

TURİZM AMAÇLI ENDÜSTRİYEL MUTFAK DİZAYNI ve HİJYEN

Turizm yatırımlarıyla amaçlanan en basit tanımıyla bir ülkeye gelip, görmek, eğlenmek amacıyla gelen kişilerin yeme, içme, yatma ve eğlenme ihtiyaçlarını karşılamak ve bunun karşılığında ülke ekonomisinin gereksinimi olan döviz girdisini sağlamaktır.

Genel olarak pansiyon, motel, otel ve tatil köyü olarak ayırabileceğimiz bu tesisler özellikle otel ve tatil köylerinde farklı gelir düzeylerine yönelik olarak çeşitli sınıflara ayrılırlar. En üst düzeyde gerçekleştirilmiş bir otel beş yıldızlı, bir tatil köyü de birinci sınıf olarak değerlendirilir. Turistin yatma, gezme ve eğlenme ihtiyacını karşılayabilmek bu tesislerin bir ölçüde görevini yerine getirmesi gibi değerlendirilirse de önemle üzerinde durulması gereken noktalardan biri de yeme ve içme ihtiyacının sağlıklı bir şekilde karşılanabilmesidir.

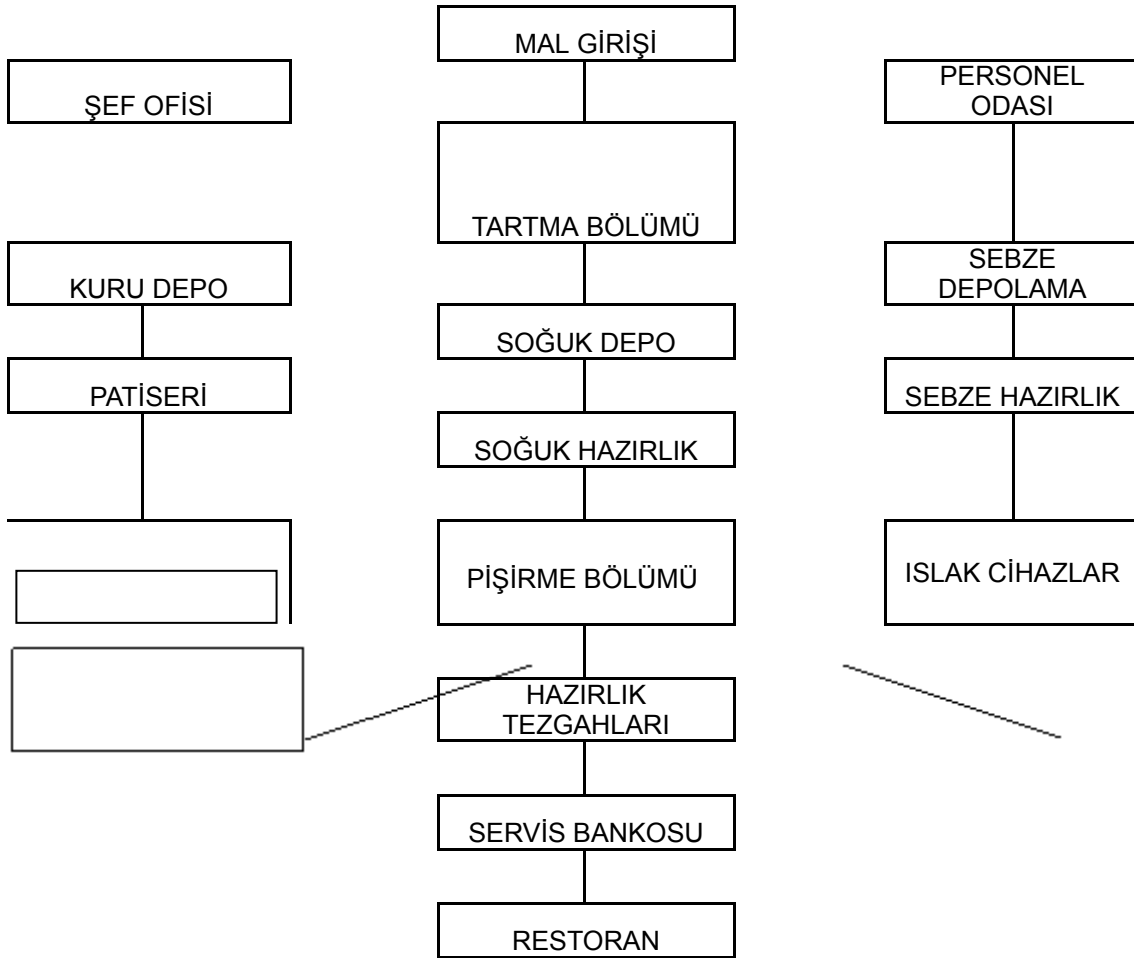
Tabii ki, yiyecek ve içecek sektöründe hijyen çok önemlidir. Bu alanda çalışan yemek üretme, servisini yapmak gibi her türlü sorumluluğunu taşıyan bireylerin hijyen bilincinde olması kaçınılmazdır. Özellikle konu turizmle ilgili olduğunda ise hijyen ve standartlar çok daha ön plana çıkmaktadır.

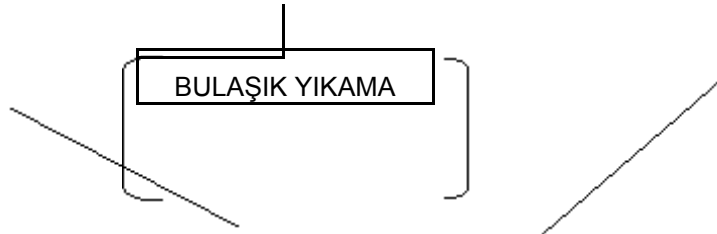
Bu hizmeti sağlayacak bölüm olan mutfak, bina içindeki konumuyla, kendi içindeki çeşitli bölümleriyle, fonksiyonları iyi çözülmüş kapasiteye uygun yeterli alan ayrılmış, hizmeti karşılayabilecek cihaz ve makinelerle donatılmış olmalıdır. En önemlisi de verimli çalıştırabilecek bir ekibe sahip olmalıdır.

A) MUTFAK PLANLAMASI :

İkram hizmetlerindeki başarı malzeme kabulünden servise kadar devam eden aksaksız bir çalışmaya yakından bağlıdır. Hizmetteki başarıyı getiren aksaksız çalışma ise iyi bir mutfak planlaması, araç ve gereçlerin verilecek hizmete uygun olarak seçilmesi ile elde edilir.

Bu konuda sektörün gelişmesinde çok büyük payı bulunabilecek Bayındırlık Bakanlığı Birim fiyat tarifleri ise yıllar önce yapıldığı şekilde her yıl tekrarlanmakta idi ancak son yıllarda AB standartları bu tarifelerin değişmesini zorlamış, ve geçmişe yönelik daha hızlı bir şekilde mutfak sektörüne ilişkin teknolojik yenilikler tarifelere yansımıştır.





İŞ AKIŞ DİYAGRAMI

İyi planlanmış bir yerleşim, eğer gereği şekilde sağlanmış ise planlanan mutfak ihtiyacını en iyi şekilde karşılayabilmelidir.

Kapasite Program Tespiti

Ana faktörlerden biri olup mutfaklarda yer alacak hacimlerin ihtiyacı karşılayacak ölçüde seçilebilmesine yardımcı olacaktır. Müşteri adedi, servis kapasitesi programlamalı, arsa, yatırım ve finansman imkanları göz önüne alınmalıdır.

Menü-Servis Şekli Ve İşletme Karakteristikleri Tesbiti

Menü tesbiti gerek mutfağın planlamasını, gerekse maliyetleri ve personel organizasyonu konularını yakından ilgilendirir. Çok kesin menü tesbiti yapılamıyorsa en azından genel menü karakteri belirlenmiş olmalıdır. Yapılacak servis şeklide menüye bağlı olarak belirlenmelidir. (Garson servisi, açık büfe, self servis vs)

Malzeme Tedarik Olanakları Tespiti

Özellikle depoların alanlarının belirlenmesi için gereklidir. Alınacak malzemelerin mevsimsel özellikleri , kaynakların uzaklıkları, ulaşım imkanları , zaman kayıpları gibi faktörler göz önüne alınmalıdır

Organizasyon Tespiti

Mutfak organizasyonumuzu standart tip şemalarla, çözmek mümkün olmayacağından daha önce bahsedilen verilerin tespitine bağlı olarak gerek mutfak içi hacimlerin belirlenmesi gerekse birbirleri ile fonksiyon bağlantılarını çözebilmek açısından işletmeci tarafından mutfak genel organizasyon ve personel planı yaklaşık olarak tespit edilmelidir, ya da hedef verilmelidir.

Planlamaya yönelik temel verilerin tespitini takiben mutfak alanları ile ilgili bazı fiziki şartların yerine gelebileceği bir mutfak alanı seçilmelidir. Mutfak alanı mümkün olduğu ölçüde doğal ışık alabilmeli, ancak direkt güneş ışığından da mümkün olduğunca kaçınılmalıdır.

Kesin şart olmamakla birlikte Kuzey cephesi bu bakımdan uygundur. Genellikle sıcak alanlar olduğundan tavan yüksek olmalı, havalandırma tesisatını barındırabilmelidir. Çok köşeli, çok kolonlu, elipsoid duvarlı, iki veya çok katlı mutfaklar gerek planlaması zor, gerekse maliyeti yüksek ve kontrolü zor mutfaklar olacağından dikdörtgen, kare gibi mekanlar ile tek katlı mutfak binaları seçilmelidir.

Mutfak Bölümleri

Tüm mutfaklar da değişmeyen ana fonksiyonlar vardır.

- Malzeme girişi
- Depolama, muhafaza
- Hazırlık işlemleri
- Pişirme
- Servis
- Mutfak bulaşığı yıkanması
- Servis bulaşığı yıkanması
- Çöp tasfiyesi

Bu ana işlemler arasında belirli ilişkiler vardır. Aşağıdaki fonksiyon şemasında bu ilişkiler kaba hatlarıyla izlenebilmektedir.

Mutfak Planlaması :

- İsrarlara engel olmalı, maliyeti düşürmelidir.
- Fonksiyona hizmet etmelidir.
- Hijyen sağlamalıdır.

Planlama esnasında zaman, mekan, işgücü, enerji ve malzeme israfı kesinlikle göz önünde bulundurulmalıdır.

Temel Verilerin Tespiti

- Kapasite program tespiti yapılmalıdır.
- Menü, servis şekli, işletme karakteri tespit edilmelidir.

- Malzeme tedarik olanakları tespiti yapılmalıdır.
- Organizasyon tespiti gerçekleştirilmelidir.

Mutfak Alanı İle İlgili Fiziksel Şartlar

- Doğal ışık
- Kuzey ışığı
- Yüksek tavan
- Dikdörtgen veya kare mutfak
- Tek katlı mutfak tercihleri göz önünde bulundurulmalıdır.

B) MUTFAK PROJELENDİRİLMESİ :

Böyle bir tesisin tasarım aşamasında proje mimarının mutfağın tüm fonksiyonlarını değerlendirip ona uygun bir mekan ve yerleşim tasarlamasını bekleyemeyiz. Bu başlıbaşına ayrı bir uzmanlık dalıdır ve bu konunun uzmanı kişiler tarafından değerlendirilmelidir.

Günümüzde bu konuda yaşadığımız en önemli problem, yatırımın genel tasarımında mutfağa gereken önemin verilmemesidir. Alan, konum ve biçim olarak mutfak için ayrılan yerlere amaca hizmet verecek bir yerleşim yapmak son derece zor, hatta imkansız olmaktadır.

İdeal çözüm plan aşamasında konuyu ilgilendiren birimler ve kişiler arasında yapılacak sıkı bir işbirliğidir. Burada birinci sınıf 700 yatak kapasiteli bir turistik tesise ait mutfağın plan ve projelendirilmesini tanıtacağız.

Genel olarak mutfak planlamasında üzerinde durduğumuz ilk esas fonksiyon şemasıyla çizilen ürün akış doğrultusunun plan üzerine adapte edilmesidir. Servis girişi, depolar, pişirme, servis gibi... Bu lineer akışın plan üzerinde sağlanabilmiş olması, hem mutfak için trafiğin sağlıklı olması, hem de geri dönmelerden doğacak zaman ve işgücü kaybının önlenmesini sağlar. İşletmecilik açısından sağlanacak bu yararların yanında, ilk yatırım maliyeti pozitif yönden etkiler. Soğuk depoların bir arada olması soğutma tesisatı açısından, hazırlıkların bir arada olması su tesisatı açısından pişirme gruplarının bir arada olması, LPG buhar, elektrik ve havalandırma tesisatı açısından, hem uygulama kolaylığı, hem de maliyet indirimi sağlar.

Mutfağın çözümünde ideal olan, servis girişinden servis çıkışına kadar olan tüm bölümlerin aynı katta çözümlenmesidir. Eğer kat alanı kapasiteye uygun alana yeterli gelmiyorsa, aradaki ilişkiyi aksatmayacak iyi bir asansör bağlantısıyla, bir katta ana mutfak, diğer katta hazırlık ve depolar olmak üzere iki ayrı bölümde değerlendirilebilir.



Soğuk depolar, ait oldukları hazırlık bölümlerinin içinde bağlantılı tasarlanmıştır. Bu da malzeme gelişinde ön ayıklamadan sonra depolama, depodan alınıp da hazırlama süreçlerinde, son derece avantajlı bir uygulama sağlamaktadır. Hazırlıkların çıkışı, asansöre en yakın yerdendir. Ana mutfakta aralarındaki iletişim en kısa yoldan ve kontrollü olarak yapılmasını sağlar.

Hazırlıklar her biri kendi içinde yeterli modern cihazlar ve tezgahlarla donatılmıştır. Bu da daha hızlı ve daha temiz bir üretim yapılmasına olanak sağlar.

Et ve balık sıcaktan daha çabuk etkilenen besinler olduğu için bunların hazırlık bölümlerinde serinletme öngörülmüştür. Et ve balık ve sebze için soğuk depo ve derin dondurucuların yanında, süt ve sütlü mamüller, içki ve meşrubat için, soğuk depolar, diğer soğutulması gerekmeyen yiyecekler için kuru depolar tasarlanmıştır.

Ayrıca yine bu katta servis asansörü ve merdivenine en yakın yerinde, personelin en kısa yoldan ulaşabileceği bir personel yemekhanesi ve buraya servis veren ayrı bir mutfak öngörülmüştür. Bu mutfak depolama, hazırlık, pişirme, servis ve bulaşık hacimlerinden oluşan kendi içinde yeterli bir mutfak olarak tasarlanmıştır.

Hazırlıklarla, ana mutfak arasındaki bağlantıyı sağlayan asansör yukarıda tüm birimlere ulaşan bir koridora açılmaktadır.

Sıcak mutfak, soğuk mutfak, patiseri, kahvaltı hazırlık ve içki bu koridordan beslenmektedir.

Bu katta tamamen şeffaf ve açık bir mutfak tasarlanmıştır. Bölümler birbiriyle daha sıkı ilişkilendirilmiş birbirlerinden ayıran duvarlar yarım duvar olarak öngörülmüştür.

Sıcak, soğuk mutfak, büyük kapasiteli menü yemeklerinin pişirildiği bölüm ve küçük kapasiteli alakart türü yemeklerin pişirildiği bölüm olmak üzere iki ayrı bölümde değerlendirilmiştir.

Soğuk mutfak, soğuk yemeklerin hazırlanmasına ve porsiyonlanmasına yönelik ve hareketli tezgahlarla donatılmıştır. Hareketli tezgahlar alternatif çalışma mekanları oluşturulmasına avantaj sağlarlar. Soğuk mutfağın hemen gerisinde soğuk yemeklerin muhafazası için soğuk depo öngörülmüştür.

Patiseride hamurun hazırlandığı yoğurma, açma, şekillendirme bölümü ayrı, pişirme bölümü ayrı değerlendirilmiştir. Aslında patiseri bölümü diğer bölümlerden ayrı tamamen bağımsız bir mutfak olarak değerlendirilse de, burada mutfağı daha da daraltmamak için tamamen açık bir sirkülasyon öngörülmüştür.

Soğuk depoları da hem cephe estetiğini bozmamak hem de tesisat kolaylığı açısından soğuk mutfak deposu yanında çözümlenmiştir.

Bölümler malzeme gelişi ve çöp çıkışının sağlandığı arka koridor ve servisin verileceği bu koridor arasında değerlendirilmiştir. Bu da son derece kolay ve sağlıklı bir kontrol ve iş akışı sağlamaktadır.

Kahvaltı hazır yiyeceklerle ve açık büfe olarak yapılacağından, çay-kahve servis hazırlığı haricinde, tamamen ayrı bir bölüm öngörülmemiştir.

Bulaşıkhanesi servis sirkülasyonunun etiklemeyecek bir girişle bağlantılı ayrı bir köşede çözümlenmiş ve çöp koridoru bağlantılıdır.

Bu arada şef, hem servis girişini ve hem tüm mutfağı kontrol edecek merkezi bir noktada konumlandırılmıştır.

Bölümlerin çöplerinin toplandığı çöp soğuk deposu koridorun sonunda tasarlanmıştır. Koridor ve servis avlusu bağlantılı iki ayrı kapı öngörülmüştür.

Servis açık büfe olarak verileceğinden mutfağın önünde servis hattı öngörülmüştür.,

Sonuçta, bölümlerarası ilişkileri yeniden değerlendirmek ve ürün akışı doğrultusunda bağlantıların sağlıklı olup olmadığı irdelenmek için malzeme gelişinden başlayarak, servise kadar olan süreç değerlendirilirse;

Malzeme servis avlusuna indirilir. Ön yıkama ve tartıdan geçtikten sonra yük asansörü kanalıyla alt kata, depolar bölümüne getirilir. Burada ilgili depolara istiflenir. Özellikle sebze ve etler ön ayıklamadan geçtikten sonra depolara alınır. Buraya kadar olan süreç haftalık ya da onbeş günlük yani mal alım periyodlarına bağlı bir aşamadır.

İkinci aşama, günlük, hatta öğünlük olarak değerlendirilebilir. Depolardan alınan mal günlük ihtiyaca göre ve yemek çeşitlerine göre hazırlıklarda işlem görür. Hazırlanan malzemeler mutfağa alınırken diğer yük asansörüyle de artık çöpler çıkarılır ve çöp deposuna nakledilir.



Ana mutfağa çıkarılan hazırlanmış malzemeler koridor kanalıyla ilgili birimlere aktarılır.

Bölümler her ne kadar fabrikasyon bant sistemi benzeri bir çalışma içermeseler de, malzeme gelişi, pişirme, hazırlama ve servisin lineer bir hat oluşturması mutfak içi trafiğin kontrolünde önemli yararlar sağlamaktadır.

Bölümlerde pişirilen ve hazırlanan yemekler servis bankoları aracılığıyla servis koridoruna oradan da servis birimlerine dağıtılırlar.

Pişirme ve hazırlama sonrası mutfakta kullanılan malzemeler, yine koridor bağlantısıyla, mutfak bulaşığa aktarılır ve çıkan çöplerde koridorun sonundaki çöp deposuna iletilir.

Servis sonrası kirlenen tabak ve bardaklar da servis koridoru bağlantısıyla servis bulaşığa aktarılır. Tabak ve bardak ayrı makinalarda yıkandıktan sonra servis koridoruna açılan bir bölümde tabak ve bardak arabalarıyla istiflenir. Bu bölümün çöprü de yine koridor bağlantısıyla çöp deposuna aktarılır. Böylece mutfağın bir öğünlük üretim çalışması tamamlanmış olur. Turistik tesislerinin mutfağının, buraya kadar anlatılan mutfakla ilgili tüm işlevleri, özellikle Türkiye şartlarında değerlendirildiğinde, ideale yakın bir şekilde yerine getirdiği gözlemlenmektedir. Bunda başlangıçta oluşturulan iyi bir ekip, işletme anlayışının ve kaliteli mutfak personelinin olduğu unutulmamalıdır.



C) HİJYEN :

Temizlik ve buna bağlı olarak sağlık bireyin yaşam düzeyinin bir simgesidir. Temizlik ve sağlık kuralları, bireyin ve toplumun sağlığına zarar verecek tüm etkenlerin ortadan kaldırılmasını amaçlar. Hijyen, temizlik ve güvenlik koşullarına uygun sağlık standartlarının sağlanmasıdır. .

Günümüzde gıda maddeleri çok hızlı olarak üretilmesi, dağıtılması sebebiyle tüketiciye oldukça kısa bir sürede ulaşabilmektedir. Ayrıca, yeni gıda maddelerinin bulunması ve üretim tekniklerinin geliştirilmesi ile ürün formülasyonunda seçenekler artmış ve dolayısıyla çok çeşitli gıdaların üretilmesine imkan doğmuştur.

Ancak, gıda maddelerinin zaman zaman tüketici sağlığını tehlikeye sokacak tehlikeleri de beraberinde taşıyabildiğini belirtmek gerekir.

Bu riskler fiziksel, kimyasal ve biyolojik olmak üzere sınıflara ayrılır. Fiziksel tehlike kaynakları cam, tahta, taş, vida, çivi, metal çapağı, kemik, sert plastik gibi yabancı cisimlerdir.

Fiziksel tehlikeler kesici, yaralayıcı ve hatta tıbbi operasyon gerektirebilecek nitelikte olabilmektedir. Kimyasal tehlike kaynakları ise mikotoksin, histamin, mantar zehirleri ve kabuklu hayvan zehirleri gibi tabiatta bulunan zehirli kimyasallar; zirai mücadele ilaçları, zehirli element ve bileşikler (kurşun, çinko, arsenik vs.), dezenfektanlar, deterjanlar, fazla miktarda katıldığında zehirlenmeye sebep olabilecek katkı maddeleri gibi suni kimyasallar olarak sıralanabilir. Bu maddeler insan vücuduna girdiğinde ölüm ile sonuçlanabilecek zehirlenmelere ve gıda kökenli hastalıklara sebep olmaktadır.

Biyolojik risk sebepleri ise bu üç risk kategorisi içinde en zor kontrol edilebilendir. Çünkü, sayıları belirgin olan fiziksel ve kimyasal kirlenmelerin aksine dünya üzerinde 100.000 mikroorganizma çeşidi bulunmaktadır. Bunların oluşturduğu biyo-kütle küçüklüklerine rağmen tüm insanların ağırlığından 100 kat daha fazladır. Buradan açıkça görülebilmektedir ki biz insanlar her tarafımızı kuşatan mikroorganizmaların içinde yaşamaktayız. Bunun çarpıcı örnekleri aşağıda verilmiştir. Her sene milyonlarca insan mikroplar tarafından hasta edilmekte, zehirlenmekte veya öldürülmektedir. Bu durum gıda tüketiminde de önemini sürdürmektedir. 2-4 milyon insana bulaşan Salmonella ve diğer mikrobiyolojik bulaşıcılardan kaynaklanan hastalıkların Amerika Birleşik Devletleri'ne bir yıllık maliyetinin yaklaşık olarak 10 milyar dolar olduğu tahmin edilmektedir.

Bu riskleri ortadan kaldırmak için gıda işletmelerinde geleneksel muayene ve test metotları uygulana gelmiş ve son üründe yapılan bir takım görsel muayene, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik testlerle gıda güvenliği sağlanmaya çalışılmıştır. Fakat, bu yöntemler sınırlı bir güvenlik sağlamaktadır. Çünkü;

Çoğunlukla tehlikeler düzenli olarak dağıtılmamıştır.

Çok düşük miktarlarda kirletici, hastalık yapıcı ve hatta öldürücü olabilmektedir.

Dikkate alınması gereken bir diğer husus son kalite kontrolde gerçekleştirilen mikrobiyolojik analizlerin sonuçlarının çok yavaş alınmasıdır.

Yiyecek ve içecek sektöründe hijyen çok önemlidir. Bu alanda çalışan, yemek üretmek, servisini yapmak, satmak gibi her türlü sorumluluğu taşıyan bireylerin hijyenin ne olduğunu, nasıl hijyenik bir ortam sağlanabileceğini, kişisel olarak nasıl uygulamalar içinde olacaklarını çok iyi anlamaları gerekmektedir.r.

Yiyecek ve içecek alanında hijyen uygulamalarını üç ana başlık altında inceliyoruz.

- A. Kişisel Hijyen
- B. Yiyecek hijyeni ve
- C. Mutfak Hijyeni

Kişisel Hijyen : Bedenen ve ruhen daha temiz ve sağlıklı olmak için yaptığımız tüm faaliyetler kişisel hijyen olarak tanımlanır. Düzenli ve temiz gıdaları yemekten her gün alacağımız banyo bu tanıma girer.

Yiyecek ve içeceklerle uğraşan her birey kişisel temizliğine dikkat etmelidir. İnsan vücudu üzerinde her türlü bakteri ve mikroorganizma bulunur zira insan vücudunun sıcaklığı bu mikroorganizmaların rahatça yaşayacağı, çoğalacağı en uygun sıcaklıktır.

İnsan vücudunda bulunan mikroorganizmalar kolayca başkalarına geçebilir. Aksırma, tıksırma, ter, gibi vücut sıvıları yoluyla ya da vücut atıkları yoluyla bulaşabilir. Bu nedenlerden dolayı kişisel hijyen önemlidir. İnsan hem kendi sağlığı, hem de başkalarının sağlığı için kişisel temizliğine dikkat etmelidir.

Kişisel hijyen için yapılması Gerekenler :

Banyo :

Her gün ya da iki günde bir tez tam vücut banyosu. Saçların yıkanması, Özellikle yemek hazırlanan yerler sıcak, kokulu yerlerdir. Çalışanlar çok çabuk terlerler. İş yerinde çalışanların kullanımı için özel duşlar, sabun ve havlu olmalı ve çalışanlar iş sonrası veya öncesi duş yapabilmelidirler. Yiyecek, içecek sektörü personeli sürekli olarak deodorant kullanmalıdır.

El Temizliği, El yıkama :

Kişisel hijyen kurallarının başında el temizliği ve el hijyeni gelir. İnsan eli her şeye her yere değebilir. İnsan kirli ellerini ağızına koyması ya da kirli elleriyle temiz yiyeceğe dokunarak onu kirletmesi ile mikropları kendisine bulaştırabilir. Kişisel tuvalet temizliğinde kağıt kullanılmalıdır. Tuvaletten çıktıktan sonra muhakkak tırnak fırçası ile eller yıkanmalıdır. Akar su sabun en güçlü temizleyicilerdir. Yiyecek hazırlama ile uğraşanlar ellerini dezenfektan ile de yıkamalıdır. Salmonella, tifo gibi son derece önemli hastalıklar, özellikle tuvaletten sonra el temizliğinin iyi yapılmaması nedeniyle ortaya çıkmaktadır.

Diş Temizliği :

Dişler her gün sabah, yemekten sonra ve yatarken olmak üzere sık sık yıkanmalıdır. Diş fırçalayarak, ağız içinde dişler üzerinde bulunan mikropların sayısını en aza indirmek mümkündür. Dişler üzerinde konuşlanan mikroplar diş çürüklerine yol açmaktadır.

Tırnak Bakımı :

Yiyecek ve içecek hazırlama ve servisinden sorumlu kişiler tırnaklarını sık sık keserek temizliğine de dikkat etmelidirler. Uzun tırnak arasında kalan kirler içinde mikroplar çoğalır ve hastalık yapmaktadır.

Üniformalar :

Daima temiz ve ütülü üniforma giyilmelidir. Üniformalar açık renkli olmalıdır. Kirli üniformalar üzerinde mikroplar ürer ve bunlar tekrar temiz yiyeceklere bulaşabilirler. Mikropların bulaştığı yiyecekler gıda zehirlenmelerine yol açabilir.

Tabak tencere tutmak için kullandığınız önlüklere ellerinizi silmeyin ve kurulamayın. Önlükler çok kuru olmayabilir ve kirlidir.

Saç bakımı :

Yemek işinde çalışan insanların saçları bir bone yada şapka ile örtülmelidir. Doğal olarak her gün 50 adet saç kaybetmekte olup, bunlardan bir tanesi yemeğe düşebilir. İnsan saçı temiz değildir. Üzerinde çeşitli mikroplar bulunabilir. Yemeklere bulaşabilir ve geniş çaplı gıda zehirlenmelerine yol açabilir.

Yemek pişirirken, hazırlık yaparken ağız ve yüz elle silinmemelidir. Bunların yiyeceklere taşınmaması gereklidir.

Yemek pişirirken tadına bakmak adettir. Ancak bu iş parmak ile ya da yemeğin karıştırıldığı kaşıkla yapılmaz. Ağızınızın mikropları yemeğe bulaşabilir. İki kaşık yöntemi kullanılmalıdır.

Hafif bir hastalıkta olsa evde kalıp hızlı bir şekilde iyileşmeye çalışılmalıdır.

Ellerinizde, parmaklarınızda yanık veya kesme nedeniyle yaralar oluşabilir. Bunların çok iyi bir şekilde bandajlanması gerekir. Yoksa bu yaradan çıkan mikroplar yemeklere bulaşabilir.

Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinin Hijyen Açısından Güvenilirliğini Sağlamada Bazı Kuralları sıralarsak;

1. Yiyecekler buzdolabında 1-7 7 C'de saklanmalıdır.
2. Yiyecekleri pişirirken ya da ısıtırken iç sıcaklığının 70 C ve üstü olmasına dikkat edilmelidir.
3. Yiyecek hazırlama, pişirme ve servis işlerinde çalışan personelin kişisel hijyen kurallarına kesinlikle uymaları sağlanmalıdır.
4. Önceden pişirilmiş yemeklerin saklanması ve depolanması dikkatle yapılmalı, hijyen şartlarına uyulmalıdır.
5. Önceden pişirilmiş ve çiğ yiyeceklerin birbirine karıştırılmamasına özen gösterilmelidir. Çiğ yiyeceklerden zararlı mikro-organizmalar bulaşabilir.
6. yiyeceklerin en az 60 C 'den sıcak, en fazla,7 C'den soğuk ısıda saklanmasına dikkat etmelidir. Oda sıcaklığında yiyecek ve yemek bırakmamalıdır. Mikro-organizmalar oda ısısını tercih edilmelidir.
7. Artan yemekler tekrar ısıtılırken, mikroorganizmaların dayanamayacağı ısıya, 75-80 C'ye kadar ısıtılmalıdır. Donmuş yemekler ve yiyecekler daima buzdolabında çözdürülmelidir. Oda ısısında çözülürken mikroorganizmalar çoğalır.
8. Hazır yemekler servise sunulmayı beklerken temiz koşullarda ve ısılarına dikkat edilecek şekilde bekletilmelidir. Çok temiz kaplarda çok temiz başka hiç bir yiyecek için kullanılmamış araç-gereçle servis edilmelidir.

SONUÇ : Tüm buradan hareketle hiçbir şey insan yaşamından önemli değildir. Direkt insan yaşamını ilgilendiren Gıda Güvenliği ve bunu sağlayacak olan ekipman mutlaka insan odaklı planlanmalı ve projelendirilmelidir.