

Salmoneller

Yiyecek zehirlenmelerini önlemek için mutfak personeline tavsiyeler



Salmoneller bir bakteri çeşididir. Salmoneller ishal, ateş, kusma ve karın ağrısına yol açan hastalıklara neden olabilirler. Bu hastalıklar bazı insanlarda ölüme bile sebep olabilir.

Hastalanmaların nedeni hemen hemen bütün hallerde salmonellerle kirlenmiş yiyecek maddelerinin yenilmesidir.

Yiyecek maddelerinin muhafaza edilmesi ve hazırlanması ile ilgili belirli önemli kurallara uyulduğunda, bu tip hastalıkların baş göstermesini önlemek mümkündür!



Salmoneller mutfağa nasıl girer?

Kümes hayvanları, et ve yumurta, balık ve diğer deniz mahsülleri (midye, istridye vs. gibi) ile; Ayrıca ev hayvanları ve insanlardan.

Salmonellerin nerede bulunabileceklerini bilmek gereklidir:

- Kümes hayvanlarının çiğ etleri, parçaları ve iç organlarında
- Çiğ ette ve kıymada
- Çiğ balıkta ve çiğ kabuklu deniz mahsüllerinde
- Yumurta kabuğunun üstünde ve yumurtaların içinde
- İnsanların ve hayvanların barsaklarında
- Bu nedenle salmonellere insanların ve ev hayvanlarının dışkılarında da rastlanır.



Yiyecek maddeleri ile ilgili olarak aşağıdaki hususlara özellikle dikkat etmekteyim:

- Kümes hayvanlarının etleri iyi ve sıvı geçirmeyecek şekilde ambalajlanmış **olmalıdır.**
- Kümes hayvanlarının etleri diğer yiyeceklere **değmemelidir.**
- Et, balık ve kabuklu deniz mahsülleri diğer yiyeceklerle temas **etmemelidir.**
- Yumurtaları sadece kırılmayacak kutularda satın alıyorum.
- Bir yumurta kırılırsa, yumurtanın beyazının ve sarısının diğer yiyeceklerhenemene değmemesine çalışıyorum.



Önce dört önemli ikaz:

Salmoneller oda sıcaklığında, ılık yemeklerin içinde, patates salatasında ve ayrıca soğutulmamış muhallebi, krema vs. nin içinde hızla çoğalırlar.

Buzdolabı sıcaklığında salmoneller hemen hemen hiç çoğalmazlar. Bu nedenle buzdolabını düşük bir sıcaklığa ayarlayınız - +4 °C' den fazla olmasın.

Tava, fırın, kaynatma ve ızgara gibi pişirme şekilleri – yani yemekleri sürekli bir şekilde yüksek sıcaklıkta ısıtmak samonelleri öldürür.Yiyeceklerin içindeki sıcaklık +75 °C' den yüksek olmalıdır.

Dondurmak salmonelleri öldürmez.



Hastalıkların çıkmasını önlemek için ne yapmalıyım?

Yiyeceklerin doğru muhafaza edilmesine ve hazırlanmasına önem veririm:

- Çiğ yumurtaları, kümes hayvanlarının çiğ etlerini, çiğ etleri, çiğ balıkları ve çiğ kabuklu mahsüllerini ambalajlı ya da üstü kapalı olarak buzdolabında muhafaza ederim ve çiğ etten, balıktan ve kümes hayvanlarının etlerinden sızan kanın diğer yiyecek maddelerini kirletmemesine dikkat ederim.
- Çiğ yiyecek maddeleriyle çalıştıktan sonra daima ellerimi yıkarım.
- Çiğ yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan alet, çatal, tabak vs.nin hazır yiyeceklerle temas etmemesine daima dikkat ederim.
- Patates, mutfak baharatı, soğan vs. gibi sebzeleri temiz ne daha önce başka amaçlarla kullanılmamış bir kesme tahtası üzerinde ve yıkanmış, temiz bir bıçakla kesip, parçalıyorum.
- Bütün yemekleri çok iyi şekilde ısıtırım ve kaynatırken ve tava, fırın, ve ızgara yaparken yiyeceklerin içindeki sıcaklığın +75 °C'nin üzerinde olmasına dikkat ederim.
- Kaynattıktan ya da tava, ızgara vs. yaparak pişirdikten sonra kümes hayvanlarının etlerinden, balıktan, kabuklu deniz hayvanlarından veya etten oluşan yiyeceklerin içlerinin çiğ ya da yarı pişmiş olmamasına dikkat ederim.
- İngiliz usulü tava yapılmış bonfileyi daima taze hazırlarım ve hazırladıktan sonra hemen veririm.
- Patates salatasına ve diğer salatalara bol sirke koyarım.
- Önceden hazırlanmış yemekleri vermeden önce ancak kısa bir süre sıcak tutarım (+75 °C'nin üstünde) veya.
- Önceden hazırlanmış yemekleri çabucak soğutup, buzdolabında muhafaza ederim.
- Tava için kullanılan galeta unu artıklarını saklamam.



Aşağıdaki hususlara dikkat ederim

- Çiğ yumurta, çiğ yumurta beyazı ya da sarısı içeren yemek **yapmam**
- Her iki tarafı kızarmamış tavada yumurta **yapmam**
- İçinde çiğ yumurta olan çorba **yapmam**
- Yeterince kaynatmadan yumurtalı çorba ya da sos **yapmam**
- Yeterince kaynatmadan yumurtalı muhallebi vs. **yapmam**
- Çiğ yumurta veya çarpılmış yumurta beyazı ihtiva eden krema, tiramisu, pasta kreması, topfen vs. **yapmam**
- Çiğ yumurta ihtiva eden Beef tartar **yapmam**
- İiyice ısıtılmamış tavada yumurta **yapmam**



Dondurulmuş kümes hayvan etlerini, dondurulmuş balıkları, dondurulmuş kabuklu deniz mahsüllerini ve dondurulmuş etleri eritirken özellikle dikkat gösteririm:

- Dondurulmuş yiyecekleri buzdolabında eritirim.
- Eriyen yiyecekte çıkan suyun dışarı akmaması için bu suyu bir kapda ya da kâsede biriktiririm. Daha sonra bu kabı ya da kâseyi bulaşık makinasında veya sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkarım.
- Yiyecek eridiğinde akan suyu mutfağın içinde orada burada dolaştırmam!



Mutfağı aşağıdaki şekilde son derece temiz tutarım:

- Ben çalıştığım yeri temiz tutarım.
- Mutfakta sadece bir defa kullanılmaya mahsus bezler kullanırım.
- Çiğ yiyecekleri hazır yiyeceklerden daima ayrı tutarım.
- Çiğ yiyecekleri hazırlanmasında kullandığım kaşık, bıçak, çatal, tabak, kesme tahtası vs. yi hemen ya bulaşık makinasında sıcak olarak ya da sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanarak elle yıkarım.
- Yumurta kabuklarını ve çiğ yiyeceklerin ambalajlarını derhal çöpe atarım.
- Çöpleri kapatılabilen ayrı ayrı kutularda toplarım; çöpleri mutfakta depo etmem.
- Mutfakta ev hayvanlarının bulunmamasına son derece dikkat ederim.



Dezenfeksiyon malzemesi gerekli mi?

- Genelde elleri temizlemek için sıcak su ve sabun yeterlidir.
- Tabakların ve mutfak aletlerinin bulaşık makinasında yıkanması da yeterlidir. Bulaşık makinasını en az +65 °C'ye ya da daha fazla sıcaklığa ayarlarım. Bulaşık deterjanı ve sıcak suyla yıkamak da yeterlidir. Ben çalkalamak için de en az +65 °C sıcaklıkta ya da daha sıcak su kullanırım.
- Dezenfeksiyon malzemesi kullanırken, kullanma talimatnamesine tam olarak uyarım (konsantrasyon ve etki süresi).



Kişinin kendi temizliği

İnsan da salmonelleri mutfakta oraya buraya bulaştırabilir ya da mutfağın içine taşıyabilir. İnsan salmonellerin oluşmasına neden olabilir ya da salmonelleri taşıyabilir.

- Bu nedenle ben işe başlamadan önce ve çiğ yiyeceklerle çalıştıktan sonra daima ellerimi sabunla ve sıcak suyla iyi bir şekilde yıkarım.
- Pis bir iş yaptıktan sonra daima ellerimi sabun ve sıcak suyla iyice yıkarım.
- Tuvalete gittikten sonra ellerimi sabun ve bol sıcak suyla iyice yıkarım ve ishalleri bir hastalığa tutulmuşsam özellikle dikkat ederim.
- Ellerimi kurulamak için bir defa kullanılan tipte havlular kullanırım.
- Mutfakta temiz, açık renkli ve kaynar suya dayanıklı iş giysisi ve baş örtüsü kullanırım. Bir defa kullanılmaya mahsus olan ve her gün değiştirilen başörtüleri de kullanabilirim.
- Tırnaklarım temiz ve kısa kesilmiş olup, boyalı değildir.
- Mutfakta kol saati takmam, ayrıca parmaklarımda yüzük ya da kollarımda mücevher yoktur.
- Elimde, kolumda, başımda veya boynumda kızartı, iltihap ya da cıvahlı bir yara varsa ya da soğuk alıp hastallanmışsam, yemek yapmama ya da dağıtmama izin olmadığını biliyorum.
- Elimde, ya da kolumda yara varsa, yaranın üzerine su geçirmeyen bir yara bandı yapıştırırım.
- İshal olursam hemen doktora giderim.
- Yemek hazırlarken ev hayvanları ile temas olmamasına çok dikkat ederim.