



2. Bölüm, Tesis

Bu bölümde, uygun restoran tesislerinin koşullarını ve gıda güvenliği ve hijyenine nasıl katkı sağladıklarını **öğreneceksiniz**.

Restoranınızı planlarken, aşağıdaki donanımların ve işlevlerin doğru şekilde kurulduğundan emin olun:

- Gıda işleme, üretim ve depolama tesisleri
 - Pişirme ve soğutma ekipmanı ve aletleri
 - Soğuk depolama tesisleri
 - Su tesisatları ve musluklar
 - Toksik olmayan, kolay temizlenen ve pürüzsüz yüzeyli malzemeler
- Müşteri alanı
- Tabakların temizlenmesi ve depolanması için bir alan
- Atık depolama tesisleri
- Temizleme ekipmanının depolanması ve bakımı için tesisler
- Paket servis kutuları ve makaralar restoran binasında depolanıyorsa bunlar için gerekli diğer depolama alanları
- Yıkılarak temizlenmesi gereken tesislerde zemin drenajları
- Müşteriler ve personel için tuvaletler
- Personel soyunma odaları
- Sigara içme alanları

Gıda işleme, üretim ve depolama tesisleri

Gıdaları işlerken ve depolarken, gıda maddelerinin kirden, zararlı bakterilerden, virüslerden ve zararlı maddelerden korunmasını sağlamak hayati önem taşır.

Bunun için, farklı işlevlerin makul bir şekilde yerleştirilebilmesini sağlayan uygun büyüklükte tesisler gerekir.

Ayrıca, gıdayla temas eden bütün yüzeyler güvenli olmalı ve yiyeceğe zararlı maddeler bulaştırmamalıdır.

Örneğin tesisler, pişmiş ve pişmemiş gıda maddelerinin ayrılmasına olanak verecek şekilde tasarlanmalıdır.

Isıtılmadan yenecek gıdaların diğerlerinden ayrılması özellikle önemlidir.

Ayrıca alerjenleri de ayırabilmelisiniz.

Bunlar birbirlerinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları yiyeceklerden ayrı tutulmalıdır.

Alerjilere veya intoleranslara neden olan maddelerin ve ürünlerin bir listesi, bu kılavuzun “Gıda bilgisi yönetimi” bölümünde sunulmuştur.

Birbirinden ayrı tutulması gereken gıdalara örnekler

- Paketlenmemiş, işlenmemiş hazırlanmış etleri ve deniz ürünlerini yemeye hazır gıdalardan ayrı tutun. Yemeye hazır gıdalar salatalar, gravad (salamura) ve tütsülenmiş balık gibi olduğu gibi yenilen gıdalardır.

- Çiğ kümes hayvanlarının etini diğer yiyeceklerden ayrı tutun.
- Paketlenmemiş, işlenmemiş hazırlanmış etleri paketlenmemiş işlenmemiş deniz ürünlerinden ayrı tutun. İşlenmemiş hazırlanmış etler, örneğin taze ve terbiye edilmiş et ve pişmemiş sosisleri kapsar. İşlenmemiş deniz ürünleri, örneğin taze balık ve canlı tatlısu istakozunu kapsar.
- Toprakla kaplı kök sebzeleri bu amaca özel ayrılmış ve donatılmış bir yerde saklayın ve işleyin. Malzemeleri depolama sırasında ayrı tutmak için, örneğin ayrı buzdolapları, ayrı saklama kapları, mekanlar veya bölmelerle ayrılmış mekanlar kullanabilirsiniz.
- Toprakla kaplı kök sebzelerin işlenmesini diğer gıdalardan zaman veya işlem olarak ayırabilirsiniz. Toprakla kaplı kök sebzeler ayrı bir odada işlenmiyorsa, aynı odada diğer faaliyetlerden net bir şekilde ayırın. Başka bir faaliyete başlamadan önce işleme alanını dikkatlice temizleyin.
- Bir restoranda balıkların içinin temizlenmesine ve av hayvanları ve av kuşlarının derisinin soyulmasına, tüylerinin yolunmasına veya içinin temizlenmesine izin verilmektedir. Bu işlemler, bu amaca özel ayrılmış ve donatılmış bir alanda gerçekleştirilmelidir. Örneğin bu iş için ayrılmış bir masa veya yüzey üzerinde veya ayrı bir odada hayvanın içini alabilir, derisini yüzebilir veya tüylerini yolabilirsiniz. Burada kapaklı bir çöp kovası ve elleri ve çalışma ekipmanlarını yıkayabilme ve buraya yakın bir yerde balıkları yıkayabilme olanağı bulunmalıdır. Bu işlemleri diğer faaliyetlerden net bir şekilde ayırın ve alanı kullandıktan sonra iyice temizleyin.
- Alerjilere ve intoleranslara yol açan malzemeleri ve ürünleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları diğer yiyeceklerden ayrı tutun. Gıdaların ayrılması ve çapraz kontaminasyonun önlenmesi için düşünülmesi gereken önemli çalışma aşamaları şunlardır:

malzemelerin satın alınması ve teslim alınması, etiketleme, gıda malzemelerinin depolanması ve işlenmesi, çalışma ve temizlemenin planlı sıralaması.

- Çalışanların kendi yemeği, restoranda servis edilen gıdalarla aynı alanda depolanıyorsa çalışanların yemekleri diğer gıdalardan açıkça ayrılmalıdır. Örneğin çalışanların kendi yemeğini ayrı bir rafa veya rafa yerleştirilen bir kaba koyarak bunu yapabilirsiniz.

Su muslukları ve lavabolar

Gıda hazırlama ve işleme tesisleri, yeterli sayıda su musluğuyla donatılmış olmalıdır.

Geriye dönük değişiklikler hem zor hem de pahalı olduğundan, tesisi planlarken musluk ihtiyacını göz önünde bulundurmalısınız.

Yeni binalarda normal kural, tesislerde en az üç yıkama noktasının bulunmasıdır:

- el yıkamak için bir tane
- gıda maddelerini yıkamak için bir tane ve
- bulaşıkları yıkamak için bir tane

Yeterli sayıda musluk

Bina büyükse birkaç tane musluk olması gerekir.

Kirli sebzelerin ayıklanması veya balıkların içinin temizlenmesi için ayrı bir yıkama noktası gereklidir.

Bulaşık yıkamak için de genellikle ayrı bir lavabo gereklidir.

Yeterli su temini ve temizlik

Bütün lavabolar ve yıkama ekipmanı, yeterli miktarda sıcak ve soğuk suya sahip olmalıdır. Lavabolar ve temizleme ekipmanı temiz tutulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

Birkaç amaç için kullanılan bir yıkama noktası

Daha eski tesislerde istisnalar gerekebilir.

Bir yıkama noktası, örneğin sabah kirli sebzeleri yıkamak için, daha sonra bulaşık yıkamak için kullanılabilir.

Örneğin bir el yıkama noktası, iş gününden sonra aletleri yıkamak için kullanılabilir. Lütfen lavabonun gerekirse işlevler arasında temizlenmesi gerektiğini unutmayın.

Muslukların sayısı ve konumu hakkında tavsiyeye ihtiyacınız olursa tesisleri planlarken gıda müfettişine sorabilirsiniz.

El yıkama noktalarının sayısı ve yerleştirilmesi

El yıkamak için yeterli sayıda el yıkama noktası ayrılmalıdır.

Faaliyetlere göre makul şekilde yerleştirilmelidir.

El yıkama noktaları, gıda işleme alanlarına yakın olmalıdır.

El yıkama noktalarında hangi ekipmanlar gereklidir?

- Uygun bir el yıkama noktasında sıcak ve soğuk su akışı bulunmalıdır.
- Sıvı sabun, iyi donanımlı bir el yıkama noktasının önemli bir parçasıdır.
- El yıkama noktaları için tek kullanımlık havlular uygundur. Bu durumda bir çöp kovası da gerekecektir.
- El yıkama noktaları için havlu rulosu iyi bir seçimdir.
- Kirli bir pamuklu havlu, el yıkama noktasında kullanıma uygun değildir. Pamuklu havlular, ancak herkesin her gün değiştirdiği ayrı bir havlusu varsa kullanılabilir.
- El yıkama noktası da temiz olmalıdır. Gereksiz şeylerle dolu olmamalıdır.

Gıda maddeleri için soğuk depolama tesisleri

Farklı yiyecekler, farklı depolama sıcaklığına ihtiyaç duyar.

Bu nedenle birkaç depolama alanına ihtiyacınız olacaktır ve hepsinin sıcaklığı bir ölçüm aletiyle veya termometrelerle takip edilmelidir.

Soğuk depolama gerektiren gıdalar, kısa süreliğine bile olsa yüksek sıcaklıklarda bırakılmamalıdır. Bu gıdaları yalnızca hazırlamak için gerektiği süre kadar soğuk depolamadan çıkarın.

Soğuk zincir hiçbir zaman bozulmamalıdır. Ayrıca dağıtım, ürünlerin teslim alınması ve soğuk depolama tesislerine aktarım sırasında da soğuk zincire dikkat edin.

Bir restoranda gıda depolama sıcaklığı sınırlarına örnek

- Taze balık, buz çözülmüş karides, haşlanmış tatlısı ıstakozu ve pişmiş istiridye, midye ve deniz tarağı: 2 °C'nin (Celsius) altında
- Soğuk tütsülenmiş ve salamura balık: 0–3 °C
- Koruyucu bir atmosferde paketlenmiş veya vakumlanmış tütsülenmiş balık: 0–3 °C
- Kıyma ve karaciğer: en fazla 4 °C
- Doğranmış sebzeler ve filizler: en fazla 6 °C
- Suşi ve canlı istiridye, midye ve deniz tarağı: en fazla 6 °C
- Süt ve krema: en fazla 6 °C
- Hazır gıdalar, sosisler, soğuk etler, çiğ veya terbiye edilmiş etler, krema, çizkek ve hamur işleri: en fazla 6 °C
- Yoğurt, ekşi krema ve çoğu peynir: en fazla 8 °C

Soğuk depoyu veya buzdolabını doğru şekilde doldurun!

Soğuk depoyu veya buzdolabını aşırı doldurmayın.

Soğuk depoyu veya buzdolabını doğru şekilde doldurduğunuzda, hava gerektiği şekilde dolaşır ve yiyeceği doğru sıcaklıkta tutar.

İyi bir planlamayla, şüpheli gıda zehirlenmesi durumlarında kanıt olarak derin dondurucunuzda servis edilen bütün gıdaların küçük numunelerini donduracak yeterince yer olacaktır.

Personel soyunma odaları

Personelin iş dışı giysilerini depolamak için alanı bulunan bir soyunma odası olmalıdır. İstisnai durumlarda, denetim müdürlüğü soyunma odasının ayrı bir alanda ya da binada olmasına izin verebilir. Örneğin alışveriş merkezlerinde bulunan restoranların soyunma odasının ayrı bir alanda veya binada olmasına izin verilebilir.

Tuvaletler

Çalışanlara tuvalet imkanı sağlanmalıdır. İşletmede altıdan fazla müşteriye hizmet verilebiliyorsa bir müşteri tuvaleti de sağlanmalıdır. Yeni tesisler tasarlarken ve inşa ederken, başlama noktası personelin ve müşterilerin ayrı tuvaletlerinin olmasıdır.

Müşteriler, gıdalara bulaşıp başka insanları hasta edecek zararlı bakteriler veya virüsler taşıyor olabilir. Gıda zehirlenmesine yol açan bakteriler ve virüsler, tuvalet kapılarının kolları ve elle çalışan musluklar gibi yerlerden temasla kolayca yayılır. Bu nedenle personel ve müşteriler için ayrı tuvaletler sağlanmalıdır. En azından yeni tesis inşa ederken bu ilkeye uyulmalıdır.

Tuvalet düzenlemelerinin istisnaları

İş yerindeki diğer alanlarda tuvalet varsa bir iş yerindeki personel restoranında müşteri tuvaleti bulunması gerekmez. Bazı durumlarda, örneğin takımadalarda, iyi durumda tutulan bir susuz tuvalet kabul edilebilir. Geçici kullanım için dışarıda bir kimyasal tuvalete (bajamaja) izin verilebilir.

Eski tesislerde personelin müşterilerle aynı tuvaleti kullanması gerekebilir. Bu durumda gıda zehirlenmesini önlemek için özel dikkat gösterilmesi gerekir. Ayrıca bu durumda müşteriler tuvalete doğrudan müşteri alanından erişebilmelidir.

İstisnalar mutlaka gıda müfettişiyle görüşülmelidir.

Personel tuvaletleri için şartlar

Tuvalet kapısı doğrudan gıda işleme tesislerine açılmamalıdır. Bu nedenle personel tuvaletleri ya iki kapı arkasında olmalı ya da gıdanın işlendiği alanlardan daha uzak bir alana yerleştirilmelidir.

Eski binalarda bu mümkün olmayabilir. Bu tür binalarda, duruma göre uygun çözümler bulunacaktır. Konuyu gıda müfettişiyle konuşmalı ve tavsiye istemelisiniz.

Uzakta bulunan tuvaletler

Denetim müdürlüğü izin verirse tuvaletler ayrı bir alanda ya da binada olabilir. Bu hem personel, hem müşteri tuvaletleri için geçerlidir. Örneğin büyük alışveriş merkezlerinde böyle olabilir. Bu durumda, birden fazla şirketin müşterileri, umuma açık tuvaletleri kullanabilir. Alışveriş merkezinin geri kalanı kapalı olsa bile restoran açık olabilir. Böyle durumlarda alışveriş merkezinin tuvaletleri açık olmayacaktır. Bu durumda restoranın kendi müşteri tuvaleti olmalıdır.

Restoranınız, müşteri tuvaletlerinin bulunmadığı eski bir binadaysa ne yapacaksınız?

Başka bir şirketle müşteri tuvaletlerini kullanmak için anlaşabilirsiniz.

Temizleme ekipmanı depolama ve bakım tesisleri

Temizleme ekipmanları için iyi bir depolama ve bakım tesisinde şunlar bulunur:

- Küf oluşmasını engelleyecek yeterli havalandırma.
- Temizleme ekipmanı ve deterjanlar için raflar.
- Temizleme ekipmanını durulamak ve yıkamak için musluk ve lavabo.
- Nemli temizleme ekipmanı için kurutma rafı.
- Depolama alanını temizlemeyi kolaylaştırmak için zemin drenajı.

Temizleme ekipmanı ve deterjanları hijyenik olarak depolanmalı ve gıda hazırlama alanından ayrılmalıdır.

Temizleme ekipmanı, zararlı bakteriler ve virüslerle kirlenebileceği için tuvalette depolanmamalıdır. Kirli temizleme ekipmanı, temizlik yapıldığında kir yayacaktır. Ancak ayrı bir temizlik dolabı zorunlu değildir.

Gıda işleme yüzeylerini temizlemede kullanılan ekipman nerede depolanmalıdır?

Gıda işleme yüzeylerini temizlemede kullanılan ekipman, örneğin lavabonun altındaki dolaba koyulabilir. Dolaba yüzeyleri temizlemek için gerekli temiz bezler ve deterjanlar sığmalıdır.

Temizleme ekipmanını daha uzakta depolama

Denetim müdürlüğü, temizleme ekipmanını ayrı bir alanda veya binada depolanmanıza ve bakımını yapmanıza da izin verebilir. Bu, örneğin alışveriş mağazalarında yaygın bir uygulamadır. Gerekirse bu konuyu önceden gıda müfettişiyle konuşmalısınız.

Atık depolama tesisleri

Gıdanın işlendiği alanlara yakın bir çöp kutusu koyulmalıdır.

Bozulan gıdalar ve diğer atıklar, başka faaliyetlerden ve gıdalardan ayrı tutulmalıdır. Çöpler yeterli sıklıkta, en az günde bir kez dışarı çıkarılmalıdır.

Atık depolama alanları, her zaman temiz tutulabilecek şekilde planlanmalı ve yönetilmelidir.

Dışarıda bulunan çöp kutuları, çöplerin haşereleri çekmemesi için kapalı tutulmalıdır.

Sigara içme alanları

Sigara içmeye yalnızca ayrı, özel bir alanda izin verilir. Sigara içmenin, gıda hijyenine risk teşkil etmeyecek şekilde düzenlenmesi gereklidir. Dışarıya sigara içmeye çıkan personel, iş üniformalarını değiştirmeli ya da kapatmalıdır.

Özet

Bir restoran kurmayı planlarken:

- ▶ Bina ararken, önceden işinize uygun olup olmadığını düşünün.
- ▶ Örneğin, bina işlevlerin hijyenik bir şekilde yerleştirilebilmesi için yeterince büyük mü?
- ▶ Farklı gıda maddeleri için yeterli sayıda ayrı depolama alanı var mı?
- ▶ Yeterli sayıda musluk, lavabo ve zemin drenajı var mı?
- ▶ Tesislerde personel için soyunma ve giysi depolama alanı var mı?
- ▶ Tuvaletler ve tesisat uygun mu?
- ▶ Temizleme ekipmanını depolanmanın doğru şekli nedir?
- ▶ Sigara içmek için uygun düzenlemeler yapıldı mı?