

GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN EĞİTİM KARTI

Güvenli Gıda: Besin değerini kaybetmemiş, fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak kirlenmemiş gıdadır.

Güvenilir gıdanın sağlanmasında;

- Gıdanın doğru sıcaklıkta depolanması,
- Çapraz bulaşmanın önlenmesi,
- Temizlik kurallarına uyulması,
- Zararlı mücadelesinin yapılması,
- Kişisel hijyen kurallarına uyum çok önemli yer tutmaktadır.

Hijyen: insan sağlığını korumak geliştirmek devamlılığını sağlamak için gereken önlemler ile sağlık konularını kapsayan bir bilim dalıdır. Hijyen diğer bilim dallarına göre daha genel bir sahaya yayılmıştır ve gıda maddeleri içinde özel bir anlam ifade etmektedir.

Hijyen insan sağlığının korunmasını ve uzun süre yüksek düzeyde tutulması amacına yöneliktir.

Sanitasyon ise insan sağlığını tehdit eden mikroorganizmaların buldukları ortamdan olabildiğince uzaklaştırılmasını hedeflemektedir.

Sanitasyon ve hijyen uygulamalarının göz ardı edildiği bir işletmede karşılaşılabilecek olumsuzluklar şu şekilde sıralanabilir;

- Müşteri güvensizliği ve kaybı
- Satışlarda azalma ve üretim kaybı
- Yasal uygulamalar ve cezalar
- Personelde moral bozukluğu ve motivasyon kaybı
- Prestij ve imaj kaybı

Temizlik, gıda ile temas eden alet, ekipman ve çeşitli yüzeylerdeki kir ile gıda atıklarının uzaklaştırılması, bunların mikroorganizmalar için çoğalma ortamı şekline dönüşmesinin önlenmesidir.

Dezenfeksiyon, temizlik aşamasından sonra ortamdaki ürüne bulaşma kaynağı olabilecek mikroorganizmaların tümünün öldürülmesi ya da zararlı etkeni yapmayacak en düşük düzeye indirilmesidir.