

ANKARA'DAKİ BANKA MUTFAKLARININ HİJYEN DURUMU

Doç. Dr. Yasemin BEYHAN* / Doç. Dr. Nevin CİĞERİM* /
Dyt. Zehra ELMALI ** / Stj.Dyt. Erhan ARISOY***

ÖZET

Bu araştırma toplu beslenme sistemlerinden birisi olan banka mutfaklarının hijyen durumunu saptamak amacıyla, Ankara'da 12 banka mutfağında yapılmıştır. Araştırmada banka mutfakları "Hijyen Değerlendirme Formu" kriterleri yönünden incelenmiştir. Toplam 98 kriterden oluşan bu form çerçevesinde banka mutfakları 100 puan üzerinden değerlendirilerek çok iyi, iyi, kabul edilebilir ve sağlıklı olarak sınıflandırılmıştır. Araştırmanın sonunda banka mutfaklarının % 66.6'sı hijyenik yönden iyi düzeyde, % 16.6'sı kabul edilebilir, diğer % 16.6'sı ise sağlıklı düzeyde bulunmuştur. Hijyeni sağlamada saptanan eksikliklerin ve uygulamadaki yanlışlıkların düzeltilmesi gerekmektedir. Bu da ancak bu konuda bilinçli yönetici ve eğitimli personelle başarılabilir.

Anahtar sözcükler: Toplu beslenme sistemleri, hijyen, hijyen değerlendirme formu

ABSTRACT: Hygiene Status of the Bank Kitchens in Ankara

This study has been carried out on 12 bank kitchens to determine the hygienic status. 'Hygiene Check - List' has been used for the evaluation. This check - list was included 98 criteria. Each criteria has specific grading points which makes a total of 100. According to these grading, the kitchens have been classified as excellent, good, acceptable and unhealthy. Most of the kitchens (66.6%) have been found at good level, 16.6% was acceptable and 16.6% was unhealthy. Negative hygienic conditions of the bank kitchens have to be improved by high qualified food and beverage managers and educated personnel on the subject.

Key words: Food service, hygiene, hygiene check-list

GİRİŞ

Günümüzde giderek yaygınlaşan ve günde en az bir öğün çok sayıda kişiye yemek servisi yapılan toplu beslenme sistemlerinde, hijyenik ve kaliteli bir yemek servisinin sağlanması önemli bir konudur. Ko-

nuya gereken önem verilmediğinde hem işletme, hem de tüketici yönünden bir çok olumsuzluklar ortaya çıkar. Bu olumsuzlukların başında da besin kaynaklı hastalıklar ve besin zehirlenmeleri gelir (1,2).

Toplu beslenme hizmetlerinde temel amaç tüketicilerin yeterli ve dengeli beslenmelerini en uygun hizmet standartları çerçevesinde gerçekleştirmektir. Toplu beslenme hizmet standartlarının başında, hizmetin her aşamasında hijyenin sağlanması gelmektedir. Hem besleyici, hem de hijyenik kalitesi yüksek bir toplu beslenme hizmeti verebilmenin temel koşulu ise toplu beslenme yapılan kuruluşlarda fiziki koşullar ve araç-gereç, personel ve besin hijyeni ilkelerine uymaktır (3-5).

Toplu beslenme yapılan bir çok kuruluş vardır. Bunlardan birisi olan bankalarda çok sayıda kişiye toplu beslenme hizmeti verilmektedir. Bu kuruluşlarda verilen hizmetin hijyenik kalitesi bilinmemektedir. Bu çalışma, toplu beslenme hizmeti verilen kuruluşlardan birisi olan bankalarda, mutfakların fiziki koşullar ve araç/gereç, personel ve besin hijyeni durumunu ortaya çıkarmak ve değerlendirmek amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLAR

Bu araştırma, Ankara'da araştırma olanağı sağlanabilen 12 bankanın mutfağında, Şubat 1995 tarihinde yapılmıştır. Araştırmada banka mutfakları "Hijyen Değerlendirme Formu (4)" kullanılarak değerlendirilmiştir. Bu form 21 kriter içeren depolama, 24 kriterden oluşan üretim, 13 kriterden oluşan kazan bulaşığı ve çöp atımı, 10 kriterden oluşan tuvalet ve diğer alanlar, 20 kriterden oluşan personel ve 10 kriterden oluşan besin hijyeni bölümlerinden oluşmaktadır. Toplam sayısı 98 olan bu kriterlerin her birisi önemlilik derecesine göre puanlandırılmıştır. Toplam 100 puan üzerinden değerlendirilen banka mutfakları aldıkları puanların yüzde değerlerine göre çok iyi (86-100), iyi (71-80), kabul edilebilir (61-70) ve sağlıklı (60 ve altı) olarak sınıflandırılmıştır.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmanın yapıldığı toplu beslenme yapılan bankalarda tek öğün yemek verilmekte ve bir günde 300

* H.Ü. Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi

** Diyetisyen

*** Stajyer Diyetisyen

ile 3500 kişiye yemek servisi yapılmaktadır. Bankaların sekizinde (% 66.7) beslenme servisi örgütü yönetiminden sorumlu diyetisyen bulunmaktadır. Bankaların çoğunda beslenme servisi örgütünden sorumlu ve bu konuda eğitim görmüş diyetisyenlerin istihdam edilmesi sevindirici bir bulgudur.

Tablo 1 ve 2'de banka mutfaklarının hijyen kriterleri yönünden aldıkları puanlar ve bu puanlara göre değerlendirme sonuçları verilmiştir. Tablolardan da görüldüğü gibi depolama hijyeni yönünden banka mutfaklarının puanları 53.8-84.6 arasında değişmektedir. Depolama hijyeni yönünden çok iyi olan bir mutfak saptanamamıştır. Mutfakların % 16.6'sında depolama hijyeni sağlıklı bulunmuştur (Tablo 2).

Kuruluşların depolama hijyeni yönünden yetersizlikleri, çoğunlukla depolarda yiyeceklerin üzerlerinin kapatılmaması, gerekli araç-gereçlerin bulunmaması, sıcaklık ve nem kontrollerinin sağlanamaması ve yiyeceklerin depolarda zemin ve duvarla temasının engellenmemesi gibi durumlardan kaynaklanmaktadır. Bilindiği gibi yiyeceklerin sağlığa zararlı hale gelmesi ve oluşabilecek ekonomik kayıpların önüne geçilebilmesi için yiyecekler özelliklerine göre kuru ve soğuk depolarda saklanmalıdır. Yiyecekleri uygun depolamama ağırlık kaybı, bozulan yiyeceklerin atılması ve yiyeceklerde kalite kayıplarına yol açarak önemli derecede ekonomik kayıplara, besin değeri kayıplarına ve bu tür besinlerin tüketilmesi ile de sağlık bozukluklarına yol açar. Uygun olmayan kuru depolamanın *B. cereus*, yetersiz soğuk depolamanın ise *Salmonella* enfeksiyonları ile *Staphylococcus aureus* ve *Cl. perfringens* intoksikasyonları riskini artırdığı ileri sürülmektedir (6-8).

Üretim aşamasında banka mutfaklarının çoğunda (% 58.4) hijyenik kalite büyük ölçüde sağlanmaktadır. Mutfakların % 16.6'sı ise yiyecek hazırlama ve pişirme sürecinde hijyenik bulunmamıştır (Tablo 2). Bu aşamada karşılaşılan sorunlar, üretim alanlarında havalandırma ve aydınlatma tesisatlarındaki yetersizlik, yalnızca et hazırlamada kullanılan ayrı bir et kütüğünün bulunmaması, bulunanlarda da et kütüklerinin uygun yapıda olmaması gibi sorunlardır. Mutfaklarda havalandırma ve aydınlatma, hijyeni sağlamaya yardımcı unsurlardır. Havalandırma yetersizliği nedeniyle çalışma ortamının çok sıcak ve nemli olması hijyeni güçleştirir. Aydınlatma yetersizliği de üretimde ve temizlik aşamasında yetersizlik ve olumsuzluklara yol açar. Çalışma tezgahlarında ve genel alanlarda uygun aydınlatma yapılan işin daha iyi görülmesi ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturması yönünden önemlidir. Mutfak içinde oluşan buhar, nem ve sıcaklık nedeniyle mutfaklarda çok iyi havalandırma yapılmalıdır (2,9,10).

Et doğrama tahtaları/kütükleri çok kolaylıkla kontamine olabilen ve çapraz kontaminasyona (cross-contamination) yol açan yüksek riskli mutfak gereçleridir. Bu gereçler iyi cins malzemeden yapılmış ve yekpare olmalı, her kullanımdan sonra temizlik ve hijyeni sağlanmalıdır (10,11).

Banka mutfaklarında en iyi hijyenik koşullar, bulaşık yıkama ve çöp atımı yönünden saptanmıştır. Bankaların yalnızca birinde (% 8.4) bulaşık yıkama ve çöp atımında hijyen puanı düşük (52.6) bulunmuştur. Bulaşık yıkama ve çöplerin atımı aşaması toplu beslenme hizmetlerinin hijyen riski fazla olan aşamalarındandır. Bu aşamalarda hijyenin sağlanması, olası bir çapraz kontaminasyonun önlenmesi yönünden önem taşır.

Tablo 1. Banka Mutfaklarının İncelenen Kriterler Yönünden Hijyen Durumu

Kuruluş No.	Depolama			Üretim			Bulaşık ve Çöp			Tuvalet ve Diğer Alanlar			Personel			Besin			Toplam	
	Kriter	Puan	%	Kriter	Puan	%	Kriter	Puan	%	Kriter	Puan	%	Kriter	Puan	%	Kriter	Puan	%	Kriter	%
1	15	155	79.5	20	190	90.4	10	70	73.6	10	130	100.0	17	225	83.3	8	80	80.0	80	85.0
2	13	125	66.1	23	205	97.6	13	95	100.0	9	115	88.5	16	210	77.8	9	85	85.0	83	83.5
3	17	165	84.6	21	185	88.0	11	85	89.5	8	100	76.9	15	195	72.2	8	80	80.0	80	81.0
4	17	165	84.6	20	190	90.4	13	95	100.0	6	80	61.5	13	165	61.1	9	85	85.0	80	81.0
5	14	140	71.8	15	135	64.2	9	75	78.9	8	110	84.6	18	240	88.9	8	80	80.0	72	78.0
6	10	120	61.5	18	170	80.9	8	60	63.1	9	115	88.5	15	205	75.9	7	75	75.0	67	74.5
7	12	130	66.7	18	170	80.9	11	85	89.5	7	95	73.0	12	175	64.8	10	85	85.0	70	74.0
8	15	145	74.4	14	145	69.0	9	65	68.4	9	115	88.5	14	190	70.0	7	65	65.0	68	72.5
9	14	120	61.5	17	145	69.0	12	90	94.7	5	75	57.7	14	190	70.3	8	80	80.0	70	70.0
10	10	110	56.4	18	160	76.2	8	60	63.2	6	80	61.5	11	145	53.7	7	65	65.0	60	62.0
11	12	120	61.5	10	100	47.6	11	85	89.4	5	75	57.7	8	120	44.4	8	80	80.0	54	58.0
12	11	105	53.8	10	90	42.9	4	50	52.6	6	80	61.5	12	165	61.1	8	75	75.0	51	56.5

Tablo 2. Banka Mutfaklarının Fizik Koşullar, Personel ve Besin Hijyeni Puanlarına Göre Dağılımı (%)

Hijyenik Değerlendirme	Depolama		Üretim		Bulaşık ve Çöp		Tuvalet ve diğer alanlar		Personel		Besin	
	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%	S	%
Çok iyi	-	-	4	33.4	6	50.0	4	33.4	1	8.4	-	-
İyi	5	41.7	3	25.0	2	16.6	3	25.0	4	33.4	5	41.7
Kabul edilebilir	5	41.7	3	25.0	3	25.0	3	25.0	5	41.7	4	33.3
Sağlıksız	2	16.6	2	16.6	1	8.4	2	16.6	2	16.6	3	25.0

Tuvalet ve diğer alanlardaki hijyenik yetersizlik oranı (% 16.6), depolama, üretim ve personel hijyeni yönünden saptananlarla benzer bulunmuştur. Bu yönden belirlenen yetersizliklerin başında personel için yeterli sayıda tuvalet bulunmaması, el yıkama olanaklarının yetersizliği, personelin iş giysilerinin yıkanıp, ütülenmesi için gerekli şartların sağlanmamış olması ve duş/banyo olanaklarının bulunmaması gibi yetersizlikler gelmektedir. Bilindiği gibi yiyecek-içeceklerle uğraşan personelin hijyenini sağlamanın temel koşulu, onları bu konuda bilinçlendirmek, eğitmek ve hijyenle ilgili olanakları sağlamaktır. Ağır çalışma koşulları altında çalışan mutfak personeline bireysel hijyeni sağlamları için gerekli olan yeterli duş ve tuvalet olanaklarının sağlanması, hijyenik el yıkama koşullarının yerine getirilmesi gerekmektedir (4,8,9).

Bu araştırmada banka mutfaklarında, yiyecek ve içeceklerle ilgili personelin hijyeni yönünden de bazı yetersizlikler saptanmıştır. Bu yönde saptanan en önemli olumsuzluk, el yıkama ve iş giysileri yönündendir. Personel genellikle yiyecek hazırlama, pişirme ve servisinde el hijyenine pek dikkat etmemektedir. Oysaki besin zehirlenmelerinde insan faktörü ve dolayısıyla yiyeceklerle direk temasta bulunan ellerin rolü çok önemlidir. Besin zehirlenmesi yapan bakteriler ancak insanlar aracılığı ile mutfak ve oradan da yiyeceklere taşınmaktadır (2,4,10, 11). Bu nedenlerle mutfaklarda direk olarak kontaminasyonun önlenmesi için personelin bireysel hijyenine önem verilmelidir.

Banka mutfakları besin hijyeni yönünden incelendiğinde ise, çok iyi düzeyde olan mutfak bulunmazken, iyi ve kabul edilebilir düzeyde besin hijyenini sağlayabilen mutfakların oranının % 75.0 olduğu görülmektedir (Tablo 2). Besin hijyeni yönünden çoğunlukla saptanan olumsuzluklar, yemeklerden uygun yöntemlerle, bakteriyolojik analizler için numune alınmaması ve pişirilen yemeklerin servise dek üzerleri kapatılmadan, açık olarak bekletilmesidir. Ye-

mekler pişirildikten sonra servis edilene dek bekletme koşullarına çok dikkat edilmelidir. Ayrıca toplu beslenme hizmetlerinde yemeklerden yöntemine uygun olarak bakteriyolojik kontroller için numune alınmalı ve bu konuya gereken önem verilmelidir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Ankara'da 12 banka mutfağında yapılan bu araştırmanın sonuçları mutfakların genel hijyen durumunun % 66.6'sında iyi düzeyde olduğunu, % 16.6'sının ise kabul edilebilir ve % 16.6'sının sağlıksız düzeyde olduğunu göstermektedir. Mutfaklarda hijyeni sağlamak için öncelikle mevcut fiziki koşulların ve araç-gereç eksikliklerinin giderilmesi gerekir. Bu yönden sorumluluk toplu beslenme sistemlerinde yönetime aittir. Bu tür yönetsel sorumlulukların yanı sıra, personelin de bu açıdan önemli sorumlulukları vardır. Bu nedenle toplu beslenme hizmetlerinde yönetici ve personelin hijyen konusunda eğitilerek bilinçlendirilmeleri gerekir. Her kuruluşun beslenme servisi yöneticisi, yiyecek-içecek hizmetlerinin her aşaması için oto-kontrolü sağlamada yardımcı olacak "Hijyen Denetim Listeleri" geliştirmeli, kuruluşunda etkin bir hijyen yönetim ve denetimi sağlamalıdır. Hijyen yönünden saptanan sorunlar üzerinde önemle durulmalı, sorunların çözümünde gerçekçi bir yaklaşım izlenmelidir.

KAYNAKLAR

1. Eshbach CE. Food Service Management, Van Nostrand Reinhold Comp., New York, 1979.
2. Beyhan Y. Hızlı Hazır Yemek (Fast-Food) Sistemlerinde Hijyen, Hızlı Hazır Yemek Sistemi (Fast-Food), Türkiye Diyetisyenler Derneği, no. : 47, Ankara, 1993.
3. Koury SD. Food Sanitation and Safety Study Course, Iowa State University Press, USA, 1989.
4. Çiğirim N, Beyhan Y. Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen, Kök Yayıncılık, Aydoğdu Matbaası, Ankara, 1994.

5. Kinton R, Ceserani V. The Theory of Catering, Richard Clay Ltd., Bungay, 1989.
6. Tunail N, Alpar O. Gıda Sanayiinde Sanitasyon ve Hijyen. Türkiye 4. Gıda Kongresi, Gıda Teknolojisi Derneği Yayını, no. 5: 242. Ankara, 1984.
7. Evranus Ö. Üretimde ve Tüketimde Gıda Kayıpları, Türkiye 4. Gıda Kongresi, Gıda Teknolojisi Yayını, no. 5:53, Ankara, 1984.
8. Khan MA. Concepts of Food Service Operation and Management, Van Nostrand Reinhold, New York, 1991.
9. Anon. A Foundation Textbook, Applied Food Service Sanitation, John Wiley&Sons Inc., USA, 1992.
10. Hoobs BC, Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene, Edward Arnold, London, 1987.
11. Taylor E, Taylor T. Mastering Catering Theory, The Mac Millan Press Ltd., London, 1990.