

ŐİŐLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 HAZİRAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı	: Kantine İŐletmeciliĐi
Ders Adı	: Stok Kontrolü
Dersin Sınıf Düzeyi	: 12. Sınıf
Modül/Kazanım Adı	: Ürün Depo Takibi
Konu	: Depolamada Hijyen
Konu Tarihi Aralığı	: 8-12 Haziran 2020
Ders Öğretmenleri	: Özgüç YAĐCI

Haziran 2020, İstanbul

Depolamada Hijyen

Depolama işlemlerinde temizlik çok önemlidir.



Ürünlerde Hijyen

Mikroplar gözle görülmeyecek kadar küçük mikroorganizmalardır. Bakteri, maya ve Küf mantarları da bu sınıfa dahildir. Basit bir şekilde mikropları, faydalı ve zararlı olarak iki ayrı gruba ayırabiliriz. İkinci gruba dahil olanlar, besin maddelerimizi etkileyip zarar verebilir ve ender olarak da sağlığımızı tehdit edebilir.

Mikroplar her yerde bulunur ve küçük miktarlarda zararsız durumdadırlar. Ancak uygun ortam bulduklarında inanılmaz hızla çoğalabilir ve zararlı hale gelebilirler.

Bazı mikroplar 20 °C ile 45 °C arasında son derece hızlı üreyebilmektedir. Daha düşük derecelerde üremeleri durdurulabilse bile ölmezler. 75° C üzerindeki sıcaklıklarda ise mikropların çoğu ölmektedir.

Mikropların Üremesinde Etken Diğer Olgular:

- Su
- Oksijen
- Asit oranı düşük ortamlar

Mikropların en çok sevdiği besin maddelerinin; et, balık, tavuk gibi çığ besinler ile yıkanmamış sebze, yumurta ve hazır yiyecek maddeleridir.

Ürünleri mikroplardan korumak için;

➤ **Doğru Mal Teslimatı**

Gıda satın alırken, teslimat zamanını beklemek, gıda maddelerinin kontrolünü yapabilmek açısından önemlidir. Aksi halde kötü mal için yüksek bir fiyatın ödenmesi söz konusu olabilir.

Alınacak ürünün, ambalajının zarar görüp görmediğine ve son kullanım tarihinin aşmamasına dikkat edilmelidir.

➤ **Doğru Saklama koşulları**

- **Dayanıklı Gıdalar;** kuru baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri, salça, konserve, kuruyemiç, baharat, patates, soğan vb. ortam koşullarında depolanmalıdır. Dayanıklı diğer ürünler de (konfeksiyon, sanayi ürünleri.. vb) ortam koşullarında depolanmalıdır.

- **Çabuk Bozulabilen Gıdalar** et, balık, tavuk, süt ve süt ürünleri, donmuş meyve sebzeler vb. soğuk ortamlarda depolanmalıdır.

- Çiğ et, balık, tavuk, yumurta ve yıkanmamış sebze kolaylıkla bakteri üretebileceğinden bu gıda maddeleri saklanırken kesinlikle birbirlerine ve diğer gıda maddelerine değmemelidir.

- Uygun kaplara yerleştirilerek veya paketlenerek, hijyenik bir şekilde saklanmaları sağlanabilir.

- Besin maddeleri paketlenmiş veya üzeri kapalı da olsalar asla yerde depolanmamalıdır.

- Depolamada esas olarak dikkate alınması gereken husus; daha önce alınan ve daha uzun süre bekleyen gıdanın, ilk önce tüketilecek şekilde yerleştirilmesidir.

Kişisel Hijyen

Kişisel hijyeni sağlamada dikkat edilmesi gereken noktalar:

➤ **Ağız-Burun-Saçlar**

- Yiyeceklerle uğraşırken asla ağız, burun ve saçlara dokunulmamalıdır.

- Yiyeceklerle ilgili alanlarda sigara içilmemeli, bir şeyler yenmemeli, sakız çiğnenmemelidir.

- Hiçbir zaman yerlere tükürülmemelidir.

- Öksürme ve aksırmalarda mendil kullanılmalıdır.

- Her sabah duş alınarak genel vücut temizliği sağlanmalıdır.

- Dişler bakımlı olmalı ve sık sık fırçalanmalıdır.

➤ **Giysiler**

- Temiz ve açık renkli olmalıdır.
- Kolay temizlenebilen, terletmeyen, dayanıklı ve koruyucu nitelikte bir kumaştan yapılmış olmalı ve sık sık yıkanarak temizliği sağlanmalıdır.
- Ayaklarda kaymayan, su geçirmeyen ve rahat ayakkabılar olmalıdır.
- Çalışırken üniformalara eller sürülmemelidir.
- İş giysileri ile masa ve tezgâhlara dayanılmamalı ve oturulmamalıdır.

➤ **El Hijyeni**

Gıda işyeri çalışanlarının elleri her zaman temiz ve bakımlı olmalı, kirletme ve çapraz bulaşmaya neden olmaması için yeteri sıklıkta temizlenip, dezenfekte edilmeli ve gerekli işlerde steril eldiven kullanımı yoluna gidilmelidir. Ellerde oluşabilecek yara, yanık ve kesikler renkli ve plastik bir bant ile kapatılmalıdır.

- Ellerinizi yiyeceklerle ilgisi olmayan lavabolarda yıkayınız.
- Ellerinizi bileklerinize de dahil olmak üzere, sabunlu suyla yıkayarak, iyice durulayınız. Mümkünse tırnaklarınızı fırçalayınız.
- Ellerinizi kâğıt havlu ya da el kurutma makinesi ile kurulayınız.
- Duvara monteli sıvı sabun aracı sabun temini için tercih edilmeli, kalıp sabun kullanılacaksa, duvara monteli mıknatıslı sabunluk kullanılmalıdır.
- Sabunluk her boşaldığında, iyice temizlendikten sonra yeniden doldurulmalıdır.
- Çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra asla pişmiş yiyeceklere el sürülmemelidir.
- Mümkün olduğu kadar yiyeceklere el sürmekten kaçınılmalı, yiyecekle temas eden hiçbir yüzeye el sürülmemelidir.

Tırnaklar kısa ve temiz olmalı, oje, alyans ve mücevherat bulundurulmamalıdır.

Ellerde bulunan yara kesik ve sıyrıklar mikroorganizmaların çok rahat çoğalabileceği yerlerdir. Bu nedenle, besin zehirlenmelerine neden olmamak için hemen yaralı-bereli kısma antiseptik merhem sürülmeli ve su geçirmeyen bandajla kapatılmalıdır.

➤ **Portör Muayenesi**

Gıda üretim yerleri ve sıhhi müesseselerde çalışanların bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden her 3 ayda bir muayene olma ve sıhhi rapor alma mecburiyeti getirilmiş ve bu sıhhi muayenenin de ücretsiz olarak belediye tabipleri veya hükümet tabipleri tarafından yapılacağı belirtilmiştir.

Portör muayenesi, 3 ayda bir yapılması zorunlu fiziki muayene olup, iç yeri hekimi olan işletmelerde çalışan personelin muayenesi işyeri hekimi tarafından, iç yeri hekimi olmayan işletmelerde çalışan personelin muayenesi belediye tabiplerince veya hükümet tabiplerince ücretsiz olarak yapılacaktır. Bu muayeneyi yapan tabip, gerek gördüğü takdirde portör muayenesine esas laboratuvar tetkiklerini daha sık talep edebilir.

