

HACCP GIDA GÜVENLİĞİ

HACCP GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ NEDİR?

Tüketime sunulan her gıda ürününün ancak çok küçük bir miktarını analiz edebilme durumu göz önüne alındığında sürekli analiz sisteminin insan sağlığı açısından yalnız başına tam bir güvence sağlamadığını bilmek gerekir. Bu sebeple tüm işlem aşamalarını daha sistematik bir şekilde ele alan ve önleyici nitelikte bir metoda ihtiyaç duyulmaktadır.

İşte, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points) kavramı bu ihtiyaca sistematik ve mantıksal bir yaklaşım getiren bir sistemdir. (HACCP BELGESİ)

HACCP, risklerin belirlenmesi ve ilgili önlemlerin alınması için sistematik bir yaklaşımdır. Diğer yönetim sistemleriyle birlikte de uygulanabilir. TS 13001 Standardı, uluslararası kabul görmüş HACCP prensiplerine dayalıdır.

TS 13001 Standardı, yönetim, HACCP sistemi ve iyi üretim uygulamaları (GMP) olmak üzere üç ana unsurdan oluşan bir HACCP yönetim sistemi kurallarını kapsar.

İlk olarak 1959-1960 da NASA Tarafından Astronotlar için güvenli gıda üretmek amacıyla ortaya çıkan HACCP'in daha sonra 1963 yılında Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve CAC (Codecs Alimentarius Commission) tarafından prensipleri yayınlanmıştır. Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) güvenli bir gıda yönetim sisteminin gerekliliklerini tanımlayan bir yaklaşımdır. HACCP sistemi, kuruluşların, gıda güvenliğini etkileyen tehlikelerin analizine; gıda üretim sürecinde kritik kontrol noktalarında, kritik kontrol limitlerinin sistematik olarak tanımlanması ve uygulanmasına odaklanmalarını sağlamaktadır.

HACCP 7 ilke ve 12 uygulama aşaması çerçevesinde inşa edilmiştir:

- 1- Tehlike analizinin yapılması,
- 2- Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
- 3- Kritik limitlerin oluşturulması,
- 4- Kritik kontrol noktalarının izlenmesi için sistemin kurulması,
- 5- Kontrol altında olmayan noktaların izlenmesi ve varsa düzeltici faaliyetlerin oluşturulması,
- 6- Sistemin etkili bir şekilde işleminin denetlenmesi için kontrol prosedürlerinin oluşturulması,
- 7- Bu ilkelerin uygulanması için prosedür ve kayıtları kapsayan dokümantasyon sisteminin oluşturulması.

HACCP kurulumu iş akış şeması: HACCP belgesi

Etkin uygulanan HACCP ile kuruluşun kazandıkları:

- Müşteri güveninin artmasını sağlar,
- Tüketicilerin gıda olarak aldıkları ürünlerin, sağlıklı ve güvenli olduklarından emin olmalarını sağlar,
- Önleyici yaklaşım ilkesine uygun çalışarak; imha, tekrar işleme ve ürün geri çağırımları ortadan kaldırır,
- Tüketici sağlığını riske sokabilecek kritik noktaları kontrol altına alarak, ürün kalitesini yükseltir,
- Güvenilir Gıda Üretme / Satma Taahhüdünüzü Ortaya Koyar,
- Tüketici/müşteri, perakendeci ve hükümet organlarının güvenini artırır,
- Markanızı / kurum imajınızı güçlendirir,
- Düzenleme Makamları / Diğer Gözetmenlerce Denetime Maruz Kaldığınızda Yardımcı Olur,
- Yeni Pazar / yeni müşteri beklentilerinizi artırır,
- Etkin bir oto-kontrol sisteminin uygulanmasını sağlar,
- Müşteri talebine uygunluğu sağlar,
- Yasal mevzuata uygunluğu sağlar.

HACCP (TS 13001) İLE İLGİLİ BAZI TANIMLAR:

(H&S) SAĞLIK VE GÜVENLİK PROSEDÜRLERİ: Genellikle sağlık ve mesleki sağlık sistemleri için tehlikeli maddelerin kontrolünü içerir.

AKIŞ SEMASI: Belirli bir gıda maddesinin üretiminde uygulanan sıranın ve basamaklar veya işlemler arasındaki ilişkinin şematik gösterimi.

GIDA GÜVENLİĞİ: Gıda ürünlerinin amaçlanan şekilde işlenmesi ve/veya tüketilmesi halinde, tüketiciye zarar vermeyeceğinin güvencesi.

GMP (İyi Üretim Uygulamaları): Ürünün iç ve dış kaynaklardan kirlenme olasılığını önlemek veya azaltmak amacıyla, kuruluşla ilgili iç ve dış şartlara ilişkin koruyucu önlemler.

HACCP KONTROLU: Doğru prosedürlerin izlendiği ve kritik sınırların aşılmadığı durum.

HACCP PLANI: HACCP Yönetim Sistemi kapsamındaki ilgili tehlikelerin kontrolünü sağlamak için, HACCP prensiplerine uygun olarak hazırlanan doküman.

KRİTİK SINIR: Kabul edilebilirlik ile kabul edilemezliği birbirinden ayıran değer/ölçüt.

TEHLİKE: Tüketilmesi sırasında gıda maddesinde bulunduğunda, gıda maddesinin güvenli olmamasına sebep olabilen kimyasal, biyolojik veya fiziksel madde/organizma.

HACCP GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNDE MUTFAKLARDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN KONULAR

MUTFAK GİRİŞİ;

Mutfak girişlerinde ‘Hijyen Paspası’ bulundurulması gereklidir.

HACCP kurallarına göre mutfak girişi hijyen bölgesine dahil edilmeli ve girişe dezenfektanlı hijyen paspası konulmalıdır.

- Mutfak girişlerinde el yıkama lavabosu bulundurulması gerekmektedir.
Mutfak personeli ve personel dışı kişilerin el hijyenini sağlayabilmesi için girişte el yıkama lavabosu, sıvı sabun, kâğıt havlu ve dezenfektan suyu bulunmalıdır.
- Mutfak personeli dışındaki kişilerin mutfağa girebilmesi için;
Mutfak girişinde önlük, bone ve galoş bulundurulması gerekmektedir. Bununla ilgili dolap olması gerekir.

MUTFAK İÇİ GENEL ÇALIŞMA DÜZENİ;

1. Duvar ve Zeminler

- Duvar ve zeminler yıkanabilir kir tutmayan günlük yıkanabilir malzemelerle (fayans) kaplı olmalıdır.
- Duvarlarda panolar strafor ve nem tutan , temizlenemeyen cinsten değil , kromdan yapılmış veya kendinden yapışkanlı panolar konulması gerekmektedir.

2. Hazırlık Bölümleri

- Mutfak içinde hazırlık bölümleri ayrı üniteler olarak ayrılmalıdır. Sıcak bölüm, soğuk bölüm, kahvaltı bölümü, pastane bölümü, kasaphane bölümü. sebze hazırlık bölümü vb.
- Özellikle sebze hazırlık bölümü; pişirme, son hazırlık bölümlerinden ayrı yerde, ayrı bölümde yapılmalı, sebze hazırlık bölümünde, tesisin büyüklüğüne göre sebze yıkama ve süzme havuzları bulunmalıdır.

1. havuz(eviye) Ön Yıkama — 2. Havuz (eviye) Dezenfekte Etme --- 3. Havuz (eviye) Durulama.

Dışardan gelen sebzeler ilk olarak burada aşamalardan geçirilerek kullanıma sunulmalıdır.

Yıkanmış sebze ve meyveler tekrar aynı kasalara konulmamalıdır. Yıkanmış meyve ve sebzelerin kasaları aynı renkte düz ve delikli olmalıdır.

- Her kısımda el yıkama eviyesi, peçete, dezenfektan ve sıvı sabun bulundurulmalıdır.
- Mutfak içi +18 ile +20 derece olarak iklimlendirilmeli, mutfak içinde hava sirkülasyonu olacak şekilde tesisatı inşa edilmelidir.

- e. Bakteri taşıyabilecek nemli bezler kullanılmamalı, kullanılan paspas bezleri ve el bezleri iki saatte bir değiştirilmeli, her bölüm için ayrı renk bez kullanılmalı ve kirli temiz bez ayrımı yapılmalıdır.
- f. Hasır ve tahta sepetler hijyen bölgesi olan mutfakta kullanılmamalıdır. Serviste kullanılan bu malzemeler kullanıldıktan sonra mutfak haricinde fırça ile günlük temizlenmelidir.
- g. Mutfakta kolay temizlenebilecek krom çelik veya yiyecek saklamaya uygun plastik kaplar kullanılmalıdır.
- ğ. Mutfak içerisinde doğrama için kullanılan tahta malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır. Tahta malzemeler ve tezgahlar suyu çekmelerinden dolayı bakteri üretmeleri daha uygundur. Tahta yerine, polietilen, bakteri yapmayan doğrama/kesme panoları ve tezgahları kullanılmalıdır.
- h. Mutfak içinde kullanılacak doğrama panoları çapraz bakteri bulaşmasını önlemek için, her bölüm ve yiyecek malzemeleri için ayrı olmalıdır.

KIRMIZI DOĞRAMA PANOLARI Çiğ Kırmızı Etler

YEŞİL DOĞRAMA PANOLARI Meyve Ve Çiğ Pişmiş Sebzeler

MAVİ DOĞRAMA PANOLARI Çiğ Deniz Ürünleri

KAHVERENGİ DOĞRAMA PANOLARI Pişmiş Etler Ve Pişmiş Diğer Gıdalar

BEYAZ DOĞRAMA PANOLARI Çiğ Tavuk Ve Hindi Eti, Süt Ürünleri, Ekmek

SARI DOĞRAMA PANOLARI Pişmiş Tavuk Ve Hindi Ürünleri

- 1. Mutfak içinde kullanılacak doğrama bıçakları yiyeceklerin cinsine göre ayrı olmalı ve elektrikli bıçak dezenfekten kutularında muhafaza edilerek, çalışma aşamalarında, dezenfekten su ile dezenfekte edilmelidir.
*h maddesindeki uygulama bıçaklar içinde geçerlidir.
- i. Mutfak içinde kullanılan alüminyum rulo , streç rulo ve peçeteler duvara sabitlenmesi gerekmektedir. Bu malzemeler yiyeceklerin dış teması kesilmesi için kullanılmaktadır. Duvara sabitlenmemiş bu malzemeler zamanla kendi hijyenini kaybedeceğinden gelişmiş güzel yerlere (çekmece, tezgah üstlerine) atılması önlenmelidir.
- j. Kasaphane bölümünde kırmızı et, beyaz et, deniz ürünleri işleme yerleri ayrı yerlerde yapılması gereklidir. Çapraz bulaşma önüne geçilmesi gerekmektedir.
- k. Kısımlarda bölüm isimleri yazılmalı, mutfak içindeki tüm ünitelerde isimler bulunmalıdır.

- l. Mutfak içinde bulunan çöp bidonları ağzı kapaklı, temiz ve ayakla açılacak şekilde pedallı olmalıdır.
- m. Mutfak içinde kullanılan sular haftalık tahlile gönderilmek suretiyle çizelgesi tutulmalıdır.
- o. Hijyen bölgesi olan mutfak içerisine kirli hiçbir malzeme sokulmamalıdır. Malzemeler karton kutularda gelmiş ise kutularından çıkarılarak mutfak içerisine alınmalıdır. Karton kutular nem barındırabileceğinden, bakterilerin oluşması kaçınılmazdır.
- ö. Mutfak içi aydınlatmalar florasan lamba ile yapılmalı ve lambaların dışında mutlaka koruma bulundurulmalıdır.
- p. Mutfak içi klorlu ve dezenfektanlı su ile günde iki kere öğlen ve akşam yıkanmalıdır. Tezgahlar, aynı aralıklarla dezenfekten edilerek hijyenik hale getirilmelidir.
- r. Mutfak giriş ve çıkış kapıları, kendiliğinden açılır-kapanır kapılardan olmalıdır.

3. Aşçının Yiyecek Üretimi

- a. Sıcak bölümde sıcak tutulacak sos ve yemekler 70 derece üzerinde olması gerekmektedir. Aşçıbaşının elinde ısı ölçer termometre bulunarak yemeklerin sıcaklıkları kontrol altında tutulmalıdır. Sıcak yapıp soğutulacak yemekler geniş kaplara boşaltılarak hızlı soğutulma işlemine tabi tutulmalıdır.
- b. Mutfak bölümlerinde bulunan baharat kavanozları, cam veya krom malzemeden ağzı kapaklı olmalıdır. 70 derecede fırınlanıp nemi alındıktan sonra kullanım kaplarına boşaltılmalıdır.
- c. Mutfak içinde hazırlanmış olan yiyecekler soğuk oda içine konulmadan önce, streç folyo ile kapatılmalı ve üzerlerine üretim tarihleri yazılmalıdır.
- d. Mutfak içerisinde tat kontrolü hariç, kesinlikle yemek yenmemelidir. Tat kontrolü yaparken her kontrol için ayrı kaşık kullanılmalıdır.
- e. Mutfak içinde personelin, kepli ve eldivenli çalışması gerekmektedir.
- f. Etiket bilgileri olmayan, tarihi geçmiş ürünler kullanılmamalıdır.
- g. Gıdalarda kullanım izni olmayan gıda boyaları, yiyecek içecek üretiminde kullanılmamalıdır.
- ğ. Krema ve sütler açıldıktan sonra açılma tarihleri üzerlerine yazılmalı ve iki gün içinde tüketilmelidir.

- h. Yumurtalar kullanmadan önce kesinlikle yıkanmalı ve dolaptan çıkarılırsa hemen kullanılmalıdır.
- i. Teneke kutularda gelen ürünler açıldıktan sonra, aynı gün, bitirilmeyecekse, başka bir kaba, mümkünse, gıda malzemeleri konulabilir uyarı yazısı bulunan kovalara aktarılmalıdır.
- i. Mutfakta üretimi yapılan ürünlerin; haftalık numuneleri alınarak, hıfzıssıhha veya ilçe sağlıkta tahlil ettirilerek raporları arşivlenmelidir.

4. Kuru Erzak Deposu (Kiler)

- a. Kiler içinde, ortam derecesi ve nem düzeyini gösteren termometre ve nem ölçer aletler bulundurulmalıdır.
- b. Kuru erzak deposu rafları krom çelikten olmalı ve gıdaların kullanım sirkülasyonuna göre depolanması gerekmektedir.
- c. Kuru bakliyatların konduğu plastik kapların içine gıda maddesi konulacağına dair izin belgesi olan plastik kaplara veya çelik erzak arabalarına konulmalıdır.
- d. Erzak deposunda malzemelerin altına, havalandırma için konulan paletler plastik olmalıdır.
- e. Kuru erzak deposunda karton kutular içinde malzemeler bulundurulmamalı, malzemeler, kullanma tarihleri sıralarına göre kullanılmalıdır.

5. Soğuk Hava Odaları

- a. Soğuk hava odaları, tesisin büyüklüğüne göre her ünite için ayrı olmalıdır.
- b. Sebze dolabı, et dolabı, hazırlık dolapları mutlaka ayrı olmalıdır.
- c. Soğuk hava odalarda saklanan ürünler ayrı raflara konulmalı ve raflar hava sirkülasyonu geçirecek şekilde krom çelik ve delikli olmalıdır.
- d. Soğuk hava odalarında ısı göstergesi, alarm takılarak içten açılma tertibatlı olmalıdır.
- e. Soğuk hava kapılarında hava perdesi takılarak, dış hava ile tertibatı kesilmelidir.
- f. Soğuk hava odalarında, ısı ayarları günde 3 defa teknik servis tarafından raporu alınmalı ısı değişikliğinde müdahale edilmelidir.
Dolap Dereceleri;
Sebze & Meyve Dolabı + 10°C
Ön Hazırlık Et Dolabı 0°C
Salata Ve Şarküteri Dolabı + 4°C

- g. Dolap içine konan malzemeler çiğ ve pişmiş olarak ayrı raflara ayrılmalı ve üstleri streç rulo ile kapatılmalıdır.
- ğ. Soğuk oda dolap motorları altlarına ürün konmamalıdır.
- h. Yumurta saklama dolabı ürünlerin dışında, ayrı depolanmalıdır.
- ı. Şok odalarında saklanan ürünler zeminle teması kesilmeli ve altlarında plastik palet olmalıdır. Hava sirkülasyonu olacak şekilde ürünlerin araları açık olmalıdır.

6. Stewarding (Bulaşıkhanesi)

- a. Kazan yıkama ünitesi mutfak ortasında değil mutfak kenarında bulunmalıdır.
- b. Kazan yıkama evyesi, tazyikli su fiskeyi aparatı (sprey ünitesi) takılarak yıkanan kazan vb. malzemelerin deterjandan arındırılmasını sağlayacak sistem kurulmalıdır.
- c. Yıkama yerinde; kazan vb. malzemeler, taban ile teması kesilecek şekilde düzenlenmeli, yıkanacak ve yıkanmış malzemeler yerlere konulmamalıdır. Yıkanan malzemeler ayrı krom çelik raflara konulmalıdır.
- d. Yıkama yapılan suyun 70°C derece altında olmamasına dikkat edilmeli, 70°C derece altında ise gerekli önlemler alınmalıdır.
- e. Yıkama işlemleri bitirildikten sonra, kazan yıkama bölümü günlük olarak dezenfektanlı su ile yıkanarak temizlenmelidir.

7. Tabak Yıkama Bölümü

- a. Tesisin büyüklüğüne göre tabak yıkama ünitesinde, tabak yıkama makinesi sistemi kurulmalı, tabak ve bardak yıkama makineleri ayrı olmalıdır.
- b. Tabak yıkama makineleri, ısı dereceleri 80°C – 90°C derece arasında olacak şekilde ayarlanmalıdır.
- c. Tabak yıkama ünitesinde işlemler bittikten sonra, her yıkama sonunda suları boşaltılarak dezenfekte edilerek yıkanmalıdır.

8. Restaurant - Bar Servis Bölümü

- a. Restoran bölümünde servis takımlarının silinmesi pamuk dokumalı ıslaklığı alan bezlerle silinmeli, silinen takımlar hijyenik kaplara konulmalıdır.
- b. Manej (tuz, karabiber) takımları her servis öncesi temizlenerek, tuz ve karabiberin nemi alınarak servise sunulması gerekmektedir.
- c. Konsantre, kahve ve meyve suyu makineleri her servis sonrası boşaltılarak, dezenfektanlı su ile yıkanmalıdır.

- d. Buz makineleri; kürekleri klorlu suda muhafaza edilmeli, makineye gelen su ölçümleri yapılarak raporlandırılmalıdır.
- e. Yemekler ısı standardında servise sunulmalı sıcak yemekler 65°C derece soğuk yemekler 10°C derecede servis edilmelidir.
- f. Açık büfe servis edilen yemeklerde; sıcak sunulan yemekler 65°C derece sıcak sisteminde, salata ve tatlılar soğuk tertibatlı büfelerde, soğuk servis edilmelidir.
- g. Açık büfe; servis edilen büfelerde canlı çiçek saksıları bulundurulmamasına dikkat edilmelidir. Canlı çiçek topraklarında e.coli—salmonella bakterilerinin olması ve oluşması unutulmamalıdır.

9. Satın Alma Ve Satın Alma Depoları

- a. Satın alınan ürünlerin etiket bilgisi olmasına dikkat edilmeli, kullanım tarihleri geçmiş ürünler veya etiket bilgisi olmayan ürünler satın alınmamalıdır.
- b. Naylon ve plastik ambalajlı ürünlerin, ambalajlarının sağlığa uygun etiketi taşımasına dikkat edilmelidir. Vakumlanmış ürünlerin vakumlarına dikkat edilerek delik yırtık ambalajlı ürünler satın alınmamalıdır.
- c. Tüm gıda ürünleri Türk Gıda kodeksine ve 2004 yılından itibaren HACCP kurallarına uygun üretildiğine dair üretim iznine sahip olduğu belgesi olmalıdır.
- d. Küflü teneke ambalajlı ürünler alınmamalı, bunların yerine, gıda ürünleri konulabilir plastik ambalajlı ürünler tercih edilmelidir.
- e. Et ve süt ürünlerinde gıda bilgileri eksik, tarım ve köy işleri bakanlığından üretim izni olmayan ürünlerin kullanılmaması gerekmektedir. Tesise alınan ürünlerden bu belgeler istenmeli ve dosyası tutulmalıdır.
- f. Satın alma depoları krom çelik alaşımlı raflardan oluşmalı ve yiyecek ürünleri, içecekler ve temizlik ürünleri ayrı depolarda depolanmalıdır.
- g. Kuru bakliyat vb. yiyecekler depo içinde plastik palet üstlerine konulmalı ve ilk gelen malzeme ile son gelen malzeme ayrılmalı, gıdalar tarihlerine göre ve öncelik sıralarına göre kullanıma sunulmalıdır.
- ğ. Et ve et ürünleri, süt ve süt ürünlerinin, soğuk zinciri bozmadan, soğuk odalı araçlarla tesise intikal ettirilmesine dikkat edilmelidir.
- h. Dondurulmuş gelen gıdaların, çözölmüş olanları alınmamalı ve/veya tekrar dondurulmamalıdır.