

GIDA HİJYENİ VE GÜVENLİĞİ AÇISINDAN OTEL MUTFAK PLANLAMASINDA GEREKLİ KOŞULLAR

Öğr. Gör.Dönüş ÇİÇEK

Anadolu Üniversitesi

Eskişehir Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı, Eskişehir
donuss@yahoo.com

Yrd. Doç. Dr. Nurcan DEĞİRMENCİOĞLU

Balıkesir Üniversitesi

Bandırma Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı, Bandırma.
nurcan41@hotmail.com

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, bir otel mutfağının gıda hijyeni ve güvenliği açısından gerekli koşullarını HACCP kuralları açısından irdelemektir. Sağlıklı, güvenli ve verimli bir otel mutfağı dizayn edebilmesinin ön önemli şartlarından biri hijyen kuralları çerçevesinde otel mutfaklarının fiziksel niteliklerinin ayrıntılı olarak belirlenmesidir. Bu sayede hem müşterilerin hem de çalışanların sağlıkları güvence altına alınabilecektir. Çalışmada bu konular hakkında ayrıntılı bilgi verilmiş ve otel işletmelerine önerilerde bulunulmuştur

Anahtar kelimeler: Otel, Mutfak, Planlama, HACCP, Hijyen, Gıda güvenliği.

THE ESSENTIAL CONDITIONS OF KITCHEN PLANNING IN TERMS OF FOOD SAFETY AND HYGINE

ABSTRACT

This study aims to discuss necessary conditions for food hygiene and sanitation of a hotel kitchen according to HACCP requirements. In order to design a safe, hygienic and productive kitchen it is essential to identify required physical features of a hotel kitchen. Only this way health and safety of employees and customers can be guaranteed. This study discusses these key issues in some depth and provides recommendations for hotel organizations Key Words:

Key words: Hotel, Kitchen, Planning, HACCP, Hygiene, food safety.