

## Dubai Emirliğinde, Restoranlarda gıda güvenliği eğitiminin, gıda güvenliği bilgisi kazanılmasına ve uygulanmasına etkisi

Abdul Azeez Mullattu

M R S Uluslararası Gıda Danışmanlığı, Birleşik Arap Emirlikleri

Bu çalışma, gıda güvenliği bilgisini ve gıda işleme uygulamalarını iyileştirmek üzere eğitim seanslarında gösterim kullanmanın etkililiğini değerlendirmektedir. Bu çalışma ayrıca Dubai restoranlarındaki iyi yapılandırılmış mevcut iyi uygulamalara (cGPs) dayanarak, güncel gıda hijyen uygulamalarını değerlendirmektedir. Bu çalışmada yer alanlar, Dubai Belediyesi Temel Gıda Hijyeni Müfredatına dayanan, 6 saatlik gıda güvenliği eğitim sınıflarına katılmışlardır. Bu çalışmadaki bulgularının hedefi, perakende gıda sektöründe oldukça yeni, fakat gelişmekte olan araştırma sahalarına cazip yeni fikirler sunmaktır. Beklendiği üzere, bu çalışmanın sonuçları, gıda güvenliği eğitiminin ilerlemesine dair ulusal ve uluslararası çıkarımlara neden olacaktır. Araştırmacıların bildiği kadarıyla, burada önerilen eğitim-öğretim yaklaşımı, Dubai ve genel olarak Birleşik Arap Emirlikleri bağlamında bir ilktir. Pek çok ülkede restoranların gıda güvenliği standartları inişe geçmişken, gıda güvenliği ve gıda işleme tutumları konusundaki bilgilere erişmek iyice güçleşmişken, bu araştırmanın zamanlamasının uygun olduğunu düşünmekteyiz.

Uluslararası bağlamda, bilimin gıda güvenliği konusundaki başarısı ve tutumunun yer aldığı gıda güvenliği gösterimlerindeki araştırma bulguları, önemli etkilere yol açabilir.

Bunlar arasında bilgi iletiminde alternatif yolların tanıtımı ve gıda güvenliği sağlanması konusunda bilgi açığının kapatılması yer almaktadır. Bunun sonucunda gıda güvenliği davranışları iyileşirken, gıda hizmetleri ve gıda güvenliğiyle ilgili alanlarda çalışanların gıda güvenliği ve iyi hijyen uygulamaları da gelişmektedir.

Yukarıdaki noktalar göz önüne alındığında bu çalışma, gıda güvenliği eğitim planlarını, gösterim tekniklerini ve uygulamalı-alıştırmaları bir araya getirmektedir. Bazı efektif uygulamalı-alıştırmalar arasında mikrobiyal test kiti ATP, klorür test stripli sanitizer konsantrasyon testi, glo germ ile el hijyenini test edilmesi yer almaktadır. Ayrıca gıda güvenliği eğitim programlarının kullanılmasını takiben, gıda güvenliği bilgilerinin ve uygulamalarının ne ölçüde geliştiğinin sıkça incelendiği tespit edilmiştir.

Bu çalışmaya göre, gösterim teknikleri kullanılarak eğitim verilmesi, gıda güvenliği ilkeleriyle uyumu artırmanın etkili bir yoludur. Zaman/ısı kontrolü ile ilgili olarak, uygunsuz hijyen ve çapraz kontaminasyon gibi restoran gıda güvenliği eksiklikleri mevcuttur. Bu çalışma gıda işleyenler arasında, kişisel hijyen uygulamaları ve gıda güvenliği bilgisinin arttırılması konusunda eğitim önermektedir.

**Anahtar kelimeler:** gıda güvenliği eğitimi, gıda güvenliği bilgisi, gıda güvenliği risk faktörleri, gıda hijyeni uygulamaları, gösterim, gıda işlenmesi