

GEMİLERDE GIDA GÜVENLİĞİ



MiGROS
— TOPTAN —



Bu kılavuz gemi mutfak çalışanları için yemek ve yemekhane genel hijyenini sağlamak amacıyla kısa ve özet bilgileri içerecek şekilde hazırlanmıştır.

Gıda Güvenliği, genel olarak üretimde genel kurallara uyulması ve güvenli tedarikçi seçimi ile başlar ve son tüketici tarafından güvenle tüketilene kadar devam eden ve her aşaması kontrol gerektiren bir süreçtir.

GİRİŞ

Gemilerle yapılan uzun yolculuklarda tüketilen gıdaların sağlıklı ve risk içermeyen tüketiminde gıda ve hammaddelerin mal kabulünden servise, yemekhane personelinden su güvenliğine, pest tedbirlerinden ekipman hijyenine bütün aşamaların kontrol altında bulundurulması önemlidir.

Gemilerde uygun altyapı sağlanması, personele gerekli eğitimlerinin aldırılması ve eğitimlerin güncelliğinin sağlanması gıda güvenliği riski oluşturmayacak iyi kalitede ve tanınmış güvenilir tedarikçiden ürün/hammadde alınmasının sağlanması, su aynağının güvenilir olması gibi tedbir ve standartların yerine getirilmesi üst yönetime düşen sorumluluk olup gıda güvenliğinin sürdürülebilirliği bakımından önemli rol oynamaktadır.

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ	2
MAL KABUL	4
DEPOLAMA	5
HAZIRLIK	7
SERVİS	9
ALERJENLER	10
SU GÜVENLİĞİ	11
PERSONEL HIJYENİ	13
DİĞER UYGULAMALAR	15



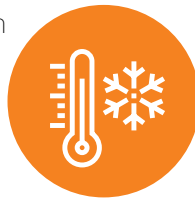
MAL KABUL

- Ürünler güvenilir tedarikçilerden temin edilmelidir.
- Meyve Sebzelerin mal kabulde taze olmalarına dikkat edilmeli mümkünse donuk meyve sebze alımı sağlanmalıdır



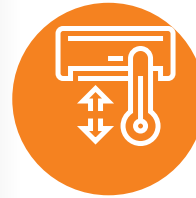
- Kırık, ambalajı hasarlı, bombaj yapmış, anormal koku yayan ve duyuşsal olarak kendi özelliğini kaybetmiş, tarihi geçmiş, böcekli, etiketsiz veya etiket bilgileri okunmayan, vakumlu ürünlerde vakumu kaçmış ürünler alınmamalıdır.
- Uzun yolculuklara dayanıklı, raf ömrü uzun ürün seçimi yapılmalıdır.

- Soğuk zinciri kırılmış, yüksek sıcaklıktaki ürünlerin mal kabul işlemleri yapılmamalıdır.
- Soğuk ve donuk olarak sevk edilen ürünlerin mal kabulünde sıcaklık ölçümü yapılmalıdır.



DEPOLAMA

- Güvertede ürün depolanmamalıdır.
- İklim değişikliğine karşı kuru gıda depolarının kapısını kapalı tutulmalıdır.



- Ani iklim değişikliğine hassas ürünlerin önce kullanımı sağlanmalı veya iklim değişikliği yaşanmayacak şekilde depolama yapılmalıdır.
- Ürün raflama kurallarına dikkat edilmelidir.

- İlk Giren İlk Çıkar ve Son Kullanma Tarihi Yakın Olan İlk Çıkar kurallarına uyulmalıdır.
- Depolarda doğrudan hava ile temas eden, üzeri açık gıda bulunmamalıdır.





DEPOLAMA

- Soğuk hava dolap ve dipfrizlerde karlanma olması halinde dolap içerisindeki gıdalar farklı bir dolaba aktarılarak karlanma çözdürülmelidir.
- Depo genel temizliği sürekli olarak sağlanmalıdır.



- Uygun olmayan ürünler ayrı bir alanda tutularak karantinaya alınmalıdır.
- Deterjanla gıdalar birbirine temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

- Ürünün kontrol edilebilmesi açısından kapalı ambalajı açılan bütün ürünlerde açılış tarihini belirten etiket olmalıdır.



HAZIRLIK

- Donuk ürün çözdürme işlemi kontrollü yapılmalıdır, ortam sıcaklığında ürün çözdürülmemelidir, çözdürme işlemi soğuk hava dolaplarında yapılmalıdır.
- Çözdürülmeye alınan ürün takibi açısından çözdürülmeye aldığı tarihi belirten etiketle etiketlenmelidir.



- Özellikle çalışan sayısının çok olduğu gemilerde menü düzenlemesine dikkat edilmeli çok aşamalı ve riskli yemekler aynı güne konulmamalıdır. Örnek; yufkada paşa kebabı ile amerikan salata aynı güne planlanmalı gibi..
- Her ürün grubu için farklı kesme tabla ve tezgahı kullanılmalıdır. Örneğin balık için mavi, pişmiş etler için kahverengi, süt ürünleri için beyaz kesme tabla ve bıçağı kullanımı gibi.

- Salata, meze, cacık gibi soğuk ürün konulan gastronomlar, kesme tabla ve bıçakları kullanım öncesi dezenfekte edilmelidir





HAZIRLIK

- Et ürünleri, şanti gibi yüksek riskli ürünler ortamda uzun süre bekletilmemeli ve sadece kullanılacak kadarı işlenmelidir.
- Yemeklerin piştiğinden emin olunmalı, görsel ve tat kontrolleri yapılmalıdır.



- Pişirilen yemeğin soğutma işlemi yapılacaksa kontrol edilerek yapılmalıdır.
- Ürüne farklı yerlerden fiziksel, kimyasal ve mikrobiyel bulaşma olmamasına dikkat edilmelidir.
- Pirinç, nohut, fasulye gibi hububat ve bakliyat ürünleri yemeğe katılmadan önce mutlaka ayıklanmalıdır.
- Ayıklama işlemi aydınlık ortamda ve parlak zeminde yapılmalı ve ürün azar azar dökülerek ayıklama gerçekleştirilmelidir.

SERVİS

- Sıcak yemekler 65C ve üzeri, Soğuk çorba, salata ve tatlılar ise 4C'lerde servis edilmelidir.
- Özellikle sıcak yemekleri ve amerikan salata, rus salatası, barbunya pilaki, ve diğer zeytinyağlı salatalar gibi risk içeren soğuk salataları oda sıcaklığı koşullarında tutulmamalıdır.



- Sıcak yemekler en fazla 3 saat süre ile servis edilmelidir.
- Soğuk salatalarda servis alan yetersizliği olması halinde yemekler servise azar azar çıkarılarak ürün sıcaklığının yükselmesi ve soğuk zincirin kırılması önlenir.

- Et, tavuk, balık gibi riskli yemeklerden servisten artan yemekler sıcaklık dalgalanması, dış ortamlardan bulaşma gibi riskler nedenleri ile tekrar kullanılmamalıdır.





ALERJENLER

- Gemi personellerinin alerjik reaksiyon gösterdikleri gıdalar önceden öğrenilmeli menüler buna göre şekillenmelidir.
- Alerjen gıda işlenen ekipmanlarla farklı bir yemek hazırlandığında bu yemeğin alerji özelliği taşıyabileceği değerlendirilmelidir.
- Bu nedenle de alerjisi olan personel yemeği farklı ekipmanlarla farklı tezgahta işlenerek pişirilmeli ve servis edilmelidir



SU GÜVENLİĞİ

- Mümkünse hazır ve kapalı su kullanımı tercih edilmelidir. Su tanklarının dolum öncesi sağlıklı ve uygun şekilde
- giyinmiş personel tarafından yeterli temizlik sonrası dezenfeksiyonu yapılmalıdır.



- Aktarma boruları ve su nakil sistemleri tank temizlik ve dezenfeksiyon işlemi ile birlikte yapılmalıdır.
- Gemilerde kullanılacak buz içme suyu niteliğinde olmalıdır.

- İçme suyu ile içme suyu olmayan su tanklarının ve musluklarının tamamı tanımlı olmalıdır.
- Gemiden su deşarj edilirken içme suyu üretimi yapılmamalıdır.



- İçme suyu niteliğini kaybedip içilemez sus sistemine sevk edildiğinde geri akış engellenmelidir, aksi halde kirli olan suların sisteme girişine neden olunabilir.



PERSONEL HİJYENİ

- Sık sık ve ellerin kirlenmesini beklemeden periyotlar belirleyerek el yıkama işlemleri sağlanmalıdır.
- Temiz iş kıyafetiyle çalışılmalıdır.



- Eller etkin şekilde yıkanmalı ve yıkama sonrası dezenfekte edilmelidir.
- Personelde yemekhanede çalışma esnasında küpe, saat dahil takı olmamalıdır.

- Tırnaklar kısa olmalı ve El temizliği ve dezenfeksiyon işlemleri belirli periyotlarda uygun şekilde yapılmalıdır.



- İshal gibi hasta personel üretimde çalışmamalıdır.
- Yemekhane içerisinde sürekli bone, yemek servisi esnasında ek olarak maske takılmalıdır.
- Yemek hazırlık alanı içerisinde duyuşal kontrol haricinde yemek yenmemeli, sakız çiğnenmemelidir.
- Personel kıyafetlerinde cep bulunmamalıdır.



- Yemekhane personelleri mümkünse sakal ve bıyiksız olmalı, sakal ve bıyıkla çalışılması halinde yemekhane içerisinde maske kullanımı önerilmelidir.
- Yemekhane içerisine yemekhanede görevli olmayan diğer gemi personeli girişi engellenmelidir.



DİĞER UYGULAMALAR

- Yemekhane kullanılan ekipmanlar gıda ile teması uygun amblemi olan, paslanmaz ve fiziksel risk barındırmaz yapıda olmalıdır.
- Yemekhane ve depolama alanları havalandırması yeterli şekilde sağlanmalıdır.
- Yemek hazırlığı yapılırken sıçrama riski nedeniyle tezgah üzerlerinin deterjanla temizliği yapılmamalıdır.



- Kirlenen bulaşıklar uzun süre bekletilmeden temizlenmelidir.
- Bulaşıklar deterjanla yıkama sonrası içerisinde deterjan kalmayana dek iyice durulanmalıdır.
- Zemin temizliğinde kullanılan temizlik ekipmanları ile tezgah temizliğinde kullanılan temizlik ekipmanları ayrı olmalıdır.
- Yemekhane patlatmalı sinek tutucular kullanılmamalıdır.

- Kırılma ve hızlı dağılması nedeni ile yemek üretim alanına sūrahi, bardak gibi cam malzeme alınmamalı, cam kavanozla gelen ürünler mümkünse yemekhaneye geçirilmeden dış alanda farklı gıda kabına aktarılmalıdır.
- Bardak, yoğurt kovası gibi herhangi bir gıda kabına deterjan, çamaşır suyu veya kimyasal konulmamalıdır.
- Yemekhane içerisinde deterjanlar ağız açık şekilde bırakılmamalıdır.



- Üretimde kırık, yıpranmış, paslı ekipman kullanılmamalıdır.
- Depoda ve üretim alanında gıda ürünü veya gıda ile temas eden malzemeler zemine konulmamalıdır.
- Haşere ve kemirgen oluşumunu engellemek için genel temizliğe dikkat edilmeli, ortamda gıda bırakılmamalı, gıda ve gıda ile temas eden ekipmanlara temas etmeyecek şekilde ilaçlama yapılmalıdır.
- Yemekhane atıkları tanımlı olan yerlerde tahliye edilmelidir.

MiGROS
— TOPTAN —

