

Gıda güvenliđi ve hijyen
Sağlık Müdürlüğü'nüzden (Gesundheitsamt)
Enfeksiyondan Korunma Yasası'nın (IfSG)
42/43. maddelerine ilişkin bilgi



Gıda ile teması olan personel için belge zorunluluğu



1

KİMLER BELGE ALMALI

Gıda üreten, taşıyan veya servis yapan kişiler, örn. fırıncı, kasap, mutfak personeli, ambalajsız gıda tedarikçileri ve satıcıları.



2

ÖNEMLİ GEÇERLİLİK SÜRELERİ

Gıda ile teması olan kişilerin aldıkları kısa eğitim ve buna dair belge üç aydan eski olmamalıdır. Ayrıca kişi, bilgilerinin düzenli olarak tazelendiğini kanıtlamak zorundadır.



3

HASSAS GIDA MADDELERİ

Et, kanatlı eti, balık, yumurta ürünleri, süt, dondurma, filizler, mayonez gibi bazı gıdalarda hastalık üreten organizmalar daha kolay çoğalabilir.



4

ÇALIŞMA YASAĞI

Özellikle bulaşıcı bir hastalığınız varsa herhangi bir gıdayı işlemeniz veya üretmeniz yasaktır. Örn. ishal veya kusma gibi durumları derhal şefinize bildirmelisiniz.



5

HİJYEN

Hijyen kuralları, gıda ile temasta önemli bir rol oynar ve şunları hedefler: Kişisel hijyen, gıda hijyeni, iş yeri hijyeni.



6

BİLGİ VE İLETİŞİM

Gıdalarla temas hakkında ayrıntılı bilgilere Sağlık Müdürlüğü broşüründen ulaşabilirsiniz. İletişim için gerekli tüm irtibat bilgilerini de sizin için derledik.

1 | KİMLER BELGE ALMALI



Gastronomi alanındaki personel



Eğitimciler



Fırıncılar, pastacılar



Kasaplar



Gönüllüler

2 | ÖNEMLİ GEÇERLİLİK SÜRELERİ

- ▶ İlk kez çalışmaya başlarken aldığınız kısa eğitim ve buna dair belge 3 aydan eski olmamalıdır.
- ▶ 1. iş gününde işvereninizden kısa bir eğitim almanız gerekir.
- ▶ 2 yıl dolmadan önce de tekrar bilgilerinizi ve de belgenizi yenilemeniz şarttır.
- ▶ Şayet 2001'e kadar Federal Bulaşıcı Hastalık Kanunu uyarınca bir sağlık karnesine sahipseniz ve tüm müteakip sağlık eğitimlerini belgeleyebiliyorsanız ayrıca bir belge almanız gerekmez.

3 | HASSAS GIDA MADDELERİ

Sağlık ve hijyen belgesinin gerekli olduğu gıda maddeleri şunlar:



Süt ve süt bazlı ürünler



Dondurma ve dondurma yarı mamulleri



Et, kanatlı eti ve ürünleri



Balık, yengeç veya yumuşakçalar ve ürünleri



Yumurta ürünleri



Bebek ve küçük çocuk gıda ürünleri



Çiğ tüketilebilir filizler ve fideler ve çiğ tüketilebilir filizlerin ve fidelerin üretimi için tohumlar



Tam pişmemiş veya ısı görmemiş dolgu veya garnitürlü unlu mamuller



Şarküteri ürünleri, çiğ gıdalar ve patates salataları, turşular, mayonezler, diğer emülsifiye soslar, besin mayaları



Enfeksiyondan Korunma Yasası, bir kişinin aşağıda belirtilen hastalıklardan birine işaret eden belirtiler göstermesi veya bunların bir doktor tarafından teşhis edilmesi durumunda kişinin gıda ile temasını yasaklar:

- ▶ Salmonella, shigella, kolera bakterileri, stafilokoklar, kampilobakterler, rotavirüs veya diğer ishalleri patojenlerin neden olduğu akut bulaşıcı gastroenterit (ani bulaşıcı ishal başlangıcı)
- ▶ Enterohemorajik Escherichia coli bakterisi
- ▶ Kolera vibrio türleri
- ▶ Tifo ve paratifo
- ▶ Viral hepatit A veya E (karaciğer iltihabı)
- ▶ Patojenleri gıda yoluyla diğer insanlara bulaştırma potansiyeline sahip enfekte yaralar veya cilt rahatsızlığı

Aşağıdaki belirtiler bahsedilen hastalıkları gösterir:

- ▶ Günde ikiden fazla sulu dışkılama şeklinde ishal, muhtemelen bulantı, kusma ve ateş
- ▶ Şiddetli baş ağrısı, mide veya eklem ağrısı ve kabızlık ile birlikte yüksek ateş (ancak birkaç gün sonra ciddi ishal başlar) tifo ve paratifo belirtileridir.
- ▶ Koleranın tipik özelliği, yüksek sıvı kaybı olan süt beyazı ishaldir.
- ▶ Zayıflık ve iştahsızlıkla birlikte ciltte ve göz kürelerinde sararma, hepatit A veya E belirtisidir.
- ▶ Cilt hastalıklarından kaynaklı çatlaklarda veya yaralarda kızarıklık, nemli kabuklanma, sulanma veya kabarıklık varsa enfeksiyon söz konusu olabilir.

Bahsedilen belirtiler ortaya çıkarsa, etkilenen kişi kendi aile hekimine veya şirket hekimine danışmalı ve işinde gıda ile teması olduğunu söylemelidir. Ayrıca ilgili kişi, hastalığı süresince gıda ile temasına izin verilmediğini derhal amirine bildirmekle yükümlüdür. Aykırı davranışlar idari suç veya cezai suç olarak kovuşturulur.



Kişisel hijyen

- ▶ Ellerinizi yıkayın
- ▶ Takıları çıkarın
- ▶ Temiz koruyucu giysi kullanın
- ▶ Gıdaların üzerine öksürmeyin veya hapşırmayın
- ▶ Küçük yaralar için yara bandı kullanın
- ▶ Oje veya tırnak jeli kullanmayın



Gıda hijyeni

Kolay bozulabilir gıdalar soğukta muhafaza edilmeli, hızlıca işlenmeli ve çabuk tüketilmelidir.

Dondurulmuş eti maksimum 7 santigrat derecede çözürün ve yiyecekleri yeterince ısıtın.



İş yeri hijyeni

Tüm çalışma alanı düzenli ve toplanmış durumda olmalıdır.

Mutfak donanımını ve gereçlerini temizlemek için kullanılan tüm bezler her gün değiştirilmelidir. Temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda alanından ayrı olarak saklanmalıdır.

Bu broşür, gıdaların güvenli bir şekilde işlenmesi hakkında bir genel bakışı sağlar. Yasal dayanak, ayrıntılı metnini burada bulabileceğiniz, insanlarda bulaşıcı hastalıkları önleme ve bunlarla mücadele yasasıdır (Enfeksiyondan Korunma Yasası IfSG):



<https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

► 8. bölüm

Gıda ile teması olan personelin sağlık yükümlülükleri



https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html

Robert Koch Enstitüsü'nün diğer ulusal dillerdeki bilgi broşürü

Çevrimiçi kısa eğitime kayıt

über den Link Ihrer Stadt/Ihres Kreises

Künye:



Tasarım ve telif hakkı:

Technologiezentrum Glehn
Hauptstraße 74 - 76
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 65
info@tz-glehn.de
www.tz-glehn.de