

1. Hafta – Gıda Laboratuvarına Giriş ve Genel Güvenlik Kuralları

Öğrenme Hedefleri

- Gıda laboratuvarının temel amaçlarını kavramak.
- Laboratuvar güvenliği ve hijyen kurallarını öğrenmek.
- İyi Laboratuvar Uygulamaları (GLP) kavramını tanımak.
- Kişisel koruyucu ekipmanların (önlük, eldiven, gözlük vb.) önemini anlamak.

Temel Kavramlar

- Gıda Laboratuvarı: Gıdaların mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel analizlerinin yapıldığı ortam.
- Güvenlik Kuralları: Kazaların ve kontaminasyonun önlenmesi için uygulanan kurallar.
- GLP (Good Laboratory Practices): Uluslararası kabul görmüş laboratuvar çalışma standartları.
- Kişisel Koruyucu Ekipman (KKE): Laboratuvarda güvenliği sağlamak için kullanılan koruyucu malzemeler.

Laboratuvar Güvenliği

- Laboratuvara yiyecek, içecek sokulmaz.
- Uzun saçlar toplanır, açık ayakkabı giyilmez.
- Kimyasal maddeler dikkatle kullanılmalı, etiketler okunmalıdır.
- Çalışma sonunda eller mutlaka yıkanmalıdır.

GLP ve Hijyen

- Doğru kayıt tutma alışkanlığı kazanılmalıdır.
- Numuneler doğru şekilde etiketlenmeli ve saklanmalıdır.
- Çapraz kontaminasyondan kaçınılmalıdır.
- Çalışma alanı düzenli ve temiz tutulmalıdır.

Tartışma Soruları

1. Gıda laboratuvarında en önemli güvenlik kuralları sizce hangileridir?
2. GLP'nin laboratuvar çalışmalarında sağladığı avantajlar nelerdir?
3. Kişisel koruyucu ekipman kullanılmadığında ne gibi riskler ortaya çıkar?

Kaynaklar

- Türk Gıda Kodeksi, Laboratuvar Uygulamaları Rehberi.
- ISO 7218: Mikrobiyoloji – Gıda ve yemler için genel kurallar.
- FAO/WHO (2020). Laboratory Safety Guidelines.