

GEMİ MUTFAĞINDA GIDA GÜVENLİĞİ



GIDA İŞLEYİCİLERİ

- Temiz iş önlüğü giyilmeli.
- Gemi mutfağında yemek yenilmemeli veya sigara içilmemeli.
- Kesik ve yaraların parlak renk bandajla sarılmalı.
- Kusma veya ihmal olan herhangi birisinin rahatsızlık semptomlarından en az 48saat geçmeden önce gemi mutfağında çalışmamalı.
- Ellerin sık sık yiyecek hazırlamadan önce sıcak su ve sabunla yıkanması lazım özellikle çiğ gıdalar ellendikten ve tuvalete gidildikten sonra,

NEDEN ?

Gıda kontaminasyonunu engellemek için.

TEMİZLİK

- Çalışma tezgahlarının sıcak sabunlu suyla temizlenmesi ve ondan sonra (anti bakteriel veya sterilizen spreyle) dezenfekte edilmesi ve lavaboların işe başlanmadan ve çiğ gıdaların hazırlığından sonra temizlenmesi gerekir. Kullanılan tüm havluların temiz olmasından emin olun veya tek kullanımlık kâğıt havlu kullanın.
- Gemi mutfağını ve gıda ambarlarını düzenli olarak böcek veya haşerele karşı kontrol edin.

NEDEN ?

Bakteriler toprak, su, hayvan ve insanlarda bulunur. Ve ellerden, giysilerden, mutfak eşyalarından ve özellikle doğrama tahtalardan gıdalara taşınabilir.

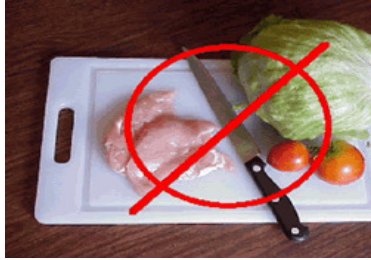


ÇAPRAZ KONTAMİNASYON

- Çiğ gıda ve kök sebzeleri hazırlanmasında, pişmiş veya yemeğe hazı gıdaları hazırlanmasında farklı mutfak eşyalarının kullanılması örneğin bıçak ve doğrama tahtaları gibi. Kullanımdan sonra herşey iyice yıkayıp dezenfekte edilmeli.
- Çiğ ve pişmiş yiyeceklerin birbirine temasını engellemek için bütün gıdaları kapalı tutunuz.
- Çiğ et, tavuk ve deniz ürünlerinin duz dolabında pişmiş ve yemeğe hazır yiyeceklerin altında tutulmaları.
- Tüm temizlik malzemeleri gıdalardan uzak bir yerde tutulmalı..

NEDEN ?

Çiğ etlerde ve yumurtada olan bakteriler hazırlık esnasında yüzeylerden, mutfak eşyalarından, ellerden ve giysilerden yiyeceklere geçebilir.



PIŞİRME

- Tüm yiyeceklerin iyice pişirilmesi gerekir, özellikle et, tavuk, yumurta ve deniz ürünlerinin.
- Çorba ve sulu yemekleri karıştırarak kaynama derecesine getir.
- Börger, tavuk - etlerin ortasının pembe olmamasına kontrol edin. Eğer yiyecekler servis yapılmadan önce sıcak tutuluyorsa, bunun 63°C derecenin üzerinde olması gerekir.
- Tekrar ısıtılmış yiyeceklerin tamamının çok sıcak bir dereceye ısıtılması gerekir

NEDEN ?

Birçok mikro organizmalar iyice pişirimde ölürler. Çekirdek sıcaklığın 75°C dereceye ulaşması gerekir. İdial olarak termometre kullanılmalı.



SOĞUTMA

- Buz dolaplarını 5°C derece veya altında ve dondurucuların - 18°C derece veya altında tutulmaları gerekir.
- Pişirilmiş yiyecekleri en erken bir zamanda soğutup, 90 dakika içinde buzdolabında veya gerekirse dondurulmalı.
- Defros etme - Yiyecekler pişirilmeden önce tamamen buzdolabında veya soğuk odada defros edilmesi gerekir.
- Buzdolapları ve dondurucuların derecelerini her gün kontrol ederek kayıt edin.

NEDEN ?

Sıcak yiyeceklerin çabuk olarak soğutulup bakteri üremesine engel olmak çünkü 5°C derecenin altında bakterilerin üremesi büyük miktarda yavaşlatılır. Pişirilmiş ve bozulabilen yiyeceklerin normal bir ısıda bırakılması bakteri üreme riskini artırır.

