

Mutfakta bulaşma (kontaminasyon)

Tanıtım

Bu etkinlikte çiğ et gibi gıdalarla uğraşırken ellerimizin, kullandığımız alet, ve yüzeylerin nasıl kontaminasyona uğradığını göreceksiniz.

Üretimin her aşamasında gıdanın sağlıklı kalabilmesi önemli: çiftlikte, taşımada, işleme tesislerinde, dükkanlar gibi dağıtım noktalarında, son olarak da mutfakta ve servis yaparken. Bir aşçının restoran müşterilerinin sağlığına dikkat ettiği gibi, evde yemek yapan birisi de yemek hazırladığı kişilerin sağlığına aynı derecede dikkat etmeli.

Etkinlik

Gıdaya sağlıklı bir şekilde dokunmak hakkında daha fazla bilgi edinmek için bir aşçı "çiğ eti" (çamaşır deterjanıyla ıslatılmış kağıt havluyu) pişirmeye hazırlayacak ve ortalığı temizlemeye çalışacak, bu sırada bir gıda müfettişi/denetçisi de etin dokunduğu yüzeylerdeki bulaşmayı (kontaminasyonu) gözlemleyip, denetleyecek.

Bazı takım üyeleri (aşçı gibi) çiğ et (ıslatılmış havlu) ile çalışacak bazıları da ellerini temiz tutacak (denetçi veya not tutan üyeler gibi.) Bu etkinlik tüm takım üyelerinin katkısıyla iki şekilde yapılabilir:

- takım üyelerini birer mutfak ekipleri oluşturacak şekilde gruplara ayırın, her bir ekibin en az bir aşçı ve müfettiş olsun,
- veya bir restoran ekibi oluşturun ve herkese bir rol verin.

Eğer restoran ekibi olarak çalışmayı tercih ederseniz, mesela şu rolleriniz olabilir:

- aşçı,
- yardımcı aşçı: çiğ ete dokunmadan şef için ortağı hazırlayan, notlar alan, ellerini temiz tutar,
- bulaşıkçı: bulaşıkları yıkar ve çalışılan alanı hazırlar,
- servis elemanı: yemeği tabağa koyan kişi,
- gıda denetçisi asistanı: notlar alır, morötesi floresan lambayı (black light) çalıştırır,
- gıda denetçisi: yüzeyleri ve elleri morötesi floresan ışığında inceler, restoranın açık kalması için onayını veya kapanması için kararını verir.

Kullanılacak malzeme:

- sıvı çamaşır deterjanı
- küçük bir kase
- kağıt havlu
- kesme tahtası
- makas

- morötesi floresan ışık (black-light) (ampul olarak 20TL civarı, yapı malzemesi satan yerlerde, bulabilirsiniz)
- standart mutfak süngeri (bir tarafı sert olandan değil)
- bulaşık havlusu
- çalışan musluklu bir lavabo
- not tutanlar için kalem ve kağıt
- not tutanların yazdıklarını görebilmesi için fener

Yöntem

Lavabosu olan bir odada çalışma yerinizi hazırlayın. Hatta hiç hazırlamayın, böylesi daha iyi! Çalışmaya başlayın ve ihtiyacınız olan malzemeleri alın.

Aşçı: Kasenin içinde duran sıvı deterjanla kağıt havluyu ıslatın. Bunu çiğ et olarak kullanacaksınız. Kesme tahtası ve makas alın. Kağıt havluyu kesme tahtasının üzerine yatırın ve birkaç kere ters yüz edin, küçük parçalar halinde kesin, başka bir kasenin içine koyun. Şimdilik temizlik yapmayın ve ellerinizi yıkamayın!

Denetçi ve/veya yardımcı: Aşçının dokunduğu herşeyin notunu alın. Herşeyin yazılı olarak bir listesini tutun çünkü birazdan bulaşmayı(kontaminasyonu) bulmak için kontrol edeceksiniz.

Gıda denetçisi: Işıkları kapatın ve çiğ eti incelemek için siyah floresan ışığı kullanın. Ne görüyorsunuz? Şimdi aşçıların ve mutfak ekibinin kullandığı bütün aletleri (kesme tahtası, makas, musluk kolu gibi) ve yüzeyleri inceleyin. Aşçının ellerini ve tırnak içlerini inceleyin. Ne görüyorsunuz? Gördüğünüz şeyleri not aldıktan sonra ışıkları açın.

Aşçı, yardımcı aşçı ve bulaşıkçı: Şimdi sıra temizliğin ilk aşamasında. Islatılmış havluyu atın ve normalde yaptığınız gibi ellerinizi yıkayın. Makasınızı, kesme tahtanızı ve kasenizi suyun altında temizleyin. İhtiyacınız olan şekilde sünger ve bulaşık havlusunu kullananın.

Denetçi: Aşçının temizlik yaparken dokunduğu yüzeyleri not alın. Temizlik bittiğinde ışıkları kapatın ve morötesi floresan ışığı açın. Yüzeyleri tekrar inceleyin (musluğun kolunu, süngeri, çöp kovasının etrafını, dokunulmuş olan herhangi bir çekmece kulplarını, dolap kapaklarını da incelemeyi unutmayın) Aşçının ellerini ve tırnak içlerini inceleyin. Daha fazla temizlik gerekiyor mu?

Bulaşma (kontaminasyon) ile ilgili bütün izlere/evidence erişinceye kadar temizlemeye devam edin. Eğer aşçı mutfağı tamamen temizleyemezse denetçi, mutfak tamamen temizlenip bulaşma (kontaminasyon) yok olana kadar mutfağı mühürleyebilir.

Tartışma ve İlave araştırma

Ortalığı temizlemeniz ne kadar zor oldu? Sizi şaşırtan yerlerde de bulaşma (kontaminasyon) fark ettiniz mi? Buraları nasıl temizlediniz?

Bir sonraki sefere farklı alet ve yüzeylerin bulaşmaya (kontaminasyonu) maruz kalmaması için nasıl önlemler alabilirsiniz? Çiğ eti nasıl ellediğinizden kullandığınız aletlere, musluk kolundan çalıştığınız alanda kullandığınız çöp kovasına kadar herşey göz önünde bulundurun.

Bu aktiviteyi evinizin mutfağında yapmadığınızı düşünürsek evinizin mutfağında daha başka nasıl önlemler almanız gerekir?

Gıda bulaşmasını (kontaminasyonu) farketmek deterjanla ıslatılmış kağıt havlu etkinliğindeki gibi kolay olmayabilir. Bu yüzden yiyeceği tutarken, pişirirken ve temizlik yaparken çok dikkatli olmamız gerekiyor. Çoğunlukla birisi hastalanana kadar kontaminasyon olduğunun farkına bile varamayız. Gıda kontaminasyonu çok ciddi, hatta ölümcül bile, olabilir: listerya, salmonella, E.coli bakterileri, gıda zehirlenmesi hakkında biraz araştırma yapın ve yiyeceğin içinde bulunan insanları hasta edebilen organizmalar hakkında bilgi edinin. En savunmasızlar kimler?

Bu küçük çaplı bir etkinlikti. Eğer et işleme/paketeleme tesisinde kontaminasyon olsaydı ne farkı olurdu?

Bu etkinlik sadece gıdanın hazırlanmasını içeriyordu ve yetiştirme, ulaşım, işleme, satış, pişirme, saklama, servis ve tekrar pişirme gibi konuları içermiyordu. Her adımın tehlikeleri ve uyulması gereken ilkeleri vardır. Bulduğunuz bölgedeki sağlık kuruluşlarına başvurarak kanunları öğrenebilirsiniz. Size gıda güvenliği hakkında bilgi verebilirler, tabi restoranlardaki gıda güvenliği hakkında da!