

14. Hafta – Gıda Mikrobiyolojisinde Kalite Kontrol, HACCP ve Mikrobiyolojik Kriterler

Öğrenme Hedefleri

- Gıda güvenliğinde kalite kontrol uygulamalarını öğrenmek.
- HACCP sisteminin temel ilkelerini kavramak.
- Türk Gıda Kodeksi ve uluslararası mikrobiyolojik kriterleri tanımak.

Temel Kavramlar

- Kalite Kontrol: Üretimde standardizasyonu sağlamak için yapılan testler.
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): Gıda güvenliği için kritik kontrol noktalarının belirlenmesi.
- Mikrobiyolojik Kriterler: Gıdalarda bulunmasına izin verilen mikroorganizma limit değerleri.
- Doğrulama ve Validasyon: HACCP planlarının etkinliğinin kanıtlanması.

HACCP'in 7 Temel İlkesi

1. Tehlike analizi yapmak.
2. Kritik kontrol noktalarını (CCP) belirlemek.
3. Kritik limitler oluşturmak.
4. İzleme sistemi kurmak.
5. Düzeltici faaliyetleri tanımlamak.
6. Doğrulama prosedürlerini uygulamak.
7. Kayıt sistemi oluşturmak.

Mikrobiyolojik Kriterler

- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (2011).
- AB Mevzuatı (EC 2073/2005): Mikrobiyolojik kriterler.
- Ürün gruplarına göre farklı limit değerler.

Örnek Olay

- Bir et işleme tesisinde HACCP uygulanması ile Salmonella pozitif çıkan bir partinin erken tespit edilip piyasaya sürülmeden imha edilmesi.

Tartışma Soruları

1. HACCP sistemi neden gıda güvenliği için en önemli önleyici sistemlerden biridir?
2. Mikrobiyolojik kriterler üreticiler için nasıl bir yükümlülük oluşturur?

3. Kalite kontrol testleri hangi aşamalarda uygulanmalıdır?

Kaynaklar

- Türk Gıda Kodeksi, Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (2011).
- EC Regulation 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs.
- FAO/WHO (2009). HACCP: Principles and Guidelines.