

Hava Hijyeni

- İşletmelerde su ve su buharının fazlasıyla kullanılması havalandırmayı zorunlu kılmaktadır.
- Havanın mutlaka vantilasyon yoluyla değiştirilmesi gerekir. Aksi halde ortam ıslak kalır, bakteri ve küflerin gelişmesi olanaklı hale gelir.
- Nem lekeleri, boyaların soyulması, metallerde paslanma ve ahşaplarda çürüme görülebilecek diğer olumsuzluklardır.

İşletmede Hava Kaynakları!

➤ Doğal yolla hava sağlanması

İşletmenin dizaynının doğal vantilasyon için uygun olması gerekmektedir. Bununla birlikte; bu şekildeki havalandırmada havanın filtrasyonu sağlanamayacağından, hava kaynaklı kontaminasyon riski çok yüksektir.

➤ **Güçlendirilmiş havanın sağlanması**

Güçlü fanlar ve aspiratörler yardımıyla içerideki havanın emilmesi veya dışarıdaki havanın üflenmesi şeklinde yapılan havalandırmadır. İçeri giren havanın mutlaka filtre edilmesi gereklidir. İşletmelerde taze havanın sağlanmasının en sağlıklı yolu fanlı sistemlerdir.

➤ **Kompresörlerden sağlanan basınçlı hava**

Basınçlı hava işletmede bazı makineleri çalıştırmak için kullanılmaktadır.

Hava ile kontaminasyon kaynakları

- Doğal yolla direkt olarak sağlanan hava
- Kuru materyallerin boşaltılması aşaması
- Tabanın temizlenmesi sırasında tazyikli su kullanımı sırasında sıçrayan su
- Personel
- Tozlu yüzeyler
- Küf sporları
- Fanların devreye girişinin ilk 10 dakikası
- İşletmelerdeki açık pis su kanalları

Hava kaynaklı kontaminasyonun önlenmesi için alınacak tedbirler!

- Modern üretim teknikleri, özellikle de sürekli sistemlerin kullanılması.
- İşletmeye uygun hava filtrelerinin kullanılması.
- Sık açılıp kapanan kapılar; ürün depolarının kapıları, yükleme rampaları, soğuk hava depoları gibi kapılar için hava perdeleri kullanılmalıdır.
- Kontaminasyonun önlenmesinde işletme dizaynı da önemlidir.
- Bazı bölümlere (kültür hazırlama bölümü, mikrobiyoloji lab. gibi) giren havanın sterilize edilmesi için UV lambalardan yararlanılabilir.

Personel Hijyeni

- İnsanlar gıda kontaminasyonunun ana kaynağıdır.
- Personelin sağlığı gıda sanitasyonunda önemli bir rol oynar.
- Gıda işletmelerinde çalışan tüm personel kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.

Portör Muayenesi

- ✓ Gıda ile ilişkili işlerde çalışanların, gıda yolu ile bulaşabilecek hastalıkları taşıyıp taşımadığını tespit etme amacıyla yapılan laboratuvar tetkiklerine **portör muayenesi** adı verilir.
- ✓ Portör muayenesi veya **portör testi**, tek bir test olmayıp içinde farklı testleri (Gaita Kültürü, Dışkının mikroskopik incelenmesi, Boğaz ve Burun Kültürü ve Akciğer grafisi) barındıran tetkikler bütünüdür.

- ✓ Portör muayenesi, 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 126. ve 127. maddelerine göre gıda üreten işyerlerinde çalışan personelin bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden her 3 ayda bir yapılması zorunluydu.
- ✓ Ancak 2011 yılında yapılan kanun değişikliği ile kanunun 126 ve 127. maddelerinde geçen portör muayenesi ifadesi çıkarılmış ve gıda işlerinde çalışanların **hijyen eğitimi** almış olması zorunluluğu getirilmiştir.

Gıda üreten işyerlerinde çalışan personel için «Hijyen Belgesi» 5 Temmuz 2013 tarihinden itibaren zorunlu hale gelmiştir!

- Kişisel hijyen
- Tuvalet temizliği ve tuvalet kullanımı
- El yıkama ve el kurulama
- Maske, bone, önlük ve koruyucu giysi kullanımı
- Hastalıklardan korunma
- Hastalık kaynakları
- Hastalıkların bulaşma yolları

Eğitim kapsamındaki konulardır.

Gıda işyerlerinde çalışanların bulaşıcı hastalıklarının olup olmadığının kontrol edilmesi şarttır ve en etkili yolu portör muayenesidir!

- Hijyen eğitimi sadece gıda işinde hijyen kurallarını öğreten bir eğitim olarak verilmektedir. Dolayısıyla portör muayenesi ve hijyen eğitimi birbiri ile çok farklı uygulamalar olup asla birbirinin yerine geçemez.