



Gıda
Standartları
Kuruluşu
food.gov.uk

E. koli O157: İşletmenizde görünmez tehdit

E. koli O157 gibi bakteriler çıplak gözle görünmez, dolayısıyla siz fark etmeden kolayca gıdalara bulaşabilir. Bu bakteriler, müşterileri ciddi ölçüde hasta edebilir ve hatta ölüme yol açabilir. Gıda işletmeleri, ürettikleri gıdaların güvenli olmasını sağlamak amacıyla her zaman iyi gıda hijyenini korumalıdır.

İşletmenizde yemeye hazır gıdalarla birlikte *E. koli* O157 ile kontamine olabilecek çiğ gıdalar hazırlanıyorsa, risk daha fazladır. Toprağa değen ve yemeye hazır gıda olarak sunulmayan et, meyve ve sebze gibi gıdalar, *E. koli* O157 ile kontamine olmuş gibi muamele edilmelidir.

Bu bilgi formu, *E. koli* O157'yi kontrol etmek için gerekli katı önlemleri açıklamaktadır. Yerel yönetim yaptırım memurları, denetimlerinde bu önlemleri göz önünde bulunduracaktır.

Başlıca önlemler şunlardır:

- çiğ gıdalarda kullanılan ekipman ve çalışanların yemeye hazır gıdalarda kullanılanlardan ayrılması
- etkili temizlik ve dezenfekte etme
- kişisel hijyen ve el yıkama

Kontaminasyon riski durumunda, alandaki tüm yüzey ve ekipmanlar yeterli şekilde temizlenene ve dezenfekte edilene veya değiştirilene kadar tüm çalışmalar durdurulmalıdır. Kontamine olma olasılığı olan gıdalar, tüketime sunulmamalıdır. Tüketicilere kontamine gıdaların sunulduğundan şüphe ediliyorsa, uygun önlem alınmalıdır.

İyi gıda hijyeni ve gıdaların güvenli tutulması hakkında daha fazla bilgi için aşağıdaki adreslerden gıda hijyeni bilgilendirme paketlerinize bakın: www.food.gov.uk/goodbusiness

Her zaman ayırın

Çapraz kontaminasyon, gıda zehirlenmesinin en yaygın nedenlerinden biridir. Bu, zararlı bakterilerin diğer gıdalardan, yüzeylerden, ellerden veya ekipmanlardan yemeye hazır gıdalara bulaşması sonucunda oluşur.

E. koli O157 kontaminasyonunu önlemenin tek kesin yolu, çiğ ve yemeye hazır gıdalar için ayrı alan, yüzey ve ekipmanların belirlenmesidir.

E. koli O157'nin yayılmasını durdurun

Çalışma alanları: Yemeye hazır gıdaların hazırlanması ve saklanması için ayrı çalışma alanları, saklama olanakları, giysi ve çalışanlar sağlayın. Burası belirlenen temiz alan olacaktır.

Saklama: Buzdolabı ve dondurucular dahil ayrı saklama ve teşhir yerleri kullanın. Ayrı birimlerin sağlanmadığı durumlarda, temiz alanlar uygun şekilde ayrılmış ve açık bir şekilde tanınabilir olmalıdır.

Ekipman: Çiğ ve yemeye hazır gıdalar için vakumlu paketleme makineleri, dilimleyiciler ve kıyma makinesi gibi ayrı makine ve ekipmanlar kullanın. Bu ekipmanların yemeye hazır gıdalar için kullanıldığı durumlarda, belirlenen temiz alanda tutulmalıdır.

Aletler: Kullanım aralarında, ideal olarak ticari bulaşık makinelerinde, temizleme ve dezenfektasyon yapılmadığı durumlarda, çiğ ve yemeye hazır gıdalar için ayrı doğrama tahtaları ve aletler kullanılmalıdır.

Paketleme: Yemeye hazır gıdalar için kullanılan paketleme materyalleri belirlenen temiz alanda tutulmalıdır ve temiz alana getirilen hazır gıdalar için kullanılan paketleme materyallerinin dış yüzeyleri kontaminasyondan arınmış olmalıdır. Tedarikçinizle bir temizlik güvencesi belirlemeniz mümkündür.

Kasalar: Kasalar ve gıdayla alakalı olmayan diğer ekipmanlar, yemeye hazır gıda hazırlayan ve diğer alanlarda çalışan kişilerle paylaşılmamalıdır. Tek bir kasa kullanılabilir, ancak çalışanlar, belirlenen temiz alana geçerken ellerinin ve giysilerinin temiz olduğundan emin olmalıdır.

Temizlik ürünleri: Belirlenen temiz alan için bezler, süngerler ve süpürgeler dahil ayrı temizlik materyalleri kullanılmalıdır. Mümkün olan durumlarda, atılan, tek kullanımlık bezler kullanın.

Etkili bir şekilde temizleyin

Zararlı bakterilerden kurtulmak ve gıdalara yayılmasını önlemek için etkili temizlik şarttır. Çalışma yüzeyleri ve ekipmanları, düzenli olarak yıkanmalı ve iş aralarında dezenfekte edilmelidir. Mümkün olan durumlarda tek kullanımlık, atılabilir bezler kullanılmalıdır.

Temizlik ve Dezenfekte Etme

Yüzeylerdeki bakterileri yok etmek için dezenfeksiyon kullanılabilir. Ancak, kimyasal dezenfektanlar sadece yüzeyler yağ ve diğer kirler iyice temizlendikten sonra işe yarar.

Etkili dezenfektasyon için bu, iki aşamalı bir süreçtir:

- görünen kiri, gıda parçacıklarını ve kalıntılarını temizlemek için bir temizlik ürünü kullanın ve kalıntıları temizlemek için durulayın
- üreticinin talimatlarına göre **doğru sulandırma ve temas süresini** kullanarak içme suyuyla durulayın

Dezenfektanlar tek üründe hem temizleme hem dezenfeksiyon özelliklerine sahiptir, ancak dezenfektanın etkili olabilmesi için yukarıdaki iki aşamalı önce yüzeyi temizleme sonra dezenfekte etme işlemi yapılmalıdır.

Kullanılan dezenfektan veya temizlik malzemesinin en azından resmi **BS EN1276:1997** ve **BS EN 13697:2001** standartlarını karşılaması gerekmektedir. Tedarikçinizin gerekli standartları karşılayıp karşılamadığını kontrol edebilirsiniz.

Isıyla temizleme

Bakterileri öldürmenin en iyi yollarından biri de ısıdır, ancak sıcaklık ve temas süresi zararlı bakterileri öldürmek için yeterli olmalıdır. Örneğin:

Aletler: Bulaşık makinesi kullanılıyorsa, su depoları en az 15 saniye 80 °C üzerinde kalmalıdır. Su jetleri, filtreler ve boşaltma yerlerinden gıda artıklarının, plastik ambalajların ve kirecin temizlenmesi de dahil, bulaşık makineleri düzenli olarak temizlenmelidir.

Bezler: Yeniden kullanılabilen bezler 82 °C veya üzeri sıcaklıkta yıkanmalı ve kullanım aralarında kurutulmalıdır.

Gıdaların hijyenik bir şekilde ele alınması

Zararlı bakterilerin çapraz kontaminasyonla yemeye hazır gıdalara yayılmasını önlemeye yardımcı olmak için çalışanlar tarafından iyi kişisel hijyen uygulamalarının yapılması çok önemlidir.

El yıkama

Çalışanlar gıdalara dokunmadan önce, Sağlık Bakanlığı veya NHS tarafından tanınan bir teknik kullanarak ellerini iyice yıkamalı ve kurutmalıdır.

Özellikle tuvalete gittikten sonra, çiğ ete veya çiğ et hazırlayan çalışanların temas edebileceği yüzeylerle temas ettikten sonra, yemeye hazır gıdalara dokunmadan önce ellerin yıkanması çok önemlidir.

Sıcak su, sıvı sabun ve kurutma olanaklarının bulunduğu ayrı el yıkama lavaboları bulunmalıdır. Elle açılmayan musluk kullanımı tavsiye edilmektedir, ancak mevcut değilse, musluklar kağıt havlu kullanılarak kapatılmalıdır.

Ellerin hijyenik bir şekilde kurutulması için tek kullanımlık havlular veya havalı kurutucular tavsiye edilir.

El yıkama yerine anti-bakteriyel el jelleri kullanılmamalıdır.

Gıdaların ele alınması

Gıdalarla doğrudan temasın en aza indirgenmesi, zararlı bakterilerin yayılma riskini azaltacaktır.

Güvenlikle ilgili ipuçları:

Gıdaları muamele ederken maşa veya diğer aletleri kullanın

- tutma yerlerinin kontaminasyonunu önlemek için ellerinizi temiz tutun

Tek kullanımlık eldivenler kullanın

- iş aralarında, molalarda ve hasar gördüklerinde eldivenleri değiştirin
- eldiven takmadan önce ve çıkardıktan sonra ellerinizi yıkamayı unutmayın
- farklı aktiviteler için farklı tek kullanımlık eldiven paketleri kullanın
- kirli eldivenler asla yemeye hazır gıdaların hazırlandığı veya saklandığı temiz alanlara girmemelidir

Temiz giysi ve tek kullanımlık önlükler giyin

- Yemeye hazır gıdaları ele almadan veya temiz alana girmeden önce dış giysileri (ör: önlük ve giysiler) değiştirin
- kirlenen giysileri çıkardıktan sonra ve temiz giysi giymeden önce ellerinizi yıkayın