

FoodSimplex – restoranlar için gıda güvenliği metodolojisi

Ana Lúcia Baltazar¹, Ana Ferreira², Lara Manyes³, Jordi Mañes³

¹ Valencia Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü, İspanya

²Coimbra Sağlık Okulu, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, İspanya

³Valencia Üniversitesi Halk Sağlığı Bölümü, İspanya

Restoranlar, kantinler, okullar, hastaneler, catering şirketleri gibi toplu yemek kuruluşlarına duyulan ilgi arttıkça, gıda güvenliği ile ilgili endişeler de artmaktadır: yiyecekler güvenli şekilde hazırlanıyor mu?, gıda işletmecileri yeterli imkan ve teknik desteğe sahip midir?, orta ve küçük ölçekli işletmelerin gıda güvenliğini sağlamakta etkili bir önleyici eylem planı var mıdır? Milyonlarca gıda tüm dünyada her gün güvenli bir şekilde hazırlanmaktadır ancak Avrupa'dan bildirildiği üzere bunun %22 kadarı hazır işlenmiş gıda halindeyken veya toplu yemek sektöründe hazırlanırken gıda kaynaklı hastalıklara yol açmaktadır. Avrupa Birliği (AB) sektörde gıda hijyeni sağlamak için yasal araçlar ve resmi kurumlar oluşturmuştur. Böylelikle kontrol ve denetim sağlanarak kamu sağlığının korunması amaçlanmaktadır Portekiz'de gıda güvenliği endişesine dair iki durum söz konusudur; kötü hijyen koşullarında çalışan aile işletmeleri ve eski işletmeler. Eski işletmelerde bürokrasiyi azaltmak ve yeni gıda işletmesinin kurulmasını hızlandırmak amacıyla ön-denetim onayı olmadan, restoranın sadece tescil edilmesi yeterli görülmüştür. Böylelikle restoran hemen işe başlayabilir ve restoranın gıda işletmecileri sağlık-hijyen kalitesini yönetmekten ve müşterilerine güvenilir gıda sunmaktan sorumlu olurlar. Ancak bu kişiler çoğu zaman AB gıda güvenliği yönetmeliklerindeki koşulları yerine getirecek yeterli bilgiye sahip değildirler.

Bu çalışma, halk sağlığı aracı olarak gıda güvenliği teknisyenleri tarafından uygulanan, FoodSimplex adlı orta ve küçük ölçekli restoranlar için oluşturulan gıda güvenliği eylem planını değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Proje, 2010 ve 2014 yılları arasında, uygun 22 restoranın yer aldığı uzun süreli bir çalışmadır. Denetim için veri toplama aracı, gıda işleyicileri ve tesislerle ilgili hijyen koşullarının ve İyi Üretim Uygulamalarının (GMP) görsel denetim yoluyla ve HACCP yönünden (prosedürler, kayıtlar vb.) sorumlu kişiyle görüşme yapmak suretiyle veri toplanması üzerine tasarlanmış bir denetim kontrol listesidir; spesifik konulara ayrılan üç modül halinde düzenlenmiştir. FoodSimplex metodolojisinin uygulanması sırasında alınan sonuçlar ve bunların geliştirilmesine göre gerçekleştirilen 352 denetim incelenmiştir.

Sonuçlar, bu küçük ve orta ölçekli işletmelerde hijyen ve İyi Üretim Uygulamalarındaki iyileşmeleri değerlendirmek için, 1. ve 4. denetim dikkate alınarak incelenmiştir. Sonuçlar istatistiksel olarak SPSS ile analiz edilmiş ve McNemar testi uygulanarak %95 güven aralığında değerlendirilmiştir.

Birinci denetimin sonuçları, soğuk depolama, pişirme, soyunma odaları, el yıkama lavaboları, ilkyardım kiti, bulaşık makineleri ve atık işleminde kötü hijyen koşulları gibi önemli boşlukları ortaya çıkarmıştır. İyi Üretim Uygulamalarında, oda sıcaklığında ve soğuk depolamada etiketleme işlemi, gıda dondurma prosedürleri ve soğuk ambalajlama denetlenmekteydi. Tüm bu öğelerin restoranların % 50'sinden fazlasında uygunsuzluk gösterdiği belirlenmiştir. FoodSimplex uygulamasından sonra restoranlarda hem hijyen hem de iyi üretim uygulamalarına (GMP) uygun bir gelişme tespit edilmiştir. Bu sistematik eğitim ve sık denetimlerden sonra FoodSimplex'teki gelişmelerin, alışkanlıkların değişmesiyle bağlantılı olduğu görülmüştür.

Anahtar kelimeler: Halk Sağlığı, Gıda Güvenliği, Toplu yemek (catering), Foodsimplex, Restoranlar