

# Tatil Köyleri ve Otellerde Sanitasyon

Funda ŞENTÜRK

Saniter Gıda-Çevre Bilimi ve Teknolojileri Müh. Dan. Ltd. Şti.

**İnsanlar günlük yaşamın zorlayıcı koşulları altında, yılın birkaç haftasını her türlü problemden uzaklaşıp stres atabilecekleri bir tatil yaparak geçirmeyi istiyorlar. Bu isteklerini gerçekleştirmek için yurtiçi ve yurtdışındaki otel ya da tatil köylerini tercih edenler, maalesef zaman zaman olumsuz koşullar ve konukları rahatsız eden sağlık problemlerine yol açan durumlarla karşılaşılıyorlar.**

Turistik konaklama hizmeti veren kuruluşların kısa dönemde konuklarının sağlığını korumaya ve dolayısıyla kuruluş kuruluş imajını arttırmaya yönelik yaptıkları çalışmalar arsında en önemlisi, genel hijyen ve sanitasyona önem vermeleridir. Özellikle gıda ve su kaynaklı kirlenmelerin önüne geçilebilmesi için, yöneticilerin veya bu konuda yetkili kişilerin gerekli kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri düzenli olarak yaptırması son derece önemli önemlidir. Bu analizler, yılda birkaç defa yeterli donanıma sahip laboratuvar hizmeti veren kuruluşlarca yapılmalıdır. Konuklara iyi servis yapılabilmesi için, işletmenin genel değerlendirilmesi objektif olarak saptanmalı, sonraki aşamada tikanıklığa yol açan ölü noktalar belirlenmeli ve çözümler araştırılmalıdır. Genel değerlendirme ölçümlerinde kullanılacak anahtar noktalar, yöneticiler ve danışman firmalarla birlikte düşünülmeli, minimum fiyat ve optimum durum sağlanmalıdır.

## GENEL DEĞERLENDİRMEDE KULLANILACAK ANAHTAR NOKTALAR

1. Yönetim planlamaları, organizasyon, kontrol,
2. Personel,
3. Satın alma,
4. Alım, depolama, kayıt, dağıtım,
5. Gıda hazırlanması,
6. Gıda sunumu ve servis,
7. Binanın ve genel ekipmanların bakımı,
8. Sanitasyon ve housekeeping,
9. İstatiksel ve belirlemeye yönelik analizler,
10. Müşteri memnuniyeti.

## SANİTASYON NEDİR?

Misafirlerin memnuniyetini artırmaya yönelik çalışmalar, çevre düzenlemeleri, gürültü kirliliğinin engellenmesi ve housekeeping ile uygulamalar, yönetimin sorumluluklarında olan sanitasyon çalışmalarıdır. Yüksek sanitasyon standartlarının oluşması, temizlik ve dezenfeksiyon işlerini de kapsayan hizmetlerin sürekli-her gün ve her an- yapılmasına bağlıdır. Otel çalışanları, gıda ve temizlikte uygulanan sanitasyon tekniklerini, mutfak araç ve gereçlerinin temizliğini, tabak, bardak, gümüş ve diğer ekipmanların sanitasyonu konularında dikkatlice eğitilmiş olmalıdır. Kullanımdan sonra tüm mutfak araç ve gereçlerinin temizlik ve sterilizasyon işlemleri yapılmalı ve yerlerine yerleştirilmelidir. İyi bir sanitasyon, temiz ve hijyenik mutfak, yatak odaları, depolama bölgeleri, tuvaletler ve temiz bir çevre anlamına gelir. Bir otel veya tatil köyünün sanitasyon çalışmalarına başlamadan önce, mekanın sanitasyon konusunda hangi noktada olduğunun belirlenmesi gerekir. Belirleme çalışmalarında genel durumlar,

özel durumlar ve diğer faktörler incelenmelidir.

## GENEL DURUMLAR

Gıda üretimi, personel, kimyasal tehlikeler, atık sular, katı atıklar, haşerat kontrolü, uyulması gereken kanun ve yönetmelikler, genel sanitasyon ve housekeeping çalışmaları genel durumların bağlı olduğu önemli noktalar.

## Gıda Üretimi:

Her türlü gıda ve gıda hammaddeleri, hijyenik üretim yapan firmalardan satın alınmalıdır. Gıda hammaddeleri, üretime ve temin edildiği kaynağa bağlı olarak, personel, kirli araç ve gereçler, haşereler ve çeşitli atıklardan mikrobik veya kimyasal kirlenmeye maruz kalmış olabileceklerinden hammaddede seçimi son derece önemlidir. Gıdalar güvenli depolama, hazırlama, sunum ve servis sırasında her türlü kirlilikten korunmalı depolanma ve bir yerden bir yere nakilleri sırasında da hijyen kurallarına uyulmalıdır. Tehlike potansiyelindeki gıdalar, hazırlık aşamasında +4 ile +60 derece arasında iki saatten daha fazla tutulmamalıdır. Soğuk ortamın mikropları öldürdüğü unutulmamalı, soğutulmuş gıda maddeleri +4 derecenin altında, sıcak tüketilecek gıda maddeleri ise +65 derecenin üzerinde muhafaza edilmelidir.

## Personel:

Gıda sektöründe çalışanların sağlık problemi olmamalıdır, çünkü hijyen kurallarının iyi uygulanmaması durumunda, hastalık oluşturan mikroorganizmalar, sağlıklı insanlara geçebilir. Bulaşıcı mikrop, çıban, sivilce, kesik, solunum yolu, mide-bağırsak enfeksiyonları ve bunlarla ilgili olan hastalıklar gıda zehirlenmelerine neden olabilir. Hasta olduğu bilinen yada hasta olduğundan şüphelenilen kişiler tedavi ettirilmeli ve aktif olarak gıda üretiminde çalıştırılmamalıdır. Personel temizliği, temiz eller ve bakımlı vücut, temiz kıyafetler, galoş, eldiven kullanımı ve düzenli hijyen eğitimlerine bağlıdır.

## Kimyasal Tehlikeler:

Gıda maddelerine bazı kimyasalların bulaşmasıyla, tehlikeli boyutlarda hastalıklar ve zehirlenmeler ortaya çıkabilir. Özellikle deterjan, dezenfektan ve böcek ilaçları gıdalardan ayrı yerlerde depolamalı ve kullanma talimatları mutlaka okunmalıdır.

## Aeresoller:

Aeresoller, gözlere zarar verebilen, bazıları yanıcı olan ve basınçlı kaplarda bulunan gazlardır. Bunların göz hizasına sıkılmamasına ve aeresol kutularının imha edilmesinden çöpe atılmamasına dikkat edilmelidir.

## Katı Atıklar:

Otel ve tatil köylerinin atık bölgeleri kemirgen, pislik ve kokudan arındırılmış ve havalandırmaya uygun olmalıdır. Gıda artıkları, kağıt, bardak ve konserve kutuları katı atıklar

oluşturur. Çalışan personel, katı atıkları uzaklaştırma işlemlerini, çöplerin toplanmasını ve pislik olabilecek maddelerin ortadan kaldırılmasında dikkat edilecek hijyen kuralları konusunda eğitilmiş olmalıdır.

#### **Haşere Kontrolü:**

Profesyonel haşere kontrol şirketleri, kemirgen, sinek ve haşereleri yok etmek için düzenli bir şekilde temizliğe gelmeleri ve düzenli olarak ilaçlama yapmalıdırlar. Gerekirse bu firmaların kullandıkları kimyasal maddeler, laboratuvar hizmeti veren danışman firmalara analiz ettirilmelidir.

#### **Su Kontrolü:**

İşletmede kullanılan içme ve kullanma suları standartlarda belirtilen mikrobiyolojik ve kimyasal özelliklere sahip olmalıdır.

#### **Kanunlar ve Yönetmelikler:**

Yürürlükte olan, Gıda, Su ve Çevre kanunları ve yönetmelikleri hakkında bilgi sahibi olunmalıdır.

#### **Genel Sanitasyon Uygulamaları:**

Sanitasyon uygulamalarında takip edilmesi gereken unsurlar şunlardır;

1. Yükleme bölgesi,
2. Kuru erzak depoları,
3. Derin dondurucular ve soğuk depolar,
4. Ofisler,
5. Meyve ve sebze, gıda, hammadde depoları,
6. Ana mutfak ve ekipmanlar,
7. Ek mutfaklar ve ekipmanlar,
8. Gıda servis alanları,
9. Personel yemekhanesi,
10. Kadın ve erkek müşteri tuvaletleri,
11. Mutfak ve genel personel için ayrı ayrı düzenlenmiş, kadın ve erkek soyunma odaları,
12. Mutfak bölümünün her yeri, iç ve dış bölgeler, kapılar ve raflar,
13. Gıdaların yada gıda maddelerinin geldiği yerler,
14. Gıdaların hazırlandığı ve pişirildiği yüzeyler,
15. Gıdaların nakledilmesi yada saklanması,
16. Pişirme grupları,
17. Zemin,
18. Su boşaltım sistemleri,
19. Her türlü mutfak ekipmanlarının, tabakların yerleştirildiği alanlar,
20. Rekreasyon alanları, yüzme havuzu ve sauna.

#### **ÖZEL DURUMLAR**

Sanitasyon çalışmalarında özel durumlar diye nitelendirirdiklerimiz ise, personel eğitimi, düzenli temizlik, bozulmuş olabilecek gıdaların ayıklanması, kirli bölümlerin temizliği ve dezenfeksiyonu, zeminin durumu, bulaşık makinelerinde olması gereken su sıcaklıkları, zemin temizlik maddeleri ve gıda nakil arabalarıdır. Eğer bu alanlar hijyenik ise benzer alanların da hijyenik olması muhtemeldir.

#### **MUTFAK PERSONELİNİN EĞİTİMİ**

Aşçılar yemek pişirme konusunda uzmanlaşmış olmalarına rağmen, genellikle en basit hijyen kurallarının uygulanmasında tecrübesizce davranabilirler. Bu nedenle hijyen ve sanitasyon çalışmalarının kendine özgü teknikleri, personele düzenli olarak eğitimler verilmeli ve bu eğitimlerde katılımcılara "Nasıl,

nerede, niçin ve neden" sorularının yanıtlarının verilmesine dikkat edilmelidir. Bu tip eğitimler, işin statüsünü yükseltir, ciddi kazaların ve gıda kaynaklı zehirlenmelerin oluşmasını önler ve personel sirkülasyonunu ortadan kaldırır. Otelde çalışan herkes hijyen ve sanitasyon konusunda doğru davranışlarda bulunmakla sorumludur, çünkü her ünitenin temizliği, çalışanların sanitasyon konusundaki bilgisine ve davranışlarına bağlıdır.

#### **TEMİZLİK PROGRAMI**

Mutfaklar için, günlük, haftalık, aylık ve yılın belli zamanlarını kapsayan temizlik programları oluşturulmalıdır. Uygun temizlik programlarıyla birlikte zamanın, ekipman ve kimyasalların doğru kullanımı maliyetleri azaltır.

#### **POTANSİYEL TEHLİKE OLUŞTURAN GIDALARIN KULLANIMI**

Mikroorganizmalar, nemli ortamlarda, oda sıcaklığı koşullarında, zamanla birlikte çoğalır. Yönetim, dikkatli bir şekilde zehirlenmelere yol açabilecek gıdaların hazırlanma ve depolanmasını kontrol etmelidir. Üretilen gıdaların, kullanılan hammaddelerin, içme ve kullanma sularının düzenli olarak mikrobiyolojik analizleri yapılmalıdır.

#### **SANİTASYON UYGULAMALARINDA TEHLİKE NOKTALARI**

Uygun sanitasyon koşullarının varlığı bazı anahtar noktaların kontrol edilmesine bağlıdır. Örneğin, kesme ve dilimleme makineleri, en fazla mikrobik kirlilik taşıyan ekipmanlar arasında yer almaktadır. Tüm büyük ekipmanların, rahatlıkla yerlerinden oynatılacak şekilde tasarlanmış olmasına dikkat edilmelidir, çünkü zeminin temizlenmesi buna bağlıdır. Kesme tahtalarının yüzeyi, birer mikrobiyal tehlike kaynağıdır. Bunu önlemek için, ekipmanların sürekli dezenfeksiyonu yapılmalı, doğal malzeme yerine sentetik(polymid) malzemeden yapılmış olanları tercih edilmeli ve her farklı ürün için kesme tahtası kullanılmalıdır. Konserve açacakları da iyi temizlenmediği sürece başlı başına potansiyel tehlike kaynağı haline gelmektedir.

#### **ZEMİN**

Yerlerin temizliği ve dezenfeksiyonu sanitasyon açısından çok önemlidir. Zeminde temizliği yapılmayan kör noktalar varsa, bu sanitasyonun tam yapılmadığı anlamına gelir. Bu temizlik işlemlerini gerçekleştirecek elemanlar temizlik ve dezenfeksiyon konusunda eğitim almış olmalıdır. Zemini oluşturan malzemelerin rengi de önemli olup, koyu gri veya siyah renkler, temizliği göstermeyeceği için iyi bir temizlik yapılamama durumu ortaya çıkabilir.

#### **BULAŞIK MAKİNESİ SICAKLIKLARI**

Aşağıda belirtilen sıcaklıklara uygun olarak, bulaşık makinelerinin sıcaklıkları kontrol edilmiş ve ayarlanmış olmalıdır.

Ön yıkama	38-48 derece
Yıkama	60-74 derece
Durulama	77-82 derece
Son durulama	82 derece veya üzeri olmalıdır.

#### **TEMİZLİK EKİPMANLARI**

Bu tip malzemeler, özel olarak tasarlanmış yerlerde depolanmalıdır. Depolama yapılan mekan her zaman temiz

olmalı, eskimiş, yıpranmış ve etrafa kötü koku yayan malzemeler kullanılmamalıdır. Housekeeping bölümünün başındaki yetkili kişi, temizlik malzemelerini kontrol etmeli ve danışman firmalar tarafından alt kadroda çalışan görevlilere düzenli olarak sanitasyon konusunda eğitimler verilmelidir.

### GIDA TAŞIMA EKİPMANLARI

Gıdaların taşındığı ekipmanlarda, temizleme güçlüğü yaratacak kör noktalar olmamalıdır.

### İYİ SANİTASYON UYGULAMALARINDA AŞAĞIDAKİ SORULARA OLUMLU CEVAP VERİLMELİDİR.

□ \_\_\_\_\_ Personele iyi bir eğitim sağlanıyor mu? Sağlanıyorsa, sebebi nedir?

- Haftada bir genel kontrol yapılıyor mu?
- Her çalışan sorumlu olduğu bölgenin en iyi şekilde neden temizlenmesi, araç ve gereçlerinin neden temiz olması gerektiğinin ve malzemelerini ekonomik olarak nasıl kullanacağını bilincinde mi?
- Personel housekeepingin gelişmesi için önerilerde bulunuyor mu? Her malzeme için bir yer var mı ve her malzeme bulunması gereken yerde mi? Housekeeping kuralları için açıklama veriliyor mu?
- Yöneticiler ve yetkili kimseler iyi örnek oluşturuyor mu?
- Gıda nasıl güvenli olur, açıklanmış mı?

- Güvenli depolama, hazırlık, bekletme ve servis nasıl yapılır, biliniyor mu?
- Tehlike oluşabilecek gıdaların sadece iki saatte hazırlanması gerektiği biliniyor mu?
- Gıdalar, kontaminasyondan nasıl korunur, biliniyor mu?
- Personelin hastalıktan ve enfeksiyonlardan korunması gerektiği biliniyor mu?
- Kişisel temizlik en yüksek seviyede yapılıyor mu?
- Tüm ekipmanlar ve kullanılan malzemeler uygun şekilde tasarlanmış mı?
- Kullanılan ekipmanların dezenfeksiyonu ve steril edilmesi uygun şekilde sağlanıyor mu?
- Güvenli depolama yapılıyor mu?
- Zehirlerin ve toksik maddelerin kullanımı güvenli mi?
- Atıkların yok edilmesi sanitasyon kurallarına uyuyor mu?
- Haşere kontrolü profesyonel kişiler tarafından mı yapılıyor?
- Sanitasyon ve housekeeping arasındaki ilişki kapalı mı?
- İyi housekeeping ve sanitasyondan herkes sorumlu mu?
- Yönetim her bir birime sanitasyon konusunda eğitim veriyor mu?

Bu soruların cevabı istenilen şekilde veriliyorsa, otel veya tatil köyü yüksek sanitasyona sahiptir.

# GIDA KONGRESİ

## 2005

19-21 Nisan 2005

Ege Üniversitesi Kampüs Kültür Merkezi  
Bornova / İZMİR

### DÜZENLEME KURULU

Prof. Dr. Ulgar GÜVENÇ

Prof.Dr. Taner BAYSAL

Prof. Dr. Sedef Nehir EL

Doc.Dr. Meltem SERDAROĞLU

Doc. Dr. Sibel KARAKAYA

Yrd. Doc.Dr. Yekta GÖKSUNGUR

Yrd.Doc.Dr.Yeşim ELMACI

Dr. Fahri YEMİŞÇİOĞLU

### İLETİŞİM :

Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü

35100 Bornova / İZMİR

TEL: 0 232 388 23 95 FAX: 0 232 342 75 92

e-posta: izmir2005@food.ege.edu.tr

http://food.ege.edu.tr/izmir2005.htm