



Gıda maddelerinin güvenli kullanılmasına yönelik kılavuz

Kulüp panayırlarında ve benzeri etkinliklerde gönüllü yardımcılar için

Gıda maddeleriyle çalışırken neden güvenlik önlemleri alınmalıdır?

Gıda maddeleriyle çalışırken yapılan hijyen hataları her zaman ciddi hastalanmalara neden olur. Bunlar özellikle küçük çocuklar ve yaşlı insanlar için hayati tehlike oluşturabilir. Bu tür gıda maddesine bağlı hastalıklar kulüp ve sokak panayırlarında veya benzer etkinliklerde hızlıca büyük bir insan grubunu etkileyebilir. Kılavuz, bu hassas alanda hijyenik davranışlar konusunda rehberlik hizmeti sağlar.

Hangi gıda maddelerinden dolayı sıklıkla enfeksiyon meydana gelir?

Hem hayvansal hem de bazı bitkisel gıda maddelerine patojenler (bakteriler, virüsler veya parazitler) bulaşmış olabilir. Bu gıda maddelerini kullanırken son derece dikkatli olunmalıdır:

- Et ve kümes hayvanı eti ve ayrıca bunlardan elde edilen ürünler
- Süt ve süt ürünleri
- Balık, yengeç, yumuşakçalar ("frutti di mare") ve bunlardan elde edilen ürünler
- Yumurta ve yumurtalı yemekler (özellikle çiğ yumurta ile yapılan)
- Bebek ve küçük çocuk maması
- Pişirilmemiş veya ısıtılmamış dolgulu veya soslu unlu mamuller (örn. kremalı turtalar)
- Dondurma ve dondurma yarı mamulleri
- Şarküteri ürünleri, çiğ sebze ve patates salataları, marinatlar, mayonezler, diğer emülsiyonlaştırmış soslar ve besin mayaları
- Çiğ tüketim için filizler ve fideler, bunların üretimi için tohumlar

Gıda maddelerinden kaynaklanan enfeksiyonları önlemede nasıl bir katkıda bulunabilirsiniz?

Bir panayırdaki bu gıda maddeleri ile doğrudan veya dolaylı olarak (örn. bulaşık ve çatal bıçak) temas eden kişiler misafirlere karşı büyük bir sorumluluk taşımaktadır ve aşağıdaki hijyen kurallarını dikkate almalıdır.

Bu sırada gıda maddeleri ile çalışırken yasal faaliyet yasakları ile genel hijyen kuralları arasında bir ayırım yapmak gerekir:

Yasal faaliyet yasakları

- **Bulaşıcı gastroenterit** (muhtemelen bulantı, kusma, ateşin eşlik ettiği bulaşıcı ishal),
- **Tifo** veya **paratifo**,
- **Viral hepatit A veya E** (karaciğer iltihabı),
- patojenlerin gıdaya bulaşması ve böylece diğer insanlara aktarılması olasılığı olan **enfekte yaralar** veya bir deri **hastalığı**,

olan kişiler, enfeksiyondan korunma yasası uyarınca, yukarıda bahsi geçen gıda maddelerini özel ev alanında işleyemez. Bu durum, gıda maddeleri ile sadece dolaylı olarak temas eden (örn. bulaşık ve çatal bıçak) ve patojenlerin gıda maddelerine aktarılması endişesi olan kişiler için de geçerlidir. Bu sırada bir doktorun **hastalığı** teşhis edip etmediği veya sadece hastalık **şüphesi** uyandıran hastalık belirtilerinin olup olmadığı önemli değildir.

Aynısı, ilgili kişi herhangi bir hastalık belirtisi göstermese bile ("ekskretörler" olarak adlandırılır) **dışkı örneğinin** incelenmesi sonucunda salmonella, şigella, enterohaemorrhagic Escherichia coli bakterisi (EHEC) veya kolera vibrios patojenlerinin varlığı tespit edilen kişiler için de, geçerlidir.

Özellikle yurt dışında bulunduktan sonra aşağıdaki belirtiler bahsi geçen hastalıklara işaret eder:

- Günde 2'den fazla sulu dışkı ishal, muhtemelen bulantı, kusma ve ateş ile birlikte
- Şiddetli baş, karın ve eklem ağrısı ile birlikte yüksek ateş ve kabızlık; bunlar tifo ve paratifo belirtileri olabilir
- Viral hepatite işaret edebilen cilt ve göz kürelerinin sararması
- Kızarmış, yağla kaplı, ıslak veya şişmiş yaralar veya ciltte açık yerler

Sizde bu tür hastalık işaretleri ortaya çıktığında mutlaka bir hekime başvurun.

Gıda maddeleri ile çalışırken önemli hijyen kuralları

- Çalışmaya başlamadan önce yüzüklerinizi, saatlerinizi ve kol takılarınızı çıkartın.
- Çalışmaya başlamadan önce her yeni iş adımından önce ve her tualete gittikten sonra ellerinizi iyice yıkayın. Bunun için sıvı sabun, akan su ve elleri kurulamak için tek kullanımlık havlu kağıt kullanın.
- Temiz koruyucu kıyafet giyin (bone, önlük ve benzeri).
- Gıda maddelerinin üzerine öksürmeyin veya hapşurmayın.
- Ellerinizdeki ve kollarınızdaki küçük yaraları da temiz, su geçirmez bir yara bandı ile kapatın.
- Soğutulması gereken yiyecekleri sunum sırasında da soğuk tutun
- Pişen yemekler için sıcak tutma sıcaklığını (en az 65°C) dikkate alın
- "Temiz" iş adımlarını "temiz olmayan" iş adımlarından ayırın
- Yemek dağıtırken gıda maddelerine doğrudan temastan kaçınin - uygun temiz yardımcı gereçler (çatal, maşa vs.) kullanın

Bu broşürdeki kurallara uyulması önemlidir. Bunların dikkate alınmaması hukuki ve cezai yaptırımlarla sonuçlanabilir.