

HORECA

**Otel Restoran Catering Personelinin Gıda
Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları
Konusunda Niteliklerini İyileştirme
Stratejileri**

Modül 1: Gıda Güvenliği Yönetimi

HORECA MESLEKİ EğİTİM EğİTİMCİLERİ İÇİN REHBER KİTABI

Modül 1:Gıda Güvenliği Yönetimi

Süre: 6 saat

Hedef Gruplar: HORECA alışanlar

Metot:: Yüz yüze, , e-öğrenme

Hedefler

- ✓ Gıda güvenliğinin önemini ve amaçlarını anlamak
- ✓ Gıda güvenliğinin temel kavramlarını öğrenmek.
- ✓ Farklı gıda güvenliği yönetim sistemlerini anlamak
- ✓ HACCP prensiplerini uygulama becerileri kazanmak
- ✓ Farklı gıda tehlikelerini tanımak

| KONULAR | Süre |
|--|--------|
| Gıda Güvenliği ve Temel Kavramlar (Tanımlar, Amaç, Prensipler - Temizleme, Soğutma, Pişirme) | 3 saat |
| Gıda Güvenliği Sistemi (HACCP, Tehlikeler, Gıda Patojenleri, Alerjenler, apraz Kontaminasyon, Kritik Kontrol Noktaları) | 3 saat |

DERE:Gıda Güvenliği Yönetimi (6 SAAT)

| KONU | HEDEFLER | MATERYALLER | DEĞERLENDİRME |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">Gıda Güvenliği ve Temel Kavramlar (Tanımlar, Amaç, Prensipler - Temizleme, Soğutma, Pişirme)Gıda Güvenliği Sistemi (HACCP, Tehlikeler, Gıda Patojenleri, Alerjenler, Çapraz Kontaminasyon, Kritik Kontrol Noktaları) | <ul style="list-style-type: none">✓ Gıda güvenliği ile ilgili temel kavramları ve tanımları anlamak.✓ Halk sağlığı için gıda güvenliğinin amaçlarını ve önemini bilmek.✓ Gıdalardaki farklı tehlikeleri ve patojenleri anlamak ve tanımlamak.✓ Tüketici üzerinde alerjik reaksiyonları önlemek için gıdalardaki alerjenleri tanımak ve yönetmek.✓ Gıda üretim sürecindeki tehlikeleri belirlemek, değerlendirmek ve kontrol etmek için HACCP sistemi konusunda bilgi sahibi olmak.✓ Temizleme, soğutma ve pişirme prensiplerini, gıda güvenliği bağlamında anlamak ve patojenleri ortadan kaldırmadaki rolünü anlamak.✓ Gıda güvenliğini sağlamak için riskleri analiz edebilme ve uygun önlemleri alabilme becerisini geliştirmek.✓ Gıda güvenliği yasalarına ve standartlarına uyum sağlama konusunda farkındalığı ve sorumluluğu artırmak. | <ul style="list-style-type: none"><u>Kaynak 1:</u> PowerPoint sunusu<u>Kaynak 2:</u> E-öğrenmeplatformu<u>Kaynak 3:</u> <u>Sınıf içi tartışma kağıdı</u><u>Kaynak 4:</u> <u>Kitap, dergi web sayfaları gibi dış kaynaklar</u> | <ul style="list-style-type: none">Sınıf içi Quiz&E-Quiz |

Kaynak #1

Birinci Bölüm

PowerPoint sunusu

Kaynak #2

Birinci Bölüm

E-örlenme platformu:

Kaynak #3

Birinci Bölüm

Sınıf İi Tartışma Formu

Kaynak #4

- Australian Institute of Food Safety. (2021, March 11). What is Food Safety? Retrieved from: <https://www.foodsafety.com.au/blog/what-is-food-safety>
- Futter, M. (2001). Resource Materials Development - Food & Nutrition: A Handbook. “Communication Essentials in Poster Development”, Pub. SADC-REEP. Retrieved from: <https://www.fao.org/3/a0104e/a0104e08.htm>
- Food Safety Definition & Why is Food Safety Important. (n.d.). Food Docs. Retrieved from: <https://www.fooddocs.com/post/why-is-food-safety-important>
- What is Food Safety? - The Importance of Food Safety in Manufacturing. (n.d.). Sesotec.Com. Retrieved from: <https://www.sesotec.com/apac/en/resources/blog/what-is-food-safety>
- DeltaNet. (2022, March 31). What are the Fundamental Principles of Food Safety and Hygiene? Retrieved from: <https://www.deltanet.com/knowledge-base/health-and-safety/food-safety-topic/what-are-the-fundamental-principles-of-food-safety-and-hygiene/>
- 4 principles of Food Safety | Virtual College. (n.d.). Virtual College. Retrieved from: <https://www.virtual-college.co.uk/resources/4-principles-of-food-safety>
- Nanotechnology Applications in Food. (n.d.). <https://www.sciencedirect.com/>. Retrieved from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128119426000133>
- Food allergy and intolerance. (n.d.). Better Health Channel. Retrieved from: <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/conditionsandtreatments/food-allergy-and-intolerance#symptoms-of-food-allergy-and-intolerance>
- List of 14 Allergens | Food Information | Food Legislation | Legislation | The Food Safety Authority of Ireland. (n.d.). The Food Safety Authority of Ireland. Retrieved from: https://www.fsai.ie/legislation/food_legislation/food_information/14_allergens.html
- Davidson, K. M. (2020, January 21). Bacterial Cross Contamination: All You Need to Know. Healthline. Retrieved from: <https://www.healthline.com/nutrition/what-is-cross-contamination#types>
- Hazard Analysis of Critical Control Points Principles. (2012, May 30). The University of Rhode Island. Retrieved from: <https://web.uri.edu/foodsafety/hazard-analysis-of-critical-control-points-principles/>
- Simons, C. (2021, December 27). How to Monitor Critical Control Points (CCPs). Food Science Toolbox. Retrieved from: <https://cwsimons.com/how-to-monitor-critical-control-points-ccps/>

Ortaklar



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



HORECA

**Otel Restoran Yemek Güvenliği ve Hijyen
Uygulamalarında Personelin Niteliğini
Artırmak İçin Stratejiler**

Modül 2: Kişisel Hijyen Kuralları

HORECA MESLEKİ EĞİTİM EĞİTİMCİLERİ İÇİN REHBER KİTABI

Modül 2: Kişisel Hijyen Kuralları

Süre: 2 saat

Hedef Gruplar: HORECA alışanları

Methods: Yüz yüze, e-öğrenme

Hedefler

- ✓ Kişisel hijyen kurallarının güvenli gıda üretimi ve HORECA operasyonlarında öneminin anlaşılması, çalışan personelin sağlığından kaynaklanan tehlikelerden ve davranışlarından haberdar olmayı gerektirir.
- ✓ İşyerinde uygulanacak hijyen kurallarının pratiklerine dair bilgi sahibi olmak ve kişisel kaynaklı bakteri türlerinden arınmış bir üretim ortamı oluşturmak, önemlidir.

| KONULAR | Süre |
|--|--------|
| Hijyen, Sanitasyon ve İnsan Vücudunun Konuk Florasının Tanımları | |
| Kişisel İlişkili Kontaminasyon Döngüsü | 1 saat |
| Personel Sağlık Sorunları ve Portör Muayenesi | |
| İşyerinde Kişisel Hijyeni Sağlama | |
| Kişisel Hijyen Kurallarını Özetleme | 1 saat |

DERs: Kişisel Hijyen Kuralları (2 SAAT)

| KONU | HEDEFLER | MATERYALLER | DEĞERLENDİRME |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Hijyen, Sanitasyon ve İnsan Vücudunun İkamet Eden Florasının Tanımları✓ Kişisel İlişkili Kontaminasyon Döngüsü✓ Personel Sağlık Sorunları ve Porter Muayenesi✓ İşyerinde Kişisel Hijyeni Sağlama✓ Kişisel Hijyen Kurallarını Özetleme | <ul style="list-style-type: none">✓ Personel ile İlgili Kontaminasyonları Tanıma✓ Çalışan personelin kişisel sağlık ve temizlik kuralları konusundaki sorumluluklarının farkında olma.✓ İşyerinde gerekli önlemlerin farkında olma: Personel odası, el yıkama alanları, hijyenik giriş ve çıkışlar, temizlik malzemeleri ve işyerinde kullanılan dezenfektanlar.✓ Personel hasta veya yaralı ise ne yapılacağını bilmek. | <ul style="list-style-type: none">• <u>Kaynak 1: PowerPoint sunumu</u>• <u>Kaynak 2: E-öğrenme platformu</u>• <u>Kaynak 3: Sınıf içi tartışma dokümanı</u>• <u>Kaynak 4: Kitaplar, dergiler ve web sayfaları gibi dış kaynaklar</u> | <ul style="list-style-type: none">• Sınıf içi Quiz&E-Quiz |

Kaynak #1

PowerPoint sunusu

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Kaynak #2

E-öğrenme platformu:

URL: <https://horecafs.org/web/outputs/>

Kaynak #3

Sınıf içi tartışma dokümanı: Bireyler tarafından gıda kontaminasyonunu önlemek için hijyen ipuçları verin.

| Hijyen Uygulamaları | YAPIN: | YAPMAYIN: | CCP (Critical Control Point) veya OpCP (Operational Control Point) Olasılığı) |
|-----------------------|--------|-----------|---|
| Kişisel Sağlık | | | |
| Kişisel Alışkanlıklar | | | |
| Koruyucu Giysiler | | | |
| El Hijyeni | | | |

Kaynak #4

Dış Kaynaklar

- Lee, JH, Seo, KH 2020. An Integrative Review of Hygiene Practice Studies in the Food Service Sector. Journal of Food Protection, 83(12):2147-2157.
- FAO&WHO Codex, CXC 1-1969: General Principles of Food Hygiene (revised 2020), <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>
- Industry Guides to Good Food Hygiene:Catering Guide, www.ukhospitality.org.uk/resource/resmgr/2022/documents/consultations/industry-guide-to-good-hygie.pdf
- Personal Hygiene for Food Handlers, <https://www.health.vic.gov.au/food-safety/personal-hygiene-for-food-handlers>

Ortaklar



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



HORECA

Otel Restoran Yemek Güvenliği ve Hijyen
Uygulamalarında Personelin Niteliğini
Artırmak İçin Stratejiler

Modül 3: İŞ YERİ VE EKİPMAN TEMİZLİĞİ, HİJYEN VE SANİTASYON

HORECA MESLEKİ EĞİTİM EĞİTİMCİLERİ İÇİN REHBER KİTABI



Co-funded by
the European Union

Project No: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Modül 3: İŞ YERİ VE EKİPMAN TEMİZLİĞİ, HİJYEN VE SANİTASYON

Düre: 4 saat

Hedef Gruplar: HORECA çalışanlar

Methods: Yüz yüze, , e-öğrenme

Hedefler

- ✓ Temizlik ve dezenfeksiyonun iyi düzenlemenin temeli olduğunu anlamak önemlidir. Tüm gıda temas yüzeylerinin her kullanımdan sonra, kontaminasyonun mümkün olduğu servis kesintileri sırasında veya yüzeyler sürekli kullanımdaysa düzenli aralıklarla temizlenip dezenfekte edilmesi gerekmektedir.
- ✓ Haşerelere karşı koruma konusunda bilgi sahibi olmak, kemirgen ve böcek koruma stratejilerini anlamak,
- ✓ Gıda hizmetlerinde atık yönetimini anlamak önemlidir.

| KONULAR | SÜRE |
|--------------------------------------|--------|
| Gıda Hizmetlerinde Temizlik İlkeleri | |
| Gıda Hizmetlerinde Hijyen İlkeleri | 2 saat |
| Hijyen Programı | |
| Haşere Kontrolü | 1 saat |
| Atık Yönetimi | 1 saat |

DERS: İŞ YERİ VE EKİPMAN TEMİZLİĞİ, HİJYEN VE SANİTASYON

(4 SAAT)

| KONULAR | HEDEFLER | MATERYALLER | DEĞERLENDİRME |
|---|--|---|---|
| Genel hijyen kuralları ve sanitasyon prosedürleri Gıda Hizmetlerinde Temizlik İlkeleri Gıda Hizmetlerinde Hijyen İlkeleri Sanitasyon programı Haşere kontrolü Kemirgen Kontrolü Kemirgen koruma stratejileri Böcek kontrolü Böcek koruma stratejileri Atık yönetimi Atık imha Gıda atığı ve gıda kaybı | Temel sanitasyon prensiplerini bilmek. İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyonu nasıl yapılacağını bilmek. Gıda hizmetlerinde temizlik prensiplerini bilmek. Gıda hizmetlerinde hijyen prensiplerini bilmek. Kemirgenlere karşı koruma sağlayabilmek. Kemirgen koruma stratejilerini bilmek. Böceklere karşı koruma sağlayabilmek. Böcek koruma stratejilerini bilmek. Atık dağılımını gıda hizmetlerinde bilmek. Atık miktarını nasıl azaltacağını bilmek. | <ul style="list-style-type: none">• Resource 1: PowerPoint presentation• Resource 2: E-learning platform• Resource 3: In-class discussion sheet• Resource 4: External resources such as books, magazines and web pages | <ul style="list-style-type: none">• Sınıf içi Quiz&E-Quiz |

Kaynak #1

Birinci Bölüm

PowerPoint sunumu: Modülün tüm kavramlarını özetleyen öğrenme materyalini destekleyen sunum

Kaynak #2

Birinci Bölüm

E-öğrenme platformu:

Kaynak #3

Birinci Bölüm

Sınıf İçi Tartışma Formu

Kaynak #4

Birinci Bölüm

Kitaplar, dergiler ve web sayfaları gibi dış kaynaklar

BAZI REFERANSLAR

BROWN, M.2002. 'Safe process design and operation ', in Blackburn , C de W and McClure , P J (eds), *Foodborne pathogens: hazards, risk analysis and control* , Woodhead Publishing , Cambridge.

BURFOOT, D., MIDDLETON, K.E., HOLAH, J.T. 2009. Removal of biofilm and stubborn soil by pressure washing . *Trends in Food Science & Technology* , 20 , S45 – S47.

ERIKSSON, M., OSOWSKI, C.P., MALEFORS, C., BJÖRKMAN, J., ERIKSSON, E. 2017. Quantification of food waste in public catering services—a case study from a Swedish municipality. *Waste Manage.* 61, 415–422.

FAO, 2019. The State of Food and Agriculture 2019. Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction. FAO, Rome. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

GIBSON , H. , TAYLOR , J.H. , HALL , K.E. and HOLAH , J.T. 1999. Effectiveness of cleaning techniques used in the food industry in terms of the removal of bacterial biofilm . *Journal of Applied Microbiology* , 87 , 41 – 48 .

GUSTAVSSON, J., CEDERBERG, C., SONESSON, U., VAN OTTERDIJK, R., MEYBECK, A., 2011. Global Food Losses and Food Waste. FAO, Rome, Italy.

HOLAH, J. 2000. Food Processing Equipment Design and Cleanability. Flair-Flow Europe technical Manual F-FE 377A/00, Teagasc The National Food Centre, Dublin.

CHANDRASEKARAN, M., 2013. Need for valorization of food processing by-products and wastes. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), Valorization of Food Processing By-Products. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 91_108. In: Chandrasekaran, M. (Ed.), Valorization of Food Processing By-Products. Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, pp. 35_62.

MAJOUR , F.A. 2003. Cleaning-in-place ', Ch. 11, in Lelieveld , H.L.M. , Mostert , M.A. , Holah , J. and White , B. (eds.), *Hygiene in Food Processing* , Woodhead Publishing , Cambridge , pp. 122 – 166 .

PAPARGYROPOULOU, E., WRIGHT, N., LOZANO, R., STEINBERGER, J., PADFIELD, R., UJANG, Z., 2016. Conceptual framework for the study of food waste generation and prevention in the hospitality sector. *Waste Manage.* 49, 326–336.

SHAPTON, D., SHAPTON, N. 1991. *Principles and practices for the safe processing of foods* , Woodhead Publishing , Cambridge.

Ortaklar



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



HORECA

Otel Restoran Yemek Güvenliği ve Hijyen
Uygulamalarında Personelin Niteliğini
Artırmak İçin Stratejiler

Modül 4: HORECA OPERASYONLARINDA GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA

HORECA MESLEKİ EĞİTİM EĞİTİMCİLERİ İÇİN REHBER KİTABI



Co-funded by
the European Union

Project No: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Modül 4: HORECA OPERASYONLARINDA GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA

Süre: 6 saat

Hedef Gruplar: HORECA alışanlar

Methods: Yüz yüze, , e-öğrenme

Hedefler

- ✓ Gıda üretimi ve HORECA operasyonlarında Gıda Güvenliğinin öneminin anlaşılması, uygun alım, taşıma, depolama, üretim ve servis uygulamalarından kaynaklanan risklerden haberdar olmayı gerektirir. Temel amaç, müşterileri gıda zehirlenmesi ve gıda kaynaklı hastalıklardan korumak ve bu tür durumların insan hayatını ve işletme sahiplerinin iş performansını etkileyebileceğinin bilincinde olmaktır.
- ✓ İşyerinde takip edilmesi gereken tam bir gıda güvenliği programının uygulanmasına dair bilgi sahibi olmak ve tüketici için güvenceler içeren bir üretim ortamı oluşturmak da önemlidir.

| KONULAR | SÜRE |
|--|--------|
| Gıda alındığında hijyen önlemleri Sebzelerin alımı, depolanması ve muhafazası sırasında hijyenik önlemler | 2 saat |
| Et ve Balık: Alındığında Alınması Gereken Önlemler, Koruma ve İşleme İlişkin Hijyen Önlemleri Gıdaların ve Hazır Tüketim Ürünlerinin (RTE) İşlenmesi ve Üretimi: Hazırlama ve Pişirme İşlemleri | 2 saat |
| Soğutma/Dondurma, Çözme ve Yeniden Isıtma Taze ve Pişmiş Gıdaların Saklanması ve Servis Edilmesi | 2 saat |

DERS: HORECA OPERASYONLARINDA GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMA

(6 SAAT)

| KONULAR | HEDEFLER | MATERYALLER | DEĞERLENDİRME |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Gıda Alındığında Hijyen Önlemleri✓ Sebzelerin Alındığı, Saklandığı ve Korunduğu Hijyenik Önlemler✓ Et ve Balık: Alındığında Alınması Gereken Önlemler, Saklama ve İşleme İlişkin Hijyen Önlemleri✓ Gıdaların İşlenmesi ve Üretimi: Hazırlık ve Pişirme✓ Soğutma/Dondurma, Çözme ve Yeniden Isıtma✓ Taze ve Pişmiş Gıdaların Saklanması. Servis | <ul style="list-style-type: none">✓ Tüm alınan ham maddelerin, tüketici sağlığını tehlikeye atmayı önlemek için belirlenen sağlık ve kalite gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun.✓ Gıdaların işlenmesi, işlenmesi, depolanması ve servis edilmesi için hijyen önlemlerinin farkında olun.✓ Gıdaların kalite kontrolü hakkında bilgi sahibi olun, özellikle et ve balık gibi ürünler için.✓ Gıda güvenliğinde personeli dahil etmenin, sürekli eğitim sağlamanın, su kalitesini kontrol etmenin, hijyenik alanları korumanın vb. önemini farkında olun.✓ Her gıda işletmesi için kritik ipuçlarını bilin.. | <ul style="list-style-type: none">• <u>Kaynak 1: PowerPoint sunumu</u>• <u>Kaynak 2: E-öğrenme platformu</u>• <u>Kaynak 3: Sınıf içi tartışma dokümanı</u>• <u>Kaynak 4: Kitaplar, dergiler ve web sayfaları gibi dış kaynaklar</u> | <ul style="list-style-type: none">• Sınıf içi Quiz&E-Quiz |

Kaynak #1

Birinci Bölüm

PowerPoint sunumu: Modülün tüm kavramlarını özetleyen öğrenme materyalini destekleyen sunum

Kaynak #2

Birinci Bölüm

E-öğrenme platformu.

Kaynak #3

Birinci Bölüm

Sınıf içi tartışma dokümanı

Kaynak #4

Birinci Bölüm

Dış kaynaklar, kitaplar, dergiler ve web sayfaları gibi kaynaklar.

BİRKAÇ REFERANS: World Health Organization (WHO). COVID-19 and food safety: guidelines for food companies. Interimguidelines. 2020. 2. Ministry of Industry, Trade and Tourism (2020). Measures to reduce infection by coronavirus SARS-CoV-2.Restaurant services. Guidelines and recommendations. May 2020 3. Spanish Royal Decree 1376/2003, of 7th November, laying down the health requirements for the production, storage and sale of fresh meats and meat products in retail establishments. Official State Gazette, 7th November 2003, no. 273, p. 40094-40101. 4. Government of Catalonia, Spain. Thawing. Catalonia Regional Food Safety Agency. May 2019. 5. Regulation (EC) No. 853/2004 of the European Parliament and of the Council, 29th April 2004, laying down the specific rules on the hygiene of food of animal origin. 6.<https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics> 7. <https://opentextbc.ca/foodsafety/chapter/storage-temperatures-and-procedures/> 8. www.foodsafety.org 9. <https://www.betterhealth.vic.gov.au/health/healthyliving/food-safety-and-storage> 10. McCurdy, S. (2010). Storing Food for safety and quality

Ortaklar



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



HORECA

**Otel Restoran Yemek Güvenliği ve Hijyen
Uygulamalarında Personelin Niteliğini
Artırmak İçin Stratejiler**

Modül 5 - GIDA ALERJİSİ

Modül 5 - GIDA ALERJİSİ

Süre: 6 saat

Hedef Gruplar: HORECA alışanlar

Metodlar: Yüz yüze, , e-öğrenme

Hedefler

- ✓ Gıda üretiminde ve HORECA operasyonlarında Gıda Allerjisinin öneminin anlaşılması, tüketicileri gıda zehirlenmesi ve gıda kaynaklı hastalıklardan koruma amacıyla uygun alım, işleme, saklama, üretme ve servis uygulamalarından kaynaklanan risklerden haberdar olmayı gerektirir. Bu aynı zamanda insan hayatını ve işletme sahiplerinin iş performansını etkileyebilecek gıda kaynaklı hastalıklardan korumayı hedeflemektedir.
- ✓ İşyerinde takip edilmesi gereken tam bir gıda allerjisi programının uygulanmasına dair bilgi sahibi olmak ve tüketici için garanti sunan bir üretim ortamı oluşturmak da önemlidir.

| KONULAR | SÜRE |
|------------------------------------|--------|
| Gıda Alerjileri | 2 saat |
| Gıda intoleransları | 2 saat |
| Gıda allerjileri nasıl önlenebilir | 2 saat |

DERS: GIDA ALERJİSİ (6 HOURS)

| KONULAR | HEDEFLER | MATERYALLER | DEĞERLENDİRME |
|--|--|--|---------------|
| <p>Gıda alerjisi tanımı;</p> <p>En yaygın gıda alerjenleri;</p> <p>Gıda alerjisi belirtileri;</p> <p>Alerjik reaksiyonla nasıl yardımcı olunur;</p> <p>Gıda alerjisi ile Gıda intoleransı arasındaki farklar;</p> <p>"İçerir" ile "İçerebilir" arasındaki farklar;</p> <p>Dışarıda yemek yeme;</p> <p>Çapraz bulaşma ile Çapraz temas.</p> | <ul style="list-style-type: none">✓ Gıda Alerjilerini Anlamak, gıda alerjilerinin ne olduğunu ve gıda intoleranslarından nasıl farklı olduğunu açıklamak;✓ Belirli gıda proteinlerine bağlı bağışıklık sistemi tepkisinin kavranması;✓ Yaygın Gıda Alerjenlerini Tanıma;✓ Gıda etiketlerini okumanın ve gizli alerjenleri tanımanın önemini vurgulama;✓ Alerjik Reaksiyonları Tanıma;✓ Anafilaktik reaksiyon durumunda epinefrin otomatik enjektörlerin uygun şekilde nasıl kullanılacağına öğrenilmesi;✓ Alerjik gıdalara maruz kalmayı, özellikle şiddetli alerjisi olanlar için nasıl önleyeceğinizi öğrenme. | <p><u>Kaynak 1:</u></p> <p><u>PowerPoint sunumu</u></p> <p><u>Kaynak 2: E-öğrenme platformu</u></p> <p><u>Kaynak 3: Kitaplar, dergiler ve web sayfaları gibi dış kaynaklar</u></p> | <p>E-Quiz</p> |

#1

Gıda Alerjileri

- Gıda Alerjisi Tanımı;
- En Genel Gıda Alerjileri;
- Gıda Alerjisi Belirtileri;
- Alerjik Reaksiyonlara karşı nasıl yardımcı olunur.

#2

Gıda İntoleransı

- Gıda Alerjisi ve Gıda İntoleransı;

#3

Gıda Alerjilerinden Nasıl Korunur

- “İeriri” ve “İçerebilir”;
- Dışarıda yeme;
- “apraz Bulaşma” ve “apraz Temas”t

Referanslar

#01

GIDA ALERJİLERİ

Gıda Alerjisi Tanımı

Gıda alerjisi, hem yetişkinleri hem de çocukları etkileyen ve önemli, zarar verici ve hatta yaşamı tehdit eden komplikasyonlara yol açabilen bir sağlık durumudur. Dupont (2019) tarafından yapılan bir çalışmada, bebekleri ve çocukları etkileyen alerjilerin, yetişkin yaşına gelindiğinde önemli ölçüde azaldığı veya ortadan kalktığı bulunmuştur. Rich ve ark. (2019) tarafından belirli alerjilerin diğerlerinden daha kalıcı olduğu bulunmuştur.

En Genel Gıda Alerjenleri



Gıda Alerjisi Belirtileri

Alerji belirtileri, bir kişinin ağırlığı, boyu ve tükürülen alerjen miktarına bağlı olarak hafiften şiddetliye kadar değişebilir. Genellikle alerjen içeren yiyeceğin tüketilmesinden birkaç dakika sonra başlar (NHS, 2022).

Bu yaygın belirtiler vücudun birçok bölümünü etkileyebilir, örneğin cilt, gastrointestinal (GI) sistem, kardiyovasküler sistem (kalp damar sistemi) veya solunum yolları gibi."

Anaphilaxis

- Ciddi bir alerjik reaksiyonun belirtileri aniden ortaya çıkabilir ve saniyeler içinde kötüleşebilir (NHS, 2022). Bu reaksiyon vücudun farklı bölgelerini etkileyebilir ve solunum ve kan dolaşımı sorunlarına neden olabilir. Alerjenin tüketilmesinden saniyeler veya dakikalar sonra başlayabilir.

Non-IgE-mediated gıda alerjisi

- Bu tür alerjinin belirtileri gelişmek için çok daha uzun bir süre alabilir - bazen birkaç gün boyunca ortaya çıkabilir.

Karışık reaksiyon

- Bazı ocuklar karışık bir reaksiyon yaşayabilirler, bu durumda hem şişme gibi IgE semptomları hem de kabızlık gibi non-IgE semptomları deneyimleyebilirler. Bunlar süt alerjisi olan çocuklarda görülebilir (NHS, 2022).

Bir alerjik reaksiyona nasıl yardımcı olunur?

- Bir adrenalın otomatik enjektörünüz varsa kullanın.
- Acil Durum Telefonunu arayın ve sizin ya da yakınınızın anafilaksi olduğunu belirtin.
- Kişiyi yatırın ve bacaklarını yukarı kaldırın. Belirtiler düzelmezse 5 dakika sonra başka bir enjeksiyon yapın.
- Hastanede, anafilaksi geçiren kişi gözlem altında tutulmalı ve tedavi edilmelidir.

Anafilaksi acil tıbbi bir durumdur. Hızlı bir şekilde tedavi edilmezse çok ciddi sonuçları olabilir.

#02

GIDA INTOLERANSI

Immune system



Digestive system

Typically a fast onset, within minutes, but up to ~2 hours



Not always immediate, can take hours

Rash
Hives
Itchy Skin
Shortness of Breath
Swelling
Trouble Swallowing
Chest Pain
Nausea
Diarrhea
Vomiting



Gas
Cramps
Bloating
Heartburn
Headaches
Irritability
Nausea
Diarrhea
Vomiting

Most food allergies in infancy are mild, such as hives or vomiting, but on rare occasions, they can be severe or life threatening



Mostly mild and not life threatening

Every time the allergenic food is eaten



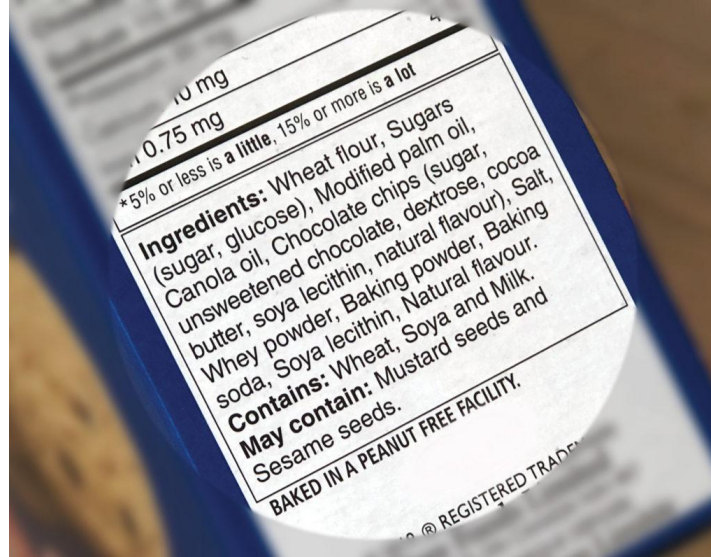
Differs

#03

GIDA ALERJİSİ NASIL ÖNLENİR

"ierir" ve "ierebilir" Terimleri arasındaki farklar

Bir gıda etiketinde her seferinde bir "içerir" ifadesi göründüğünde, tüm ana gıda alerjenlerinin gıda kaynağı adlarını içermesi gerekmektedir.



Bir gıda alerjeninin bulunma ihtimali olduğunda, bu gıda etiketleri "içerebilir" veya "X ile işlenen bir tesis tarafından üretilmiştir" ifadelerini içermelidir, nkn üreticiler farklı ürünleri işlemek için aynı ekipmanı kullanabilirler.

Etiketlerdeki tüm alerjenlerin KALIN yazılması çok önemlidir.

Dışarıda Yemek

Garsonlar ve mutfak personeli menüde bulunan tüm alerjenleri bilemeyebilirler.

Bu nedenle:

Malzeme listesini kontrol edin!

Her kamusal alan, menüsündeki tüm yemeklerde bulunan malzemeleri ve alerjenleri göstermekle yükümlüdür

Çapraz bulaşma ve çapraz temas arasındaki fark

Çapraz bulaşma

Gıda kaynaklı hastalıkların nedenlerinden biri olarak yaygın bir faktördür. Farklı kaynaklardan gelen mikroorganizmalar, hazırlık ve saklama sırasında yiyecekleri kirletebilir. Kirletilmiş yiyeceklerin uygun şekilde pişirilmesi, çoğu durumda gıda kaynaklı hastalık riskini azaltacak veya ortadan kaldıracaktır.

Çapraz temas

Bir alerjenin, alerjen içeren bir gıdadan, alerjeni içermeyen bir gıdaya yanlışlıkla aktarılması durumunda ortaya çıkar. Pişirme, gıda alerjisi olan bir kişinin, yenen gıdaya reaksiyon gösterme olasılığını azaltmaz veya ortadan kaldırmaz.

Ortaklar



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



HORECA

**Otel Restoran Yemek Güvenliği ve Hijyen
Uygulamalarında Personelin Niteliğini
Artırmak İçin Stratejiler**

Modül 6: GIDA GÜVENLİĞİ DENETİMİ VE YÖNETMELİĞİ

HORECA MESLEKİ EĞİTİM EĞİTİMCİLERİ İÇİN REHBER KİTABI



Co-funded by
the European Union

Project No: 2021-1-SK01-KA220-VET-000034652

Modül 6: GIDA GÜVENLİĞİ DENETİMİ VE YÖNETMELİĞİ

Süre: 2 saat

Hedef gruplar: HORECA çalışanları

Metot: Yüz yüze, , e-öğrenme

Hedefler

- ✓ Denetimlerin, standartların korunduğuna dair şeffaflık ve güvence sağlayarak gıda güvenliği standartlarını ve sertifikasyonunu sürdürmenin önemli bir bileşeni olduğunun anlaşılması.
- ✓ Denetimlerin şeffaflığının, tedarik zinciri boyunca paydaşların işbirlikçi kapasitesini artırdığını ve bireysel kuruluşlar içerisinde güvenliği, verimliliği ve sürekli iyileştirmeyi geliştirdiğini anlamak.

| KONULAR | SÜRE |
|-------------------------------|--------|
| Gıda Güvenliği Denetim | 1 saat |
| Gıda Güvenliği Denetim Süreci | 1 saat |

DERS: GIDA GÜVENLİĞİ DENETİMİ VE YÖNETMELİĞİ

(2 SAAT)

| KONULAR | HEDEFLER | MATERYALLER | DEĞERLENDİRME |
|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Gıda Güvenliği Denetimi✓ Gıda Güvenliği Denetim Süreci | <ul style="list-style-type: none">✓ Gıda güvenliği denetimini tanımlamak.✓ Gıda güvenliği denetimi yapısını bilmek..✓ Gıda Güvenliği Denetim Sürecini bilmek. | <ul style="list-style-type: none">• Kaynak 1: PowerPoint sunusu• Kaynak 2: E-löğrenme platformu• Kaynak 3: Sınıf içi tartışma kağıdı• Kaynak 4: Kitap, dergi web sayfaları gibi dış kaynaklar | <ul style="list-style-type: none">• Sınıf içi Quiz&E-Quiz |

Kaynak #1

Birinci Bölüm

PowerPoint sunumu: Modülün tüm kavramlarını özetleyen destekleyici öğrenme materyali

Kaynak #2

Birinci Bölüm

E-öğrenme platformu.

Resource #3

Birinci Bölüm

Sınıf içi tartışma kağıtları

Kaynak #4

Birinci Bölüm

Kitap, dergi ve web sayfaları gibi dış kaynaklar

BAZI REFERANSLAR

Acheson, D. (2010). Opportunities for private third party auditors. Leavitt partners blog. Retrieved 21.06.10 from. <http://leavittpartnersblog.com/2010/06/opportunities-for-private-third-party-auditors/>.

Busch, L. (2011). Quasi-states? The unexpected rise of private food law. In B. M. J. van der Meulen (Ed.), Private food law: Governing food chains through contract law, self regulation, private standards, audits and certification schemes, Retrieved 19.03.12 from. http://www.wageningenacademic.com/_clientFiles/download/EIFL-06-e.pdf..

Doering, R. (2010). The food safety risk of imported food. Food Law, Retrieved 21.12.10 from. http://www.gowlings.com/KnowledgeCentre/PublicationPDFs/20101221_Food-Safety-Risk-of-Imported-Food_Ronald-Doering.pdf.

European Union. Eur-Lex. European Union Laws, 2020. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32002R0178> (Accessed, 12 February, 2022).

INFO Mea Treaties. Regulation (EC) No. 178/2002 of the European Parliament and of the Council laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety. 2020.

Karst, T. (2011). Third party audits find media scrutiny. The Packer, Retrieved 10.10.11 from. <http://www.thepacker.com/opinion/fresh-talk-blog/Third-party-auditsfind-media-scrutiny-132240843.html>.

Pronk, I. (2011). Is food safety auditing about safety or money? GFSI-light?. Retrieved 11.08.11 from. <http://barfblog.foodsafety.ksu.edu/blog/148109/11/05/04/food-safety-auditing-about-safety-or-money-gfsi-light>.

Ortaklar



Centro Tecnológico
Nacional de la Conserva
y Alimentación



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION

