

Risk Değerlendirmesi ve Kritik Kontrol Noktaları (TEHLİKE ANALİZİ VE KRİTİK KONTROL NOKTALARI- HACCP)

1 Ocak 2006 tarihinden itibaren yeni Avrupa Topluluğu Hijyen Yönetmelikleri yürürlükteki 1995 tarihli Gıda Güvenliği (Genel Gıda Hijyeni) Yönetmeliklerinin yerini almıştır. Uygulamada ana değişiklikler gıda güvenlik yönetimiyle ilgilidir ve müşterilere satılan gıdanın güvenli olmasını sağlamak için düzenlemelere ait dokümantasyonu gerektirir.

Tehlike analizi tehlikelerin analiz edilmesi prosesi olmaktadır. Gıda güvenliğiyle ilgili dört ana alan 4 C olarak bilinir:

1. Temizleme

2. Pişirme

3. Çapraz Bulaşma – bu alanda dört adet ana potansiyel tehlike bulunmaktadır

A) Gıda bozulması veya daha endişe verici gıda zehirlenmesine neden olabilen mikrobiyolojik bulaşma (bakteriler, virüsler ve küfler). Yüksek riskli gıda ‘tehlike bölgesinden’ uzak tutulmalıdır ve 8°C altında veya 63°C üzerinde saklanmalıdır.

B) Gıdada bulunması güvenli olmayan ürünlerin yanlış saklanmasından dolayı kaynaklanabilen kimyasal bulaşma

C) Yabancı maddelerden, örn. cam, metal, lif vb. gibi kaynaklanan fiziksel bulaşma

D) Alerji yapıcı (alerjik tepkiye neden olabilecek) gıda örnekleri, buna sebep olabilecekler fıstık, fındık, kabuklu deniz hayvanı.

4. Soğutma, dondurulmuş ve soğutulmuş gıdaların doğru bir şekilde saklanmasını içerir.

Gıda, üretim aşamasından tüketim noktasına kadar herhangi bir zamanda yukarıdaki tehlikelerin tümüne ya da bazılarına maruz kalabilir. Tehlike analiz prosesi böyle bir bulaşma olasılığını ortadan kaldırmak ya da en azından böyle bir bulaşma olasılığını en aza indirmek için tasarlanır.

King’s Lynn ve West Norfolk İlçe Belediye Meclisi, yukarıdaki alanları inceleyen bilgileri sunan ve ayrıca buzdolabı ve derin dondurucu sıcaklıklarınızı ve alınan teslimatlarınızı kaydetmek için bölümleri bulunan bir gıda hijyeni el kitabı yayınlar. Bu el kitabı belgelendirilmiş gıda güvenliği sisteminiz için bir başlangıç noktası sağlar. Aşağıdaki kontrol listesi işiniz için değerlendirmeniz gereken ana alanları kapsamaktadır. Bazıları veya tümü işinizle ilgili olabilir.

Kontrol edilecek aşama	Kontrol edilecek Aşamayla İlişkili Tehlike	Tehlikeleri kontrol etmek için yaptığımız Faaliyet	Tutulan Kayıt Evet veya Hayır
1. SATIN ALMA	<ul style="list-style-type: none">Gıda zehirleyici bakteriler, toksinler (bakterilerin ürettiği zehirler) veya yabancı maddelerden dolayı gıda bulaşması	<ul style="list-style-type: none">Saygın tedarikçiler kullanın.Teslimat araçları en azından ayda bir kez olmak üzere temizlik için kontrol edilir.	
2. GIDA KABULÜ	<ul style="list-style-type: none">1’de olduğu gibi.Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdalarda arttırılmış sıcaklıklar. Soğutulmuş gıdalar en azından 8°C sıcaklığın altında ve dondurulmuş gıdalar (eksi) - 18°C sıcaklıkta saklanmalıdır.	<ul style="list-style-type: none">Tarih kodlanmış ürünlerin tarihlerini kontrol edin.Görüntüsünü, kokusunu ve doğru bir şekilde bulunduğunu kontrol edin.Paketlenmiş ve ambalajlanmış malların bütünlüğünü kontrol edin.Soğutulmuş ve dondurulmuş mallar için, teslim aracındaki buzdolabı saklama alanının sıcaklığını en az ayda bir kere kontrol edin ve bunun kaydını tutun.	

3. SAKLAMA	<ul style="list-style-type: none">▪ Gıda zehirleyici bakterilerin büyümesi ve toksin üretimi▪ Mikrobiyolojik, kimyasal veya fiziksel nedenlerden dolayı saklama esnasında çapraz bulaşma	<ul style="list-style-type: none">▪ Buzdolabı ve derin donduruculardaki sıcaklıkları kontrol edin ve kaydedin. Derin dondurucu sıcaklıkları (eksi) -18°C derecenin altında olmalıdır. Buzdolabı sıcaklıkları 8°C (ideal olarak 5°C derecede) derece altında olmalıdır.▪ Açılış ve kapanış kontrollerinizin bir parçası olarak bu sıcaklıkları günlük olarak kaydedin.▪ Stoktaki ürünleri düzenli olarak dönüşümlü olarak değiştirin ve tavsiye edilen son tarihten önce kullanın.▪ Tarihi geçmiş malların yok edilmesi için bir politikanız olsun.▪ Temizleme malzemelerini ve diğer gıda dışı ürünleri gıdalarla birlikte saklamayın.▪ Pişmiş ve pişmemiş gıdaları ayrı ayrı saklayın.	
4. HAZIRLAMA	<ul style="list-style-type: none">▪ Açık gıdalara ellenmesi: araçlar ve ekipmanlar temas edilmesi.▪ Yenmeye hazır gıdada gıda zehirleyici organizmaların büyümesine neden olan çiğ ve pişmiş gıda arasında çapraz bulaşma riski	<ul style="list-style-type: none">▪ Hazırlama alanını temiz ve düzenli tutun ve gıdalla ilgili tüm kişiler için yüksek standart kişisel hijyeni sağlayın.▪ Gıda hazırlamasından önce daima elleri yıkayın.▪ Çiğ gıdaları pişmiş gıdalardan ayırın.▪ Hazırlama esnasında oda sıcaklığına maruz kalma süresini sınırlayın.▪ Çiğ eti hazırlarken, başlamadan önce ve bitirdikten sonra çiğ et hazırlama alanını atılabilir bir bezle ya da genel kullanımdan farklı bir bezle temizleyin ve dezenfekte edin.▪ Çiğ eti hazırladıktan sonra ellerinizi yıkayın.	
5. SATIŞ İÇİN SERGİLEME	<ul style="list-style-type: none">▪ Bulaşma riski▪ Bakterilerin büyümesi▪ Bozulma- küflenme	<ul style="list-style-type: none">▪ Sergi dolaplarının sıcaklıklarını günlük olarak kaydedin.▪ Stok rotasyonu – son kullanma tarihlerini günlük olarak kontrol edin.	
6. PIŞİRME VEYA İŞLEME	Az pişirilme durumunda gıda zehirleyici bakterilerin yaşaması	<ul style="list-style-type: none">▪ Gıda merkezinde 75°C derecede pişirilmelidir. Bu görsel olarak kontrol edilerek yapılabilir; örneğin, et en kalın bölgesinden test edilmelidir ve et sıvılarında ya da ette pembe ya da kırmızılık olmamalıdır.▪ Lazanya gibi tabak tertipleri merkezde çok sıcak (buharlama) olmalıdır.▪ İdeal olarak bir sıcaklık probu kullanılmalıdır ve	

		<p>pişirilmekte olan tabak/et düzenli olarak, ideal bir şekilde günlük olarak kontrol edilmeli ve bir kayıt tutulmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Bu prob ya bir prob silici ya da dezenfektan bulunan bir kağıt havlu veya atılabilir bezle dezenfekte edilmelidir.	
7. SOĞUTMA	<ul style="list-style-type: none">▪ Yaşayan gıda zehirleyici bakterilerin büyümesi.▪ Çiğ gıdadaki bakteriler tarafından gıda bulaşmasına çapraz mağdur olma	<ul style="list-style-type: none">▪ Soğutma süresini 90 dakikadan fazla olmayacak şekilde sınırlayın ve sonra dondurun.▪ Çiğ gıdayı ayırın.▪ Gıdaları mümkün olan kısa sürede soğutun. Bunu büyük malzemeleri bölerek daha hızlı soğumaya sağlanabilir.	
8. SICAK TUTMA	63°C veya üzerinde ısıtılmazsa, gıda zehirleyici bakterilerin büyümesi ve toksin üretimi	<ul style="list-style-type: none">▪ Sıcak gıdayı 63°C derecede veya üzerinde tutun. Prob termometre ile düzenli olarak kontrol edin ve kaydedin.▪ Gıda 2 saatten fazla sıcak tutulursa, yeniden soğutulması gerekir ve yeniden servis yapılması gerekirse, 75°C derecede yeniden ısıtılması gerekir ve yeniden sıcak tutulmayıp hemen servis yapılmalıdır.	
9. YENİDEN ISITMA	Gıdayı yiyen kişilerin hastalanma riskiyle gıda zehirleyici bakterilerin yaşaması	<ul style="list-style-type: none">▪ Önceden ısıtılmış ve sonra yeniden ısıtılmış gıda 75°C derecede yeniden ısıtılmalıdır.▪ Prob termometre ile düzenli olarak kontrol edin ve kaydedin.	
10. İŞLEMEDEN SONRA SAKLAMA	Gıda zehirleyici bakterilerin büyümesi ve çapraz bulaşma riski. Bozulmuş organizmalar nedeniyle ürünün bulaşması.	<ul style="list-style-type: none">▪ Pişirilmiş ve pişirilmemiş gıdayı ayrı ayrı saklayın. Pişirilmiş gıdayı sarın, etiketleyin ve tarih yazın.▪ Saklama sıcaklıklarını kontrol edin ve kaydedin.▪ Pişirilmiş gıdaların 36 saatten daha fazla saklanmaması tavsiye edilir.	
11. KALİTE KONTROLÜ	<ul style="list-style-type: none">▪ Yabancı maddeler nedeniyle ürünlerin bulaşması	<ul style="list-style-type: none">▪ Gıdaların teslim alınması, saklama, hazırlama, pişirme ve servise sunma pişirme personeli ve müdür tarafından günlük olarak kontrol edilir.▪ Herhangi bir şikayetin ve bunun sonucunda alınan karşı önlemin kaydı tutulmalıdır.	
12. SERVİS YAPILMASI	<ul style="list-style-type: none">▪ Gıda zehirleyici bakterilerin büyümesi▪ Bulaşma riski	<ul style="list-style-type: none">▪ Gıda servisinde çalışan tüm personel yüksek standart kişisel hijyeni sağlamalıdır.▪ Oda sıcaklığında bekletmeyi önlemek için gıda mümkün olan en kısa sürede servis yapılmalıdır.	

14. BUZUNU ÇÖZME	<ul style="list-style-type: none">Gıda zehirleyici bakterilerin büyümesiYenmeye hazır diğer gıdaların çapraz bulaşması	<ul style="list-style-type: none">Kullanımdan önce gıda tamamen defrost (buzunun çözülmesi) yapılmalıdır.En iyi uygulama, özellikle et olması durumunda, buz çözülen sıvıların temasını önlemek amacıyla, gıdayı sarılı olarak ya da bir kap içinde bir gece buzdolabında tutarak buzunu çözmek olmaktadır.	
15. TEMİZLEME	<ul style="list-style-type: none">Düşük hijyen standartlarıÇapraz bulaşma olası riski	<ul style="list-style-type: none">Günlük görevlerini yerine getirirken, tüm personelin temiz ve düzenli bir çevreyi koruması gerekir.Mutfağı ve saklama alanını ve ekipmanı içeren bir temizleme programı uygulanır.Temizlik malzemeleri/kimyasallar gıdadan ayrı bir yerde saklanacaktır.	
16. PERSONEL HİJYEN EĞİTİMİ	Bilgi ve anlayış eksikliğinden dolayı kötü uygulamalar.	<ul style="list-style-type: none">Aşçılar ve yöneticiler en az düzey 2 gıda hijyen sertifikasına sahip olmalıdır.Tüm çalışanlar, kişisel hijyeni, gıdaya ellemeyi ve risk değerlendirmesini kapsayan en az bir 'işyerinde eğitim kursuna' katılacaktır	
17. TESİS/EKİPMAN BAKIMI	<ul style="list-style-type: none">Yapının, demirbaş eşyaların ve tesisatın yetersiz durumları.Zayıf bakım	<ul style="list-style-type: none">Tüm saklama alanları, raflar ve dolaplar güvenli ve sağlam bir düzende olacaktır.Bina yapısının durumu hakkında düzenli kontroller yapılmalıdır.	
18. PERSONEL HASTALIK POLİTİKASI	Gıda zehirleyici bakterilerin yayılmasının önlenmesi	<ul style="list-style-type: none">Gıdaya elleyen personelin ishal olduğu ve/veya kustuğu bildirilirse, bu kişilerin bu belirtiler geçinceye kadar, 48 saat boyunca işten izinli olmaları tavsiye edilmelidir.Tavsiyeye gerek duyulursa, Çevresel Sağlık Bölümüyle, 01553 616200 numaralı telefondan iletişime geçin.	
19. HAŞERE MÜCADELESİ	<ul style="list-style-type: none">Mal ve ekipman hasarının ve bulaşmasının önlenmesiHastalık yapan gıdanın önlenmesi	<ul style="list-style-type: none">Tesisteki haşeratlar için günlük kontrollerPencerelere/kapılara sineklik takarak ve giriş deliklerini kapatarak tesislerin haşere girişine karşı korunması.Haşeratın üreme alanlarını önlemek için dış mekan dahil olmak üzere tesislerin temiz olmasını sağlayın.Gıda örtülü ve güvenli bir şekilde saklanmalıdır.	

