

Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi ve Çalışan Hijyeni

Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi ve Çalışan Hijyeni

Murat Özdemir, 5.1.2001

İçindekiler

1. Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi.....	1
2. Gıda İşletmesi Çalışanlarının Kişisel Hijyen.....	2
a) Hastalık kontrolü	2
b) Temizlik	2
c) Eğitim ve Yetiştirme.....	3
d) Denetim.....	3
3. Gıda İşletmeleri Çalışanları İçin Temel İyi Kişisel Hijyen Uygulamaları.....	3
Kaynakça	4

1. Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi

Çalışanlar, gıda işletmelerinin verimliliğinde ve iyi üretim tekniklerine uygunluğun sağlanmasında temeldirler. Çalışanların, hareket, alışkanlık ve davranışları işlemin sonucu üzerinde doğrudan etkilidir. Çalışanların sanitasyon uygulamalarını içten gelerek uygulaması, çalışanların ve bir gıda fabrikasının başarılı olabilmesinin gereğidir. Çalışanlar, genellikle, yöneticilerinin davranışları takip ettiklerinden, yöneticilerin kişisel temizlik, alışkanlık ve davranışları, çalışanlara örnek teşkil etmelidir. Yöneticilerin, sanitasyon konusundaki önderliği, çalışanlar arasındaki işbirliğini arttırabileceği gibi iyi sanitasyon uygulamalarının doğru bir şekilde geliştirilmesini sağlayabilecektir. Unutulmamalıdır ki gıda endüstrisi sadece temizlik ve güvenliği ilke edinen, çalışan ve firmalarla ayakta kalabilecek ve kuruluş amacına hizmet edebilecektir.

Bu nedenle gıda işletmelerine çalışanların işe alımında:

- Ön mülakatla, olası çalışmada fiziksel, duygusal ve akli açıdan herhangi görünür rahatsızlığın olup olmadığı araştırılmalıdır.
- Yeni çalışan temel gıda işletmesi sanitasyonu, kişisel temizlik kuralları ve gıda mevzuatı hakkında bilgilendirilmelidir.
- Yeni çalışana, sürekli olarak sağlıklı ve hijyenik olmasının ve gıda işletmesi sanitasyon kurallarına uymasının talep edileceği belirtilmelidir. Aksi takdirde uygulanacak işletme kuralları hakkında bilgilendirilmelidir.

Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi ve Çalışan Hijyeni

2. Gıda İşletmesi Çalışanlarının Kişisel Hijyen

Gıda işletmesinde hijyenin sağlayabilmesi için çalışan (a) hastalık kontrolü, (b) temizliği, (c) eğitim ve yetiştirme, (d) denetimi konularında aşağıda belirtilenler yerine getirilmelidir.

a) Hastalık kontrolü

Tıbbi muayene veya yönetimin gözlemi sonucu bir hastalığı, açık doku bozukluğu (yara, çiban veya enfekte olmuş yaralar vd.) veya diğer normal olmayan mikrobiyal bulaşması tespit edilen çalışan, gıdaya, gıdayla temas eden yüzeylere, gıda ambalaj malzemesine bulaşmaya neden olabileceği her türlü işte, sözkonusu durum geçinceye kadar çalıştırılmamalıdır. Çalışanlara, bu tip hastalıkları, yönetime bildirmeleri gerektiği söylenmelidir.

b) Temizlik

Bütün doğrudan gıdayla, gıdayla temas eden yüzeylerle ve/veya gıda ambalaj malzemeleriyle uğraşan çalışanların, bulaşmaları önleyecek yeterlilikte hijyenik uygulamalarla çalışması gerekmektedir. Temizliğin korunması yöntemleri aşağıda belirtilmiş olup, bunlarla sınırlı değildir.

- 1) Gıdaya, gıdayla temas eden yüzeylere ve/veya gıda ambalaj malzemelerine, günlük elbiselerden bulaşmaları önlemek üzere, bir korutucu giysi giyilmelidir.
- 2) Yeterli kişisel temizlik sağlanmalıdır.
- 3) Eller, gerektiği durumlarda iyice yıkanmalı ve istenmeyen mikrobiyal bulaşmaları önlemek üzere gerekiyle sanite edilmelidir.
- 4) Gıdanın, cihazın, veya diğer kapların içine düşebilecek mücevher, takı ve yeterince sanite edilemeyecek yüzükler çıkartılmalıdır. Yüzükler çıkartılamıyorsa, gıdalara, gıdayla temas eden yüzeylere veya gıda ambalaj malzemesine bulaşmayı engelleyebilecek ve kolayca temizlenebilecek bir malzemeyle kapatılması gerekmektedir.
- 5) Kullanılan eldivenler, sağlam, temiz ve sanite durumda olmalıdır. Bu şartların sağlanmasını gerektirecek sıklıkta değiştirilmelidir. (bir kaç saatte bir) Eldivenler geçirgen olmayan malzemedan yapılmalıdır.
- 6) Saç, sakal korumaları, bantları ve örtüleri, uygun olduğu durumlarda, etkin bir şekilde kullanılmalıdır.
- 7) Günlük giysiler ve diğer eşyalar, gıdaların bulunduğu, üretildiği veya makine ve ekipmanların yıkandığı bölgelerde bulundurulmamalıdır.
- 8) Yemek yeme, sakız çiğneme, içecek içme, sigara içme, gıdaların üretildiği, bulunduğu veya makine ve ekipmanların yıkandığı bölgelerin dışında yapılmalıdır.
- 9) Gıdalara, gıdayla temas eden yüzeylere yada gıda ambalaj malzemelerine mikrobiyal yada yabancı madde bulaşmalarını önleyecek, diğer önlemler alınmalıdır. Yabancı maddeler ter, saç, kozmetik, tütün, kimyasal, deriye uygulanan ilaç olabileceği gibi bunlarla da sınırlı değildir.

Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi ve Çalışan Hijyeni

c) Eğitim ve Yetiştirme

Sanitasyon uygunsuzluklarını, gıda bulaşmalarını belirleyecek sorumlu çalışanın, temiz ve güvenli gıda üretimi sağlayacak yeterlilikte eğitimi ve/veya deneyimi veya ikisi birden olmalıdır. Gıdayla uğraşanlar ile yöneticiler de gıda üretim teknikleri ve gıda koruma teknikleri ile kötü çalışan hijyeni ve kötü sanitasyon uygulamalarının sonuçları hakkında bilgilendirilmelidir.

d) Denetim

Tüm çalışanların iyi hijyen ve sanitasyon uygulamalarının gereklerini yerine getirdiğinin denetimi yetkin bir çalışanca düzenli olarak yapılmalıdır.

3. Gıda İşletmeleri Çalışanları İçin Temel İyi Kişisel Hijyen Uygulamaları

1. Her gün banyo yapılmalıdır.
2. Saçları haftada en az bir kez yıkanmalıdır.
3. Tırnaklar temiz ve uygun şekilde kısaltılmış olmalıdır.
4. İç çamaşır ve iş elbiselerini temiz olmalı/tutulmalıdır.
5. Bütün saçları kapsayacak şekilde saç örtüsü, şapkası, veya koruması kullanılmalıdır.
6. Erkeklerin günlük sakal tıraşı kısa olmalı veya sakal galoşu kullanmalıdır. Ayrıca bıyıkları kısa olmalı ve ağızdan aşağıya kesinlikle inmemelidir.
7. Erkeklerin favorisi kulak memesinden büyük olmamalıdır.
8. Gıdayla temastan önce ve çalışma sırasında sık sık ellerin yıkanması gerekmektedir. Ayrıca

- çiğ gıdalara temas ettikten sonra,
- hayvansal ürünlerle uğraştıktan sonra,
- tuvalet kullanımından sonra,
- öksürdükten hapsürdüktan sonra,
- kağıt/bez mendil kullanımından sonra,
- göz, burun, ağız veya vücudun diğer, bölgelerine dokunduktan sonra,
- atıklarla uğraştıktan sonra,
- sigara içtikten sonra,
- her dinlenme/aradan sonra,
- iş alanına dönmeden önce,

ellerin yıkanması gerekmektedir.

Gıda İşletmelerinde Çalışanların Önemi ve Çalışan Hijyeni

9. Her kullanımdan sonra tuvalet sifonu çekilmeli ve düzenli olarak tuvalette genel temizlik yapılmalıdır.

10. Bel hizasının üzerinde kalem vd. taşınmamalıdır. Tercihen bel hizasının üzerinde cep bulunmamalıdır.

11. Yünlü kazaklar gıda üretim, depolama, paketlenme alanlarında giyilmemelidir.

12. Gıda hazırlama, üretim, depolama, paketlenme çalışanlar, tırnak cilasını kesinlikle kullanmamalıdır.

13. Koruyucu ayakkabı ve elbise ile varsa koruyucu gözlükler sürekli kullanılmalıdır.

14. Bütün işçiler, kendi çalışma alanlarının temizliğini sağlamalıdır: Bakteri ve/veya haşerelerin büyümesine neden olabilecek toz, gıda, atık ve kirlerin birikmesi önlenmelidir.

15. Gıda işletmesinde güvenli işçi çalışması/geçisi sağlanmalıdır. Koşma, oyun oynama, kaldırımlarla koşuşturma, taşıyıcı bantların üzerinden atlayarak veya altından geçerek kısa yoldan gitmek vd. yasaklanmalıdır.

16. Bakım-Onarım çalışanları, alet ve ekipmanlarını, gıdayla temas eden yüzeylere kesinlikle koymamalıdır.

17. Herhangi bir şekilde yerle temas etmiş gıdalar kesinlikle ve hemen atılmalıdır.

Bunlara ek olarak, gıda, gıdayla temas eden yüzey veya gıda ambalaj malzemelerine yabancı madde bulaşmasını önlemek üzere :

1. Şişe, kap, bardak gibi cam malzemeler, ambalajlama malzemesi olmadıkça, gıda üretim alanında kullanılmamalıdır/bulunmamalıdır.

2. Bütün ara taşıma kaplarının üzerleri, içinde gıda varken, kapalı tutulmalıdır .

3. Bütün pencere ve kapılarda, haşere girişini önleyecek şekilde, korunak bulunmalıdır.

Kaynakça

Gould, W., 1994. Current Good Manufacturing Practices / Food Plant Sanitation, CTI Publications, Baltimore MD, 400 sayfa.