away.

If High Risk Food is in the Temperature Danger Zone for longer than two (2) hours but less than four (4) hours it must be used immediately, but if food is in the Temperature Danger Zone for more than four (4) hours the food must be thrown out. The time that food is out of temperature control must be added together. For example, if the food on display is sandwiches, and they took 20 minutes to prepare, you must include that 20 minutes in the 2 hours you have before they can be returned to the fridge, or the 4 hours after which you must throw them away.

This record helps you know when you need to use the food by or throw it out.

Write down any corrective actions taken on the record form.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

Kayıt 4

Sergilenen Yenmeye Hazır Gıdaların Kayıt Tutanağı

Riski Yüksek Gıdaları kontrol ısılarının dışında, Tehlikeli Isı Sınırları (5°C - 60°C arası) içinde sergiliyorsanız bu kaydı kullanmalısınız. Riski Yüksek Gıdalar içindeki besin zehirlenmesine yol açan bakteriler en fazla Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında çoğalırlar. Bu kaydı Riski Yüksek Gıdaları, Tehlikeli Isı Sınırları olan 5°C - 60°C arasında dört (4)saatten daha fazla sergilemediğinizden emin olmak için kullanın.

Kaydını tutmanız gerekenler:

- Tarih
- Gıdanın veya yemeğin çeşidi
- Gıdanın ısı kontrolünden çıkarıldığı saat (örneğin, buzdolabından çıkarıldığı saat)
- Gıdanın ısı kontrolüne geri döndüğü saat (örneğin, gıdanın hazırlanıp buzdolabına geri konulduğu saat)
- Gıdanın atıldığı saat

Riski Yüksek Gıdalar, Tehlikeli Isı Sınırları içinde iki (2) saatten fazla, ama dört (4) saatten az bir süre kalmışsa hemen kullanılmalıdır, eğer gıda Tehlikeli Isı Sınırları içinde dört (4) saatten fazla kalmışsa atılmalıdır. Gıdanın ısı kontrolü dışında bulunduğu süreler birbirine eklenmelidir. Örneğin, vitrindeki gıda sandviç ise ve hazırlanması 20 dakika sürmüştü, bu 20 dakikayı buzdolabına geri dönebilmesi için hesaplanan 2 saate dahil etmelisiniz, ya da 4 saat sonra atmalısınız.

Bu kayıt size gıdaları ne zamana kadar kullanmanız ve ne zaman atmanız gerektiğini bilmenize yardımcı olur.

Yapmış olduğunuz herhangi bir düzeltici eylemi kayıt formu üzerinde belirtin

ÖRNEK SAYFANIN FOTOKOPİSİNİ ÇEKİN
ÖRNEK FORM ÜZERİNE YAZMAYIN.

Kendi kayıt formatınızı geliştirmek istiyorsanız yukarıdaki noktalı şıkların her birinin yer almasını sağlamanız gerekmektedir. Kayıt formunuz İngilizce olmalı, kolay okunmalı, tablo veya ızgara formatında ve en azından A4 boyutunda bir kağıda siyah veya mavi renkte basılmış olmalı. Alternatif olarak oluşturduğunuz herhangi bir kaydın Belediyeniz tarafından kabul edilebilir olması **şarttır**.

Record 5

Equipment calibration log

You can use this record to make sure that the equipment and temperature measuring devices (thermometers) you use are accurate enough to ensure safe food. You should do this at least twice each year.

You may need to plan ahead to maintain and replace equipment from time to time. Often, having a maintenance plan can save you money in the long term. You must replace or repair food equipment if you find a defect.

You must make sure flat batteries are replaced, thermometers are fixed or replaced if they break and that each is maintained to an accuracy of at least $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$ means plus or minus one [1] degree Celsius).

An external contractor, the manufacturer or distributor will be able to calibrate this equipment at least once each year. Write down the test results on the record form.

The following needs to be recorded:

- The piece of equipment.
- The name of the contractor that is calibrating the equipment. (Write 'Self' if you are doing this).
- The date.
- Whether the equipment passes or fails the calibration testing.
- Any corrective action taken.

You can calibrate some types of thermometers yourself. Page 112 describes how you can do this. You should always follow the manufacturer's instructions.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

Kayıt 5

Aletlerin kalibre edilmesi kayıt tutanağı

Bu kayıt, gıdaların güvenli olmasını sağlamanız için kullandığınız aletlerin ve ısı ölçüm cihazlarının (termometreler) yeterince hassas çalışmalarını garanti altına almanızı sağlar. Yılda en az iki kez yapmalısınız.

Aletlerin bakımı yapmak ve zaman zaman değiştirmek için ileriye yönelik bir plan yapmanız gerekebilir. Bir bakım planı çoğunlukla uzun dönemde size para tasarrufu sağlayabilir. Gıda ile ilgili bir alet hatalı ise değiştirmeniz ya da tamir etmeniz gerekmektedir.

Biten pillerin yenilenmesini, bozulan termometrelerin tamir edilmesini ya da değiştirilmesini ve her birinin en az $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$ artı veya eksi [1] Santigrat derece demektir) hassaslıkta çalışır durumda tutulmasını sağlamanız gerekmektedir.

İşletme dışından kontratla çalışan bir kişi, üretici ya da dağıtımçı firma en azından yılda bir kez bu aletleri kalibre edebilecektir. Kalibrasyon sonuçlarını forma yazın:

Kayıt tutmanız gerekenler:

- Aletin adı
- Aleti kalibre eden sözleşmeli firmanın adı (Bu işi siz yapıyorsanız 'Kendim' yazın)
- Tarih
- Aletin kalibrasyon testini geçip geçmediği
- Yapılan düzeltici eylemler

Bazı termometre türlerini kendiniz kalibre edebilirsiniz. Sayfa 113'de bunu nasıl yapabileceğiniz açıklanmaktadır. Daima üretici firmanın talimatlarına uymanız gerekmektedir.

ÖRNEK SAYFANIN FOTOKOPİSİNİ ÇEKİN
ÖRNEK FORM ÜZERİNE YAZMAYIN.

Kendi kayıt formatınızı geliştirmek istiyorsanız yukarıdaki noktalı şıkların her birinin yer almasını sağlamanız gerekmektedir. Kayıt formunuz İngilizce olmalı, kolay okunmalı, tablo veya ızgara formatında ve en azından A4 boyutunda bir kağıda siyah veya mavi renkte basılmış olmalı. Alternatif olarak oluşturduğunuz herhangi bir kaydın Belediyeniz tarafından kabul edilebilir olması **şarttır**.

Record 6

Process temperature log

You can use this record as a tool to make sure that processes you use to make food in your business meet the times and temperatures in your Food Safety Program.

There is no need to fill this record in every day. Instead, choose one day each month where you can follow at least two items you are preparing that day, to make sure you are doing what your Food Safety Program says you are going to do.

You should choose items which reflect typical menu/food items in your business, then check the time and temperature of each process involved in the production from start to finish. Choose different High Risk items over a full year. The Food Safety Supervisor will then check the progress of those items selected through each process in your business as shown in your Food Safety Program. If one of the menu/food items chosen fails to meet the time and/or temperature requirements, then the processes should be checked and re-recorded the next time the item chosen is made.

This record will help you identify where problems may be occurring and where staff may need to be trained about temperatures and handling procedures.

In the example Process Temperature Log provided, two menu/food items are used – roast beef and meat sauce. With each of these menu items the log records the process as the food changes from raw ingredients to ready to serve. At each step along the way write down the name of the process, the start time and start temperature. At the end of the process, write down the end time and end temperature.

Your Process Temperature Log should focus on High Risk Food components of the dish such as meat, dairy products, seafood, eggs, smallgoods or any foods that contain these components. It is these foods that need to be monitored carefully.

In the example sheet, the name of all the processes being checked are written down. In the meat sauce example, the first process is 'Preparation'. The moment you start preparing the ingredients for the sauce, you should write the time and the temperature in the Log. In this instance, the start of the preparation process is when you remove the vegetables and the meat from their storage areas. The temperature of the meat is recorded, because it is the High Risk component.

Preparation is a process that occurs at any stage, which includes handling the food. In this example, preparation prior to cooking is monitored. When you have finished preparation, and are about to move onto the next stage – in the example sheet, this next stage is 'Cooking' – you should again write down the time and temperature.

When you have finished the cooking process, write down the end time and end temperature of the meat sauce.

When the meat sauce is removed from heat for cooling, write down the temperature and time when the cooling process starts. Follow the rule in the 'Section 6 Cooling' in your Food Safety Program and ensure that the cooling process is adequate by checking the temperature. Write down that temperature and time in the Process Temperature Log.

Kayıt 6

İşlemler ısı kayıt tutanağı

Bu kaydı, işletmenizin gıda üretim işlemlerinde Gıda Güvenliği Programının süre ve ısı gerekliliklerine uyulmasını sağlamada bir araç olarak kullanabilirsiniz.

Bu kaydı her gün doldurmanız gerekmez. Bunun yerine her ay bir gün seçip, o gün hazırladığınız iki ürünü izleyerek Gıda Güvenliği Programınızda belirtilen yapmanız gerekenleri yapıyor olduğunuzu denetleyebilirsiniz.

Menüden/yiyeceklerden işletmenizin işleyişini tipik olarak temsil edenleri seçmelisiniz, bundan sonra üretimin başından sonuna kadar yapılan işlemlerin sürelerini ve ısılarını kontrol edin. Yıl boyunca farklı Riski Yüksek Gıda çeşitlerinden seçin. Daha sonra, Gıda Güvenliği Gözetmeni bu seçilenlerin gelişimini, işletmenizin Gıda Güvenliği Programında yer alan bütün işlemleri açısından kontrol edecektir. Menüden/Gıdalardan seçilenlerden biri süre ve/veya ısı gerekliliklerinden birini karşılayamazsa, işlemlerin yeniden gözden geçirilmesi ve bir sonraki sefer seçildiğinde kaydının yeniden tutulması gerekecektir.

Bu kayıt sorunların nerede ortaya çıktığını, ısılar ve gıdalarla ilgili işlemlerde çalışanların hangi açıdan eğitilmesi gerektiğini belirlemenize yardımcı olacaktır.

Verilen İşlemler Isı Kayıt Tutanağı örneğinde, Menüden/Gıdalardan iki çeşit kullanılmıştır- sığır rosto ve et sosu. Kayıt tutanağı bu menü çeşitlerinin çiğ malzemeden hazır hale geçişine kadar olan işlemleri kaydetmiştir. Her aşama sırasında işlemin adını, başlama zamanını ve başlangıç ısını yazın. İşlemin sonunda bitiş zamanını ve bitiş ısını yazın.

İşlemler Isı Kayıt Tutanağınız, et, süt ürünleri, deniz ürünleri ve yumurta, küçük ürünler ya da bu ürünleri içeren herhangi bir ürün gibi Riski Yüksek Gıdalardan oluşan yemekler üzerinde yoğunlaşmalıdır. Dikkatle takip edilmesi gereken gıdalar bunlardır.

Örnek tabloda, bütün işlemler kontrol edilip yazılmıştır. Et sosu örneğinde, birinci işlem 'Hazırlık' olarak yer almıştır. Sosun malzemelerini hazırlamaya başladığınız anda, zamanı ve ısıyı tutanağa yazmanız gerekmektedir. Bu örnekte, sebzeleri ve etleri depolandıkları yerden çıkardığınız an hazırlık işleminin başlangıcıdır. Et, Riski Yüksek malzeme olduğu için ısıyı kaydedilmiştir.

Hazırlık, gıda ile çalışılan her aşamada yapılan bir işlemdir. Bu örnekte, pişme öncesi hazırlık gözlenmiştir. Hazırlığı bitirip diğer aşamaya geçerken – örnek tabloda bir sonraki aşama 'Pişirme' olarak yer alır- gene zamanı ve ısıyı yazmanız gerekmektedir.

Pişirme işlemini bitirdiğinizde, et sosunun bitiş zamanını ve bitiş ısını yazın.

Et sosu soğutulmak için ısıtıldığı yerden alınıp, soğutma işlemi başladığında ısını ve zamanını yazın. Gıda Güvenliği Programınızın 'Kısım 6 Soğutma' bölümündeki kuralı izleyip, ısıları kontrol ederek yeterli soğutulmuş olmasını sağlayın. Isıyı ve zamanı İşlemler Isı Kayıt Tutanağına yazın.

In this example the Food Safety Supervisor recorded the temperature twice and noted that cooling could be less dangerous if the sauce is cooled in a shallow tray.

The Process Temperature Log example shows the meat sauce was then reheated on a different day. Again, the time and temperature is written down at the start and end of this process.

The Process Temperature Log is an important record. Without it you would need to use individual records for each process stage.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include all information from the form on page 158. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

Bu örnekte Gıda Güvenliği Gözetmeni ısıyı iki kez kontrol etmiş ve sos daha sığ kaplarda soğutulursa soğutmanın daha az tehlikeli olabileceğini not etmişir
İşlemler Isı Kayıt Tutanağı örneği, et sosunun daha sonra başka bir gün yeniden ısıtıldığını göstermektedir. Yine bu işlemin başında ve sonunda süreler ve ısı kayıt edilmiştir.

İşlemler Isı Kayıt Tutanağı önemli bir kayıttır. Bu kayıt olmadan işlemlerin her bir aşaması için ayrı bir kayıt tutmanız gerekecektir.

**ÖRNEK SAYFANIN FOTOKOPİSİNİ ÇEKİN
ÖRNEK FORM ÜZERİNE YAZMAYIN.**

Kendi kayıt formatınızı geliştirmek istiyorsanız sayfa 159'deki formda yer alan tüm bilgileri içermesini sağlamanız gerekmektedir. Kayıt formunuz İngilizce olmalı, kolay okunmalı, tablo veya ızgara formatında ve en azından A4 boyutunda bir kağıda siyah veya mavi renkte basılmış olmalı. Alternatif olarak oluşturduğunuz herhangi bir kaydın Belediyeniz tarafından kabul edilebilir olması **şarttır**.

Record 6 Internal review – process temperature log

This record is to be used by the Food Safety Supervisor at least once a month.

The Record verifies that your food making processes are meeting the requirements of your Food Safety Program time and temperature controls.

You should complete this record by logging the processes of at least two menu items or products on a set date, once a month. Photocopy the record sheet before using it.

Full instructions are contained on page 152.

Month: September

Menu item	Process	Thawing		Preparation		Cooking		Cooling		Reheating		Display		Serving	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Roast beef	Date	25/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01		27/09/01		27/09/01	
	Time	6pm	9am	11am	12pm	12pm	2pm	2pm	4pm	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40	
	Temp°C	-15	0	3	5	5	75	75	21	5	75	75	72	72	
	Time						4pm	8pm							
	Temp°C						21	5							
Comments/observations: All OK															
Corrective action:															
EXAMPLE ONLY															
Meat sauce for lasagne	Date	26/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01					
	Time	10am	12pm	12pm	1pm	1pm	3pm	3pm	12.30	13.30					
	Temp °C	5	8	8	95	95	23	75	5	75					
	Time						3pm	5pm							
	Temp °C					23°C	5°C								
Comments/observations: Only just cooled in time															
Corrective action: Use shallow trays for better cooling															
Signed: Danny Ritterman															

Kayıt 6 İşletme içi değerlendirme — işlem ısı kayıt tutanağı

Bu kayıt Gıda Güvenliği Gözetmeni tarafından en azından ayda bir kez kullanılmalıdır. Kaydınız, gıda üretim işlemlerinizin Gıda Güvenliği Programınızın süre ve ısı kontrolü gerekliliklerini yerine getirdiğini ispatlar.

Bu kaydı ayda bir kez, belirli bir tarihte en azından iki menü çeşidi veya ürün işlemleri için kayıt tutanağına yazarak doldurmalısınız. Bu sayfayı kullanmadan önce fotokopi ile çoğaltın.

Talimatın tamamı 153. sayfada yer almaktadır.

Ay: Eylül

Menu çeşidi	İşlem	Çözdürme		Hazırlık		Pişirme		Soğutma		Yeniden ısıtma		Sergileme		Servis yapma	
		Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş
Sığır Rosto	Tarih	25/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01		27/09/01		27/09/01	
	Saat	6pm	9am	11am	12pm	12pm	2pm	2pm	4pm	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40	
	Isı°C	-15	0	3	5	5	75	75	21	5	75	75	72	72	
	Saat								4pm						
	Isı°C								21	5					

Yorumlar/gözlemler: Herşey OK

İmza: Danny Ritterman

Düzeltilici işlem:

Menu çeşidi	İşlem	Hazırlık		Pişirme		Soğutma		Yeniden ısıtma	
		Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş
Lazanya için et sosu	Tarih	26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01	
	Saat	10am	12pm	12pm	1pm	1pm	3pm	12.30	13.30
	Isı°C	5	8	8	95	95	23	5	75
	Saat					3pm	5pm		
	Isı°C					23°C	5°C		

Yorumlar/gözlemler: Sadece tam zamanında soğudu

İmza: Danny Ritterman

Düzeltilici işlem: Daha iyi soğuması için yayvan tepsi kullanın

Record 6 Internal Review – Process Temperature Log

Photocopy before use

This record is to be used by the Food Safety Supervisor once a month.
 The Record verifies that your food making processes are meeting time and temperature controls.
 You should complete this record by logging the processes of at least two menu items or products on a set date, once a month. Photocopy the record sheet before using it. Full instructions are contained on page 152.

Month:

Menu item	Process	Date		Time		Temp °C		Time		Temp °C	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Signed:											
Comments/observations:											
Corrective action:											
<hr/>											
Menu item	Process	Date		Time		Temp °C		Time		Temp °C	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Signed:											
Comments/observations:											
Corrective action:											

Kayıt 6 İşletme İçi Değerlendirme — İşlemler Isı Kayıt Tutanağı

Bu kayıt Gıda Güvenliği Gözetmeni tarafından en azından ayda bir kez kullanılmalıdır. Kaydınız gıda üretim işlemlerinizin süre ve ısı koşullarının yerine getirdiğini ispatlar.

Bu sayfayı kullanmadan önce fotokopi ile çoğaltın.

Bu kaydı ayda bir kez, belirli bir tarihte en azından iki menü çeşidi veya ürün işlemleri için kayıt tutanağına yazarak doldurmalısınız. Bu sayfayı kullanmadan önce fotokopi ile çoğaltın. Talimatın tamamı 153. sayfada yer almaktadır

AY:

Menu çeşidi	Tarih	Başlama		Bitiş		Başlama		Bitiş		Başlama		Bitiş			
		Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş	Başlama	Bitiş				
Saat															
Isı°C															
Saat															
Isı°C															
Yorumlar/gözlemler:															
Düzeltilici işlem:															
İmza:															
Menu çeşidi															
Tarih															
Başlama		Bitiş		Başlama		Bitiş		Başlama		Bitiş		Başlama		Bitiş	
Saat															
Isı°C															
Saat															
Isı°C															
Yorumlar/gözlemler:															
Düzeltilici işlem:															
İmza:															

Appendix 1

Glossary of common food terms

Bacteria	Commonly known as germs. Microorganisms are found in and on food, people, surfaces, untreated water, dirt, soil, plants, animals and pests.
Food borne illness	Illness caused though eating contaminated food. Such as chemical contamination or virus, food poisoning bacteria etc.
Calibration	To ensure the accuracy of the readings of a measuring instrument are consistent with a known standard (for example, a thermometer). See 'Support Program Maintenance and Equipment'.
Clean	The action of making equipment, utensils, crockery, etcetera in a condition free from visible matter. To be clean – free from visible matter, such as food waste, dirt and grease, and free from objectionable odour.
Cleaning schedule	A 'to-do-list' of the cleaning activities that are required throughout the premises and equipment: how often cleaning is to be done, how this cleaning is carried out (for example: chemicals and equipment required) and recording the completion of these cleaning activities. If your business transports food your cleaning schedule must also include a cleaning schedule for the transport containers or vehicles.
Contaminant	The introduction or occurrence of either a biological, chemical or physical matter that may lead to a food safety risk. (e.g. physical matter, such as glass in food)
Contamination	The introduction or occurrence of a contaminant in food.
Cool	To lower the temperature.
Corrective action	The steps to be taken by your staff where a breach of a control measure occurs. (i.e. if the hazard is not controlled)
Cross contamination	Contamination from one food, surface or utensil to another e.g. juices of raw chicken onto a knife which is then used to chop lettuce for salad.
Customer complaint record	A record of customer complaints about food safety and action taken subsequent to that complaint.
Delivery	The receipt of goods from a supplier at which time the proprietor then takes responsibility for the food.
Detergent	Chemical used to assist the removal of grease and dirt from utensils or equipment. Detergents do not kill bacteria. Detergents work best in clean hot water.
Dry goods	Food ingredients that can be stored at room temperature (not chilled or frozen) without being a risk to food safety e.g. flour, sugar, rice, jars and bottles of sauce, canned fruit and raw vegetables.
Dry storage	Storing dry goods at room temperature.
Equipment	A machine, instrument, apparatus, utensil or appliance (other than a single-use item) used in connection with food handling. Includes any equipment used to clean a food premises or equipment.
Equipment and maintenance program	A record of work completed in the upkeep of equipment including repairs, disposal and replacement of equipment.
Food grade	Container, covering or wrap that will not contaminate food products especially by leaching chemicals into the food.
Food Handling	The making, manufacturing, producing, collecting, extracting, processing, storing, transporting, delivering, preparing, treating, preserving, packing, cooking, thawing, serving or displaying of food.
Food handling skills	A program that covers food handling, hygiene of personnel, cleaning of the equipment and monitoring of these practices to ensure the safe production of food.

Ek 1

Yaygın olarak kullanılan gıda terimleri Ek Sözlüğü

Bakteri	Yaygın olarak mikrop diye bilinirler. Mikro-organizmalar gıdalarda, insanlarda, yüzeylerde, muamele edilmemiş sularda, pisliklerde, toprakta, bitkilerde, hayvanlarda ve haşaratta bulunurlar.
Gıda kaynaklı hastalıklar	Bulaşmış gıdaların yenmesi yoluyla ortaya çıkan hastalıklar. Kimyasal bulaşma veya virüs, besin zehirlenmesine yol açan bakteriler gibi.
Ayarlama	Bir ölçüm aletinin bilinen standartlara (örneğin, termometre) uygun olarak doğru ölçüm yapmasını sağlamak. 'Aletlerin Bakımı ve Ayarlanması Destek Programı'nı okuyunuz.
Temizleme	Aletlerin, mutfak gereçlerinin, kapların, ve benzerlerinin gözle görünür maddelerden arındırılması eylemi. Temiz olmaları için gıda artıkları, kir, yağ gibi gözle görünür maddelerden ve rahatsız edici kokulardan arındırılmış olmaları gerekmektedir.
Temizlik çizelgesi	Tesisin ve aletlerin tam kapsamlı temizliği için gerekli faaliyetler için bir 'yapılacak işler listesi': temizliğin ne sıklıkla yapılacağı, bu temizliğin nasıl yapılması gerektiği (örneğin: gereken kimyasal maddeler ve aletler) ve bu temizlik faaliyetlerinin tamamlanma kaydının tutulması. Firmanız gıda taşıyorsa, temizlik çizelgenizin taşıma kapları ve araçları için de bir temizlik çizelgesi bulundurması gerekmektedir.
Bulaştırıcı maddeler	Gıda güvenliğini riske sokan biyolojik, kimyasal ya da fiziksel maddeler (fiziksel maddeye örnek, gıdanın içinden çıkan cam)
Bulaşma-Bulaştırma	Gıdaların içine bulaştırıcı madde girmesi ya da görülmesi.
Soğutma	Isıyı düşürme.
Düzeltilme işlemi	Bir kontrol kuralının ihlalinde (örn. bir tehlikenin kontrol edilmemesi) çalışanlarınız tarafından yapılan işlemler.
Çapraz bulaşma	Bir gıdadan, yüzeyden ya da gereçten diğerine bulaşma örn. çiğ tavuk sıvılarının bıçağın üzerine geçmesi daha sonra da aynı bıçağın marul kesmede kullanılması.
Müşteri şikayetleri kaydı	Gıda güvenliği hakkında müşteri şikayetleri ve buna karşın yapılan işlerin kaydı.
Teslimat	Mal sağlayan firmadan malzemelerin teslim alınması ve gıdaların sorumluluğun mal sahibine geçmesi.
Deterjan	Mutfak gereçlerinden ve aletlerinden yağ ve kirlerin çıkartılması için kullanılan kimyasal maddeler. Deterjanlar bakterileri öldürmezler. Deterjanlar en iyi temiz sıcak suda iş görürler.
Kuru gıdalar	Un, şeker, pirinç, kavanozda veya şişede soslar, konserve edilmiş meyveler ve çiğ sebzeler gibi gıda güvenliğini riske atmadan oda sıcaklığında (soğutmadan veya dondurmadan) saklanabilecek gıda malzemeleri.
Kuru Gıdaların Depolanması	Kuru gıdaların oda sıcaklığında depolanması.
Alet	Gıda ile ilgili işlerle bağlantılı olan bir makine, aygıt, cihaz, mutfak gereci veya araç (tek kullanmalık aletler hariç).
Aletler ve bakım programı	Aletlerin tamiri, elden çıkarılması ve değiştirilmesi gibi aletleri çalışır durumda tutmak için yapılan işlerin tamamlanması ile ilgili kayıtlar.
Gıdalara uygun kap	Gıda ürünlerini bulaştırmayacak, özellikle çözünür kimyasal maddelerin gıdaya geçmesini engelleyecek kaplar, kaplama veya sarma malzemeleri.
Gıda ile uğraşma	Gıdaların yapılması, imalatı, üretilmesi, biriktirilmesi, hıulasasının çıkarılması, işlenmesi, depolanması, taşınması, teslimatı, hazırlanması, muamele edilmesi, konserve edilmesi, paketlenmesi, pişirilmesi, çözdürülmesi, servis yapılması veya sergilenmesi.
Gıda ile uğraşma becerileri	Gıdaların güvenliğinin sağlanması için gıdalarla uğraşmayı, kişisel temizliği, aletlerin temizliğini ve bu işlemlerin gözlenmesini içeren program.

Food poisoning	<p>When an individual is sick from eating food which has been contaminated by either:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biological Contamination: of a food with food poisoning bacteria or where the food has been badly handled which has caused the numbers of the bacteria to grow to large numbers. • Physical Contamination: things found in food that should not be present such as stones, wound strips, hair, glass, insects, wood etc. • Chemical Contamination: where cleaning agents, detergents or fly sprays come in contact with the food.
Food recall	An action taken to remove from sale, distribution and consumption of foods that pose a safety hazard to consumers including its retrieval and disposal.
Food safety supervisor	Person(s) within your business who is responsible for looking after food safety. The food safety supervisor knows how to recognise, prevent and alleviate the potential hazards associated with handling of food. They must have met the appropriate food safety competency standards for their type of premises and have the ability and authority (of the proprietor) to supervise other people handling food, ensuring it is done safely.
Freeze	Preserve food by making solid by refrigerating below freezing point or using blast freeze equipment.
Frozen products	Foods made solid by refrigeration below freezing. Food must not be partially thawed and are to be frozen solid.
Frozen storage	Controlled storage conditions that will maintain frozen products until it is required for use.
Garnish	To decorate or embellish food. For example: addition of parsley to the top of lasagne.
Hazard	A biological, chemical or physical agent in, or a condition of, food that has the potential to cause an adverse health effect in humans.
High Risk Food	Foods which include meat, seafood, poultry, eggs, dairy, products, smallgoods, cooked rice or any food product that contains these foods (for example, sandwiches, quiche and prepared salads).
Hold	Keep or reserve; keep in a specified condition.
Hot-hold	Keep food at, or above, 60°Celsius. Using appropriate equipment such as hot lamps, bain-marie.
Microbial organisms	Any living organism that can survive as a single cell. This includes bacteria, viruses, yeasts and moulds.
Microwave	To microwave: to cook or heat in a microwave oven. A microwave: an oven which uses high frequency electromagnetic waves to cook or heat food.
Mix	To combine two or more substances.
Monitoring procedures	A method to be followed by staff to check and record a food handling activity.
Ordering	A direction or instruction to buy, sell or supply food.
Peel	To remove the outer covering of a foodstuff (e.g. fruit, vegetable, prawn)
Pest Control	The elimination of pests from a food premises and the prevention of pests entering the premises.
Pests	Birds, rodents, insects.
Pest controller	A service provided by specialists to businesses for pests elimination methods such as bait boxes and other pesticides suitable for use in a food premises.
Potential hazard	Something that could make food unsafe, but has not yet done so.

Besin zehirlenmesi	<p>Bir kişinin aşağıdakilerden biri ile bulaşmış gıdalardan yiyerek hastalanması:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biyolojik Bulaşma: gıdada besin zehirlenmesine yol açan bakterilerin bulunması ya da gıdanın düzgün muamele edilmemesi nedeniyle gıdada bulunan bakterilerin sayısının çoğalarak büyük miktarlara ulaşması. • Fiziksel Bulaşma: gıdanın içinden taş, yara kabukları, saç, cam, böcek, tahta gibi bulunmaması gereken nesnelerin çıkması. • Kimyasal Bulaşma: temizlik malzemelerinin, deterjanların ya da böcek ilaçlarının gıdalarla temas etmesi.
Gıdaların toplatılması	Tüketiciler için güvenlik tehlikesi oluşturan gıdaların satıştan, dağıtımdan ve tüketimden kaldırılması eylemi, buna toplanması ve yok edilmesi de dahildir.
Gıda güvenliği sorumlusu	Firmanızda çalışan, gıda güvenliğinden sorumlu kişi(ler). Gıda güvenliği sorumlusu, gıda yönetimi ile ilgili potansiyel tehlikeleri nasıl tanıyacağını, önleyeceğini ve azaltacağını bilir. Sorumluların kendi firmaları ile aynı türden tesislerin gıda güvenliği standartlarına uymaları ve gıdalla ilgili işerin güvenli olarak yapılmasını sağlamak için gıdalla uğraşan diğer kişileri denetleme yeteneğine ve yetkisine (mal sahibinden) sahip olmaları gerekmektedir.
Dondurma	Gıdaları donma noktasının altında soğutarak ya da ani dondurma aletleri kullanarak katı donuk hale getirip bozulmalarına engel olmak için korumak.
Donmuş ürünler	Donma noktasının altında soğutulmuş katı donuk hale getirilmiş gıdalar. Gıdaların yarı erimiş olmamaları ve katı donmuş olmaları gerekmektedir.
Donmuş gıdaların depolanması	Donmuş gıdaları kullanılmaları gereken tarihe kadar donmuş olarak tutacak kontrollü depolama koşulları.
Garnitür	Gıdaların süslenip cazipleştirilmesi. Örneğin: lazanyanın üzerine maydanoz konulması.
Tehlike	Gıdaların içinde biyolojik, kimyasal veya fiziksel ajanlar olması ya da olma koşullarının bulunması nedeni ile gıdaların insan sağlığı üzerinde kötü etkiye yol açma potansiyelinin olması.
Riski Yüksek Gıdalar	Et, deniz ürünleri, kümes hayvanları, yumurta, süt ürünleri, küçük ürünler, pişirilmiş pirinç ya da bu ürünleri içeren diğer gıdalar (örneğin, sandviçler, quiche ve hazırlanmış salatalar).
Tutma	Saklama veya koruma; belirli koşullarda tutma.
Sıcak-tutma	Gıdaları 60°santigratta ya da üzerinde tutmak. Isıtma lambası veya ben-mari gibi uygun araçların kullanılması.
Mikrobik organizmalar	Tek bir hücre olarak yaşayabilen herhangi bir canlı organizma. Bu sınıfa bakteriler, virüsler, mantarlar ve küfler dahildir.
Mikrodalga	Mikrodalga kullanma: mikrodalga fırında pişirmek veya ısıtmak. Mikrodalga: Gıdaları pişirmek veya ısıtmak için yüksek frekansta elektromanyetik dalgaların kullanıldığı fırın.
Karıştırma	İki ya da daha fazla malzemenin birleştirilmesi.
İşlemlerin takibi	Bir görevli tarafından gıda ile ilgili işlemlerin kontrolü ve kayıt edilmesi yöntemi.
Sipariş	Gıdaların satın alınması, satılması ya da sağlanması için verilen direktif veya talimat.
Kabuk soyma	Gıdaların dışını saran kabuklarının çıkartılması.
Haşarat Kontrol	Bir gıda tesisinden haşaratların yok edilmesi ya da haşaratların girişinin önlenmesi.
Haşarat	Kuşlar, kemirgenler, böcekler.
Haşarat kontrol hizmeti	Bir uzman tarafından iş yerlerine sunulan gıda ile uğraşan işyerlerine uygun tuzak kutuları ve böcek ilaçları kullanarak haşaratların yok edilmesi yöntemlerinin sunulduğu hizmet.
Potansiyel tehlike	Gıdaları güvenli olmayan yapıya ihtimali olan ama henüz gerçekleşmemiş olan şey.

Potentially hazardous food	Food that as to be kept at certain temperatures to minimise the growth of any pathogenic micro-organisms that may be present in the food, or to prevent the formation of toxins in the food. This food must be handled hygienically and correctly to limit the risk of food poisoning.
Process	In relation to food: any activity that involves preparation of food for sale.
Processed fruit and vegetables	Fruit and vegetables that have been altered from their original state.
Raw materials	Food before it is changed or processed.
Ready-to-eat food	Food that is ordinarily consumed in the same state as which it is sold and that does not include nuts in the shell and whole, raw fruits or vegetables that are intended for hulling, peeling or washing by the consumer.
Refrigerated storage	The storage of potentially hazardous food at a temperature between 0°C and 5°C.
Reheat	The heating of food that has already been cooked and cooled, heated to a temperature that will kill microbial organisms that may be growing in that food. Food to be reheated only once.
Sanitise	To apply heat or chemicals, or a combination of heat and chemicals so that the number of microorganisms on a surface is reduced.
Self-service	A process where customers serve themselves.
Standard operating procedure	Established method for staff to follow which ensures food and food processes remain safe.
Stock rotation	Storage of food so that the most recent stock is placed behind existing stock. This good practice ensures oldest stock will be used first and food is used before it passes its best before date.
Food supplier	A person or company who provides food ingredients, prepared foods or ready to eat foods to your business, which can clearly demonstrate good food management practices and procedures.
Temperature control	The methods used by a business to maintain the temperature of food at less than 5°C for chilled foods and hot foods higher than 60°C.
Thawing	Using the appropriate thawing procedure. Removing food(s) from frozen storage (-15°C) and brought to a chilled state (0 to 5 °C) prior to preparation, cooking, etc.
Transport	Take or carry goods from one place to another.
Thermometer	An instrument used to measure the temperature, such as a probe thermometer. (See Program 5, p59)
Wash	Cleanse with liquid, especially detergent and water.

Tehlike potansiyeli olan gıdalar	Önceden var olan herhangi bir patojenik mikro organizmanın en az düzeyde çoğalmasını sağlamak ya da toksinlerin oluşmasına engel olmak için belirli ısılarda tutulması gereken gıdalar. Besin zehirlenmesi riskinin kısıtlanması için bu gıdaların temiz ve doğru olarak muamele edilmesi gerekmektedir.
İşlem	Gıdalarla ilgili olarak: satılmak üzere gıdaların hazırlanmasını içeren herhangi bir faaliyet.
İşlenmiş meyve ve sebzeler	Orijinal halleri değiştirilmiş meyve ve sebzeler.
Çiğ malzeme	Değişikliğe uğramamış ya da işlenmemiş gıdalar.
Yemeye hazır gıda	Genellikle satıldığı haliyle aynı eyalette tüketilen gıdalardır, bunlara kabuklu ve bütün fındıklar, kabuğu kırılacak, soyulacak veya yıkanacak çiğ meyveler veya sebzeler dahil değildir.
Buzdolabında depolama	Potansiyel olarak tehlikeli gıdaların 0°C - 5°C arası ısıda depolanması.
Yeniden ısıtma	Pişmiş ve soğutulmuş yemeklerin ısıtılması, gıdanın içinde bulunabilecek mikrobik organizmaları öldürebilecek bir ısıya kadar ısıtılır. Gıdaların sadece bir kez ısıtılması gerekir.
Dezenfekte etme	Bir yüzeyde bulunan mikro organizma sayısını azaltmak için ısı veya kimyasal madde ya da her ikisini birden uygulamak.
Self-servis	Müşterilerin servisi kendilerinin yaptığı bir uygulama.
Standart işletim yöntemi	Gıdaların ve gıda işlemlerinin güvenliğini sağlamak için çalışanların izlemesi gereken yerleşmiş yöntem.
Mal dönüşümü	En son gelen malların mevcut stokların arkasına konulması yöntemiyle yapılan gıdaların depolanması. Bu yararlı yöntem ile en eski malların en önce kullanılarak gıdaların son kullanma tarihi geçmeden önce kullanılmasını sağlar.
Gıda maddeleri tedarikçisi	Belirgin olarak iyi bir gıda yönetimi uygulaması ve yöntemleri sergileyen, işletmenize gıda malzemelerini, hazırlanmış gıdaları ya da yemeye hazır gıdaları sağlayan kişi veya firma.
Isı kontrolü	Bir işletme tarafından gıdaların ısısını soğuk olanlar için 5°C'nin altında, sıcak olanlar için 60°C'nin üzerinde tutmak için kullanılan yöntemler
Eritme	Uygun çözdürme yöntemlerinin kullanılması. Gıda(lar)nın pişirme vb gibi için hazırlanmasından önce, dondurma deposundan (-15°C) çıkartılıp soğuk duruma (0 - 5°C) getirilmesi.
Taşıma	Malların bir yerden diğerine götürülmesi taşınması.
Termometre	Isı ölçmek için kullanılan bir aygıt, sondalı termometre gibi., (Program 5, 59. sayfayı okuyun)
Yıkama	Sıvı ile özellikle deterjan ve su ile temizleme.

