



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİKROORGANİZMALARLA KONTAMİNASYON YOLLARI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Gıda ham maddesinin işletmeye girmesinden başlayarak, üretim zincirinin tamamlanmasına kadar olan süre içerisinde ürüne çeşitli kaynaklardan mikroorganizma kontaminasyonu söz konusudur. Mikroorganizma kontaminasyonu iki şekilde olur.

Direkt kontaminasyon: Mantarlar, deniz ürünleri, sebzeler, kuru baklagiller ve tahıllar gibi gıda maddelerinde doğal toksinler bulunabilir. Bu toksin maddeler gıda maddelerinde üremeleri için elverişli olan optimum sıcaklık, nem, pH, oksijen gibi koşulları bir arada bulduklarında üreyerek çoğalırlar.

Endirekt kontaminasyon: Çalışanların hijyen ve sanitasyon kurallarına uymadığı, alet, ekipman, araç gereç ve malzemelerin güvenilir ve hijyenik olmadığı durumlarda gıdalarda mikrobiyal kirlenme söz konusu olacaktır. Bu mikrobiyal kirlenmeye çapraz bulaşma denmektedir. Bu iki şekilde olmaktadır.

1-Yiyeceklerin Hazırlanması Sırasında:

İşletme hijyeninden kaynaklananlar: İşletmenin fiziki, çevresel yapısından, araç gereç ve genel temizliğinden kaynaklanabilir.

Personel hijyeninden kaynaklananlar: Gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, ve servis yapılması sırasında personelin kişisel hijyen ve sanitasyon kurallarına uymamaları sonucu gıda maddelerine bakteri bulaşabilir.

2-Yiyecekler Pişirildikten Sonra:

Servisi ve saklanması sırasında, pişirilmiş yiyecekler bir arada saklanmamalıdır. Pişirilen yiyecekler servis saatine kadar bekletilecekse iç sıcaklığı 65° altına düşmemelidir. Pişirilmiş yiyecekler, uzun süre tehlikeli sıcaklık aralığında (5-65° arası) bekletilmemelidir.