

- ❗ Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4°C buzdolabı sıcaklığında çözündürülmelidir.
- ❗ Dondurulmuş ürünler çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmamalıdır.
- ❗ Yiyecekler buzdolabında bile olsa uzun süre saklanmamalıdır.

Neden ?

Oda ısısında bırakılan yiyeceklerde mikroplar hızla ürer. 5°C' nin altındaki ve 60°C' nin üzerindeki ortamlarda mikrop üremesi yavaşlar. Ancak bazı tehlikeli mikroplar 5°C'deki soğukta bile üreyebilir.

Temiz Su, Temiz Malzeme Kullanılması



- ❗ Temiz su kullanılmalıdır.
- ❗ Ezik, çürük olmayan taze gıdalar seçilmelidir.
- ❗ Pastörize süt gibi mikrop arındırma işlemlerinden geçmiş gıdalar seçilmelidir.
- ❗ Çiğ tüketilecek sebze ve meyveler iyice yıkanmalıdır.
- ❗ Son tüketim tarihi geçen gıdalar tüketilmemelidir.

Neden ?

Su ve buz da dahil ham mamüllere tehlikeli mikroplar ve kimyasal maddeler bulaşmış olabilir. Hasarlı ve yumuşamış yiyeceklerde zehirli kimyasal maddeler oluşabilir. Çiğ malzemeyi özenle seçmek yada sadece yıkamak ve soymak gibi basit önlemler tehlikeyi en aza indirir.

Daha Geniş Bilgi için
İl ve İlçe Müdürlüklerimize Başvurunuz.

 **0 258 212 54 80** (4 Hat)

 **0 258 212 54 87**

 www.denizli.tarimorman.gov.tr

Gıda Konusunda
Her türlü ihbar
ve Şikayet için;

174
ALO GIDA



**Bilmek
Korunmaktır !...**



DENİZLİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

**Gıda Güvenliği İçin
5
Anahtar**



174
ALO GIDA

Temizliğe Önem Verin



- Üretime başlamadan önce, üretim esnasında ve üretimden sonra eller iyice yıkanmalı, dezenfekte edilmeli ve uygun şekilde kurulanmalıdır.
- Hapşırık ya da öksürükten sonra, tuvaletten çıktıktan sonra eller uygun şekilde yıkanmalıdır.
- Kullanılan her türlü malzeme, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Böcek, haşere ve diğer zararlılara karşı periyodik olarak ilaçlama yapılmalı ve bu ilaçlama kayıtları tutulmalıdır.

Neden ?

Toprakta, suda, hayvanlarda ve insanlarda pek çok tehlikeli mikrop bulunur. Bu mikroplar; eller, temizlik bezleri ve özellikle doğrama tahtası gibi mutfak aletleri ile taşınır; biz farkına bile varmadan yiyeceklerimize bulaşıp gıda kaynaklı zehirlenmelere ve hastalıklara sebep olurlar.

Pişmiş ve Çiğ Gıdaları Ayrı Tutun



- Et, tavuk ve balık gibi çiğ yiyecekleri diğer gıdalarla temas ettirilmemelidir,
- Bıçaklar, doğrama tahtaları gibi mutfak aletleri çiğ yiyeceklerde kullanıldıysa başka yiyeceklerde kullanılmamalıdır.
- Tüketime hazır gıdaların çiğ gıdalarla temasını engellemek için gıdalar kapalı uygun kaplarda saklanmalıdır.

Neden ?

Özellikle et, kümes hayvanları, deniz ürünleri gibi çiğ gıdalar ve bunların sularında tehlikeli mikroplar olabilir. Bu tehlikeli mikroplar yemek hazırlama ya da saklama esnasında diğer gıdalara da bulaşabilirler.

Gıdaların Pişirilmesi



- Gıdaları pişirirken veya tekrar ısıtırken, gıdanın her noktasında sıcaklığın aynı olmasına dikkat edilmelidir.
- Çorba ve sulu yemekleri tamamen piştiğinden emin olana dek kaynatılmalıdır. Et ve tavuğun suyu kanlı değil, berrak olmalıdır.
- Özellikle et, tavuk, yumurta ve balık gibi gıdalar iyice pişirilmelidir (70°C).

Neden ?

Doğru pişirerek yiyeceklerde ki tehlikeli mikropların hemen hepsini yok edebiliriz. Yapılan araştırmalar 70°C' ye kadar ısıtılan gıdaların tüketilmesinin güvenli olduğunu göstermektedir. Özellikle kıyma, rosto, iri kemikli et parçaları ve bütün tavuk pişirirken buna dikkat edin.

Gıdaların Saklanması



- Gıdaların soğukta muhafazasında öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalıdır (Süt ve süt ürünleri 0-4 °C; kanatlı et maksimum +4 °C; kırmızı et maksimum +7°C; kıyma maksimum +2 °C; dondurulmuş gıdalar minimum -18 °C).
- Pişmiş ürünler oda sıcaklığında 2 saatten fazla bırakılmamalıdır.