

BÖLÜM



PASTACILIKTA GIDA VE PERSONEL HIJYENİ VE ETİK

Emre HASTAOĞLU ¹

HIJYEN KAVRAMI

Antik çağlardan beri hastalıklardan korunmak için temiz kalmak, temizlik yapmak ya da koruyucu sağlık yöntemleri insanlığın bildiği bilgilerdi. İlaç tedavisi hekim görevi olduğu ancak hastalıklardan korunmak herkesin görevi olduğu hijyenistler tarafından ifade edilmektedir. Hijyen kelimesi Türkçeye Fransızcadan geçmiştir. Hijyen kurallarına uygun uygulamalar sıfat halinde "hijyenik" olarak tanımlanır (TDK, 2023).

Tanrıça Hygeia'a göre hijyen "temizlik yoluyla iyileştirme" ya da "sağlığın korunmasıyla ilgilenen bilim" olarak tanımlanmaktadır. Hijyen kavramı yaşamın her alanında yer alan ve tüm canlıları ilgilendiren bir konudur. Bu konuların başında çevre, gıda, iş, ekonomi, psikoloji, politika gibi sağlık ve refah üzerine etkili olabilecek tüm alanlar yer alır.

Hijyen ve temiz olmak arasında doğrudan ilişki olmakla birlikte, temiz ortam, "hijyenik" olmayabilir. Temizlik sonrası hijyenik sonuç elde etmek için insan sağlığını olumsuz etkileyen ve mikroorganizmaların ve kimyasal kalıntıların da uzaklaşması gerekmektedir. Toplum sağlığını yakından ilgilendiren turizm, yiyecek ve içecek hizmetleri sektörlerinde çalışanların bu konuda daha özenli olmaları gerekir. Çünkü

yiyecek ve içecek hizmeti sunan kişiler hem kendi sağlıklarından hem de ve hizmet verdikleri kişilerin sağlıklarından öncelikli sorumludur. Yiyecek içecek işletmelerinde sağlanan hijyenik şartlar, bu işletmelerde çalışan kişilerin de hastalıklardan korunmasını sağlayacağı gibi verilen hizmetin kalitesini de artıracaktır.

4.1. Personel Hijyeni

Kişisel hijyen bireylerin kendi vücudunu ilgilendiren ancak mikroorganizmaların bulaşıcı gücü nedeniyle başkalarını da doğrudan etkileyen bir durumdur. Kişisel hijyenin önemi özellikle salgın hastalıklar döneminde daha da artmıştır. Hastalıklara yakalanma veya başkalarına bulaştırma korkusu bireylerde kendi öz temizliği konusunda hassasiyeti artırmıştır.

Genel hijyen kuralları çerçevesinde,

- ◆ Sık sık duş almak,
- ◆ Dişleri günde en az 2 defa fırçalamak,
- ◆ Tuvaletten çıkarken elleri en az 20 saniye sabunla yıkamak,
- ◆ Yemek hazırlamadan önce elleri yıkamak,
- ◆ Temiz kıyafetler giyinmek,

¹ Doç. Dr., Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları AD, ehastaoglu@cumhuriyet.edu.tr



KAYNAKLAR

- Akan, S., ve Özdeştan Ocak, Ö. (2017). Gıda Üretimi ve Pazarlamasında Etik ve Önemi. 1. Tarım ve Gıda Etiği Kongresi, 129-133.
- Ali, S., Ullah, M. I., Sajjad, A., Shakeel, Q., ve Hussain, A. (2021). Environmental and health effects of pesticide residues. *Sustainable Agriculture Reviews 48: Pesticide Occurrence, Analysis and Remediation Vol. 2 Analysis*, 311-336.
- Anonim, (1993), 'Council directive 93/94.EEC of 14 June 1993 on the hygiene of foodstuffs', *Off. J. Eur. Comm*, L 157, 1-11.
- Anonim, (2010). Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu. T.C. Resmi Gazete, 13 Haziran 2010, Kanun no: 5996.
- Atan, E. ve Doğruer, Y. (2022). Gıda Etiği. Sağlık Bilimlerinde Güncel Araştırmalar, Ankara: Gece Kitaplığı.
- Bajwa, U., ve Sandhu, K. S. (2014). Effect of handling and processing on pesticide residues in food-a review. *Journal of food science and technology*, 51, 201-220.
- Ceyhun Sezgin, A. (2020). Gıda Güvenliği Açısından Tehlike Oluşturan Bazı Bakteriler ve Sağlık Üzerinde Etkileri. *Journal of Global Food Research*, 1(1), 1-9.
- Cohen, S. B. (2000). Animal waste and clean water. *Environmental Health Perspectives*, 108(9), A394-A395.
- Çelik, E. ve Yaşar, A. (2021). Gıda etiği üzerine bir değerlendirme. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 18(2), 129-136.
- Doğdubay, M., ve Karan, İ. (2015). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Etik Uygulamaların SWOT Analizi İle Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(4) 24-32.
- Evren, M., ve Ataman, R. P. (2020). Gıda güvenliği ve etik. *Türkiye Biyoetik Dergisi*, 7(4), 169-177.
- Fung, F., Wang, H. S., ve Menon, S. (2018). Food safety in the 21st century. *Biomedical Journal*, 41(2), 88-95.
- Hills, C. W. ve McShane, S. I. (2008). *Principles of Management*, Boston.
- Holah, J., Lelieveld, H., ve Gabric, D. (Eds.). (2016). *Handbook of hygiene control in the food industry*. Woodhead Publishing.
- Karagözlü, C., Öner, Yılmaz, A. (2020). İzmir Piyasasında Satışa Sunulan Tereyağı ve Peynir Örneklerinin β -Sitosterol İçeriklerinin Tespiti ile Tağşiş Belirlenmesi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 57(2), 257-266.
- MEGEP (2019). Yiyecek İçecek Hizmetleri Hijyen ve Sanitasyon, Milli Eğitim Bakanlığı, Ankara.
- Özkaya, F. D., ve Çetin, K. (2019). General Status of Food Cheats in Turkey. *International Journal of Scientific and Technological Research*, 5(9).
- Pombo Marques, N. R., de Oliveira Matias, J. C., dos Reis Baptista Teixeira, R., ve Ribeiro Proença Brojo, F. M. (2012). Implementation of hazard analysis critical control points (HACCP) in a SME: case study of a bakery. *Polish journal of food and nutrition sciences*, 62(4).
- Sarıca, V., Güven, E. Ö., ve Yılmaz, A. (2020). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Etik Dışı Müşteri Davranışlarına Yönelik Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 8 (4), 2703-2729.
- Tayar, M. (2010). Gıda Güvenliği, Marmara Belediyeler Birliği Yayını, İstanbul.
- Türk Dil Kurumu (2023). "Hijyen": www.sozluk.gov.tr Erişim Tarihi: 28/03/2023
- URL 1. Tarım ve Orman Bakanlığı, Fırıncılık ve Pastane Mamulleri Üretimi İçin İyi Uygulama Kılavuzu. Erişim tarihi: 22.03.2023 https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Belgeler/Uretici_Bilgi_Kosesi/Egitim/Hijyen_Kilavuz/F%C4%B1r%C4%B1nc%C4%B1k%20ve%20pastana%20Mamulleri%20%C3%9Cretimi%20%C4%B0%C3%A7in.pdf