

ANKARA'DA YÜKSEK ÖĞRETİM KREDİ VE YURTLAR KURUMU'NA BAĞLI YURT MUTFAKLARINDA HİJYEN DURUMUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ

**Doç.Dr Nevin CİĞERİM */Doç.Dr. Yasemin BEYHAN */
Dyt. Nurdan ÇELİKTAŞ ***

Bu çalışma, Ankara'da Yüksek Öğretim Kredi ve Yurtlar Kurumu'na bağlı öğrenci yurtlarının mutfak, besin ve personel hijyeni durumunu belirlemek amacıyla yapılmıştır. Elde edilen veriler daha önce geliştirilmiş olan ve 98 kriterden oluşan "Hijyen Değerlendirme Formu"na göre puanlandırılmıştır. Sonuçta mutfak, besin ve personel hijyeni yönünden yurtların üçü "iyi", altısı "kabul edilebilir" ve biri de "sağlıksız" olarak sınıflandırılmıştır.

Anahtar sözcükler: Toplu beslenme sistemi, sanitasyon, besin hijyeni

Key words: Catering, sanitation, food hygiene

GİRİŞ

Çok sayıda insanın beslenme gereksinimlerinin karşılandığı toplu beslenme sistemlerinde tüketici sağlığının korunması için en önemli konu hijyenik besin üretimi ve servisidir. Besin üretim ve servisini hijyenik koşullarda gerçekleştirmek için besinlerin satın alınmasından, servisine ve çöplerin kaldırılmasına kadar geçen tüm süreç içinde kullanılan insan, besin, mekan, araç-gereç vb. tüm etmenlerin sağlıklı olması gereklidir (1-4). Gerek besin satın almada, gerek üretim ve gerekse serviste hijyenin

* H.Ü Beslenme ve Diyetetik Bölümü

yetersizliği ve küçük dikkatsizlikler sonucu tüketicilere sunulan sağlıksız yemekler yüzlerce, hatta binlerce kişinin sağlığını tehlikeye atar, ayrıca önemli ekonomik kayıplara neden olur (2,5-7). Bu nedenlerle toplu beslenme sistemleri çalışanları ve özellikle yöneticileri besin zehirlenmelerine yol açabilecek mikrobiyolojik ve diğer etmenleri çok iyi bilmeli ve bu konuda yeterli önlemleri almalıdırlar (5).

Bu çalışma, günümüzde toplu beslenme hizmeti veren kuruluşlardan birisi olan Yüksek Öğretim Kredi ve Yurtlar Kurumu'na bağlı bazı öğrenci yurtlarında, özel sektör tarafından çalıştırılan mutfakların hijyenik yönden durumlarının ortaya çıkarılması amacıyla planlanmış ve yürütülmüştür.

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ VE ARAÇLARI

Bu araştırma Yüksek Öğretim Kredi ve Yurtlar Kurumu Genel Müdürlüğü'ne bağlı Ankara'daki 10 öğrenci yurdunun mutfağında, Şubat 1995 tarihinde yürütülmüştür. Bu çalışmada yurtların mutfak, personel ve besin hijyeni yönünden incelenmesi için geliştirilmiş olan "Hijyen Değerlendirme Formu" araştırmacılar tarafından gözlem yapılarak doldurulmuştur. Bu form depolama, üretim, kazan bulaşıkhanesi , çöp atımı, tuvalet, diğer alanlar, personel ve besin hijyeni durumunu gösteren 98 kriterden oluşturulmuştur. Her bir kriter önemlilik düzeyine göre puanlandırılmış ve toplam 1000 puan üzerinden irdelenmiştir. Sonuçta toplam puanlama yüzdeleri alınarak mutfaklar, çok iyi (% 100-86), iyi (% 85-71), kabul edilebilir (% 70-61) ve sağlıksız(60- ve altı) olarak değerlendirilmiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Yurt mutfaklarının hijyenik yönden değerlendirilmesinde genelde besin, üretim, kazan bulaşıkhanesi ve çöp atımı alanlarında çok önemli yetersizlikler görülmemiştir (Tablo 1). Ancak depolama, tuvalet ve diğer alanlar (soyunma odaları, duş vb.) ile personel yönünden bakıldığında hijyenin sağlanması konusunda yurtların bir çoğunun yetersiz olduğu saptanmıştır. Örneğin yurtların 7'sinde toplam 1000 puan üzerinden 195 puanlık payı olan kuru ve soğuk depolama koşullarının % 70'i dahi sağlanamamıştır. Yetersiz depolama koşulları bilindiği gibi yiyeceklerin bozulmasına yol açarak, ekonomik kayıplara neden olur. Ayrıca bu koşulların yetersizliği tüketicilerin sağlığını da tehlikeye sokar (5). On kriterin

değerlendirildiği ve toplam 1000 puan üzerinden 180 puan payı olan tuvalet ve diğer alanlar yönünden iki yurt, 15 (% 11.5), bir yurt, 20 (%15.4), bir yurt, 60 (% 46.2) , iki yurt ise 65 (% 50.0) puan alırken, en yüksek puanın 100,(%76) olduğu görülmüştür. Normalde her 10-12 kişiye 1 tuvalet önerilmektedir (2). Fakat iki yurttaki mutfak personeline ait tuvalet dahi bulunmamakta ve mutfak personeli öğrencilere ait tuvaletleri kullanmaktadır. Tuvaletlerin de bir çoğunda çalışır durumda bir sifon, devamlı sıcak su, sabun, kağıt havlu veya el kurutma makinası yokken, bu tuvaletlerde gözle görülen temizlik de pek yeterli değildir. Bilindiği gibi besin enfeksiyonu ve zehirlenmelerine yol açan bakterilerin birçoğu, örneğin patojenik E. coli, Salmonella, Cl. perfringens dışkı ve sindirim sistemi kaynaklıdır (8-12). Hatta ishallerin dışkılarında Cl. jejuni, Salmonella ve Shigella spp. den daha fazla bulunmaktadır (2). Sifonu çekilmemiş klozeteki suyun 1 cm³ de 100 milyon adet bakteri olduğu belirtilmektedir (13). Bu bakterilerin mutfağa ve diğer alanlara taşınmaması için, ilk önce tuvaletlerin fiziki koşullarının yeterli olması sağlanmalı, daha sonra da personele tuvalet konusunda kalıcı eğitim verilmelidir (1, 12).

Tablo 1'de görüldüğü gibi 20 kriterin gözlemlendiği ve 270 puan payı olan personel hijyeni değerlendirildiğinde, alınan en yüksek puanın 215 (% 79.6), en düşük puanın ise 125 (% 46.3) olduğu saptanmıştır. Araştırma yapılan bu yurtlardan toplam 270 puan üzerinden personel hijyeni yönünden 190 ve daha altı puan alan yurt sayısı 8 dir. Sonuçtan da anlaşıldığı gibi hijyenin sağlanmasında ve sürdürülmesinde insan faktörüne pek önem verilmemektedir. Hemen hemen tüm kurumların mutfak personeli yılda en az 1 kez sağlık kontrolünden geçmekte, ancak bu kontrollerde dışkıda patojen mikroorganizma aranmamaktadır. Hijyenin sağlanmasında ve sürdürülmesinde personelin taşıyıcı olmaması oldukça önemlidir (11). Bu nedenle portör muayenelerinde mutlaka yılda bir kez ve tatil dönüşlerinde dışkıda patojen mikroorganizmanın, özellikle Salmonellanın aranmasında yarar vardır (9). Personel hijyeninde en yetersiz kalınan konulardan biri de hijyenik şekilde el yıkamanın bilinmemesi, bilirse de uygulanmamasıdır. Normalde ellerde 1 cm² de 100-1000 adet bakteri bulunmaktadır. Ayrıca eller her yere değdiğinden bakterilerin bir yerden bir yere taşınmasında en önemli araçlardan biridir (1,12). Bu nedenle hijyenik el temizliği besinle uğraşan kişiler açısından büyük önem taşımaktadır.

TABLO 1: Mutfak, Besin, Personel Hijyeni Yönünden Aldıkları Kriter ve Puanlara Göre Yurtların Dağılımı

Yurt No	Depolama		Üretim		Kazan Bulaşığı ve Çöp		Tuvalet ve Diğer Alanlar		Personel		Besin		Toplam	
	KRİTER	PUAN	KRİTER	PUAN	KRİTER	PUAN	KRİTER	PUAN	KRİTER	PUAN	KRİTER	PUAN	KRİTER	PUAN
	21	195	24	210	13	95	10	130	20	270	10	100	98	1000
1	11	115	21	185	10	80	1	15	14	190	9	85	66	670
2	13	135	17	165	8	70	5	65	13	165	7	75	63	675
3	12	120	15	155	9	75	5	65	10	130	8	90	59	635
4	13	125	17	135	7	65	1	15	10	150	7	75	55	565
5	14	130	23	205	10	80	5	75	10	125	8	80	70	695
6	15	145	20	190	10	80	6	70	11	145	9	95	71	725
7	16	140	23	205	6	60	7	95	12	170	6	70	70	740
8	8	90	18	170	9	75	4	60	9	135	9	85	57	625
9	11	115	17	155	5	55	2	20	15	215	7	75	57	635
10	13	145	21	185	11	85	8	100	15	215	9	85	77	815
ORTALAMA PUAN		126	64.6	175	83.3	72.5	76.3	58	44.6	164	60.6	81.5	81.5	677

$$PUAN \%* = \frac{\text{Alınan Binde Puan}}{\text{Bin Üzerinden Puan}} \times 100$$

Tablo 2'de yurt mutfaklarının fiziki mekan, personel ve besin hijyeni yönünden sınıflandırılması verilmiştir. Tabloda da görüldüğü gibi ‘‘çok iyi’’ olarak sınıflanabilecek hiç bir yurt yokken, 3 yurt ‘‘ iyi ’’, 6 yurt ‘‘ kabul edilebilir ’’ ve 1 yurt da ‘‘ sağlıksız ’’ olarak sınıflandırılmıştır. Sağlıksız ve kabul edilebilir sınıflamasına giren yurtların hijyenik düzeylerinin mutlaka yükseltilmesi gereklidir.

Tablo 2 : Yurtların Mutfak, Personel ve Besin Hijyeni Yönünden Sınıflandırılması

Hijyenik Sınıflama	Puan Aralığı (%)	Yurtlar S	%
Çok iyi	100-86	0	0.0
İyi	85-71	3	30.0
Kabul edilebilir	70-61	6	60.0
Sağlıksız	60 ve altı	1	10.0
Toplam		10	100.0

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmanın sonuçları hijyen durumu yönünden yurtların % 30'nun iyi, % 60 ' nın kabul edilebilir ve %10'nun ise sağlıksız düzeyde olduğunu göstermektedir. Mutfak hijyeni yönünden çok iyi düzeyde olan bir yurt mutfağı bulunamamıştır. Bu nedenle incelenen yurt mutfaklarının fiziki koşullarının düzeltilmesi, eksikliklerin giderilmesi, besin ve personel hijyenine gereken önemin verilmesi için öncelikle buralardaki beslenme servisi yöneticileri başta olmak üzere tüm mutfak personelinin etkin bir şekilde eğitilmeleri ve bilinçlendirilmeleri gerekmektedir.

ABSTRACT

HYGIENE STATUS OF UNIVERSITY DORMITORY KITCHENS

Çiğirim, N., Beyhan, Y., Çelikleş, N.

This study has been carried out at the university dormitory kitchens to evaluate the hygienic conditions by Hygiene Check - List. This check - list

included 98 criteria. Hygienic classification was made according to the points gained from each criteria ie. , excellent (86-100), good (71-85), acceptable (61-70) and unhealthy (< 60). It was concluded that three dormitory kitchens were good, six were acceptable and one of them was unhealthy.

KAYNAKLAR

1. Ciğirim N. Beyhan Y. Toplu Beslenme Sistemlerinde Hijyen. Kök Yayıncılık. Aydoğdu Matbaası Ankara, 1994.
2. West BB. Wood L. Foodservice in Institutions. Mac Millan Publishing Company. New York, 1986.
3. Hobbs BC. Roberts D. Food Poisoning and Food Hygiene. Edward Arnold Ltd. London, 1987.
4. Kinton R. Ceserani V. The Theory of Catering. Richard Clay Ltd. Bungay, 1989.
5. National Sanitation Foundation : Applied Foodservice Sanitation. Third Ed. A Foundation Textbook. USA, 1985.
6. Khan MA. Concepts of Foodservice Operation and Management. Van Nostrand Reinhold Ltd. New York, 1991.
7. Limpomb M. Donaldson B. Management activities of director of dietetics. Journal of the American Dietetics Association. 44: 465, 1964.
8. Tunail N. Alpar O. Gıda Sanayiinde Sanitasyon ve Hijyen. Türkiye 4. Gıda Kongresi. Gıda Teknolojisi Derneği. Yayın no: 5. Ankara, 1984.
9. Pala M. Saygı YB. Catering Uygulamaları; Kalite, risk ve gelecek perspektifi, Gıda 12 (1) : 3, 1987.
10. Blythe M. Jenkinson BM. Focus on Food Hygiene : The Food Poisoning Bacteria. Published by Coventry Open Tech. Unit. U.K. 1986.
11. Koury SD. Food Sanitation and Safety Study Course, Iowa State University Press, USA, 1989.
12. Taylor, E., Taylor, J.: Mastering Catering Theory. Mac Millan Press Ltd. London, 1990.
13. Blythe M. Jenkinson BM. Focus on Food Hygiene: Bacteria, Published by Coventry Open Tech. Unit, UK, 1986.