

TURİZM SEKTÖRÜNDE YENİ NESİL HİJYEN UYGULAMALARI VE ÇÖZÜMLERİ

MAKALE

CENGİZ TAŞDEMİR

Makine Mühendisi (İTÜ) Hijyen Bilimci

www.cengiztasdemir.com

ct@cleanteknoloji.com

OTEL MOTEL TATİL KÖYLERİ

Tesisleriniz yeterince Hijyen mi? Tüm odalarda doğru temizlik yapılıyor mu? Yatak çarşaflarından yastık kılıflarına kadar anında kontrol edecek bir teknoloji veya sistem var mı? Fitness salonları, sauna ve hamamlarda mikrobiyal yaşam var mı? Varsa hangi boyutlarda? Restoranlardaki tüm yüzey ve kullanılan malzemeler hijyen koşullarına uygun mu? Örneğin; çatal, kaşık, bıçaklar, yemek tabakları ve masa örtüleri doğru dürüst temizlenmiş midir?

Kısacası; Tesislerinizin genelinde yapılan temizliğin Hijyen Koşullarına uygun yapıp yapılmadığını tam olarak kontrol edemiyorsak her an tehlikeli bir durumla karşı karşıya kalabiliriz. Daha da önemlisi Sahibi olduğunuz tesislerde özellikle servis hizmetlerinde bulunan personelin ellerinin yıkanıp yıkanmadığı hakkında bilgi sahibimi siziz? Çünkü en büyük kirlenici bizzat insanların elleridir.



Tuvalet sonrası, ellerini düzgün yıkama alışkanlığı olmayan servis bölümünde, restoran veya kafelerde çalışan herhangi bir personel bile inanılmaz bir Kontaminasyona sebep olabilir. Yüzlerce personelin bulunduğu bu gibi tesislerde tüm elemanların kontrolü mümkün müdür?



Tüm personelin Hijyenliğini, temizliğini tesislerin yeterince temizlenip temizlenmediğini, odalarda kullanılan çarşafların, yastıkların vs. hijyenik kurallara uyup uymadığını, lavaboların, WC' lerin, duvarların, restoranlar ve mutfaklarında hijyen kurallarına uyulup uyulmadığını kontrol edebilirsiniz mümkün olduğu gibi her hijyen noktası 30 saniyede kontrol edilebilmektedir.

Peki, personellerin kontaminasyon kontrolü nasıl yapılacak?

Öncelikle tesislerinize 1 adet Yeni Nesil HİJYEN DEDEKTÖRÜ temin ederek başlayabilirsiniz. İkinci olarak bu konu ile ilgili bir Hijyen sorumlusu görevlendirebilirsiniz, bu Hijyen sorumlusu Makine Mühendisi, Gıda Mühendisi, Ziraat Mühendisi, Endüstri Mühendisi, Biyomedikal Mühendisi, Kimya Mühendisi veya bu dalların Tekniker, Teknisyenleri olabilir. Hijyen sorumlusu Mühendisin Hijyen ile ilgili kısa bir



eğitimden geçirilip konu ile ilgili görevlendirilmeli ve direk olarak en üst yöneticiye bağlı olarak çalışmalıdır ki yapılan hataların üstlerini örtmek için baskı yapılmamasın. 3. olarak Hijyen görevlisi tüm tesiste belli Hijyen kontrol noktaları tespit ederek, belli gün ve aralıklarda, gerekirse her

gün rutin kontroller yapılmalıdır.

Çalışan personelin elleri ve giysileri kontrolü rutin dışında sürpriz anlarda yapılmalıdır. Bu yapılan kontroller aynı saat dilimi içinde yönetici veya CEO'lara sistemin sunmuş olduğu yazılım programı ile bir rapor eşliğinde iletilmeli ve gerekli önlemler acil olarak alınmalıdır. Ortalama her kontrol noktasındaki zaman kaybı 30 saniyedir. Günlük olarak 20 noktada kontrol yapıldığını varsayarsak 600 saniye dolayısı ile harcanan zaman 10 dakikadır. Noktalar arasındaki mesafeler olduğu düşünülürse 30 dakikada yada maksimum bir saat içinde tüm tesis ile ilgili Hijyen kontroller yapıp anahtar kontrol raporu hazırlanmış olur. Yönetici her sabah işe başlarken öncelikle Hijyen anahtarı dediğimiz bu raporla güne başlar ve tesisin hangi noktasının ne kadar Hijyen olduğunu anahtar kendisinde olduğundan not olarak bilebilir. Herhangi bir problem olan nokta varsa derhal çözüm planlayarak sonuçlandırabilir.



Oteller için Referans Değerler

Risk alanları	Geçiş Değerleri	Başarısız Değerler
Çarşafar	≤50	>100
Yorgan kılıfları	≤50	>100
Yastık kılıfları	≤30	>60
Havlu	≤20	>40
Banyo Havluları	≤20	>40
Tuvalet klozetleri	≤50	>100
Musluklar	≤100	>200
Duş başlıkları / saç kurutucu kolları	≤50	>100



Catering Endüstrisi ve Restoranlar için Referans Değerler

Risk Alanları	Geçiş Değerleri	Başarısız Değerler
Masa yüzeyleri	≤500	>1000
Mutfak bıçakları	≤500	>1000
Kesme tahtaları	≤500	>1000
Kulplar	≤300	>600
Mutfak çalışma masaları	≤1000	>2000
Musluk	≤200	>500
Pasta masaları	≤200	>500
Askılar	≤500	>1000
Sos kapları / çip çubukları / kaşık / çubuklar	≤20	>50
Tabaklar / çay bardakları / kadehler / kaseler	≤20	>50
Normal Çalışan Elleri	≤120	>240
Mutfak Personel Elleri	≤30	>60
Servis Elemanları Elleri	≤100	>200
Servis çatal, bıçak ve kaşıkları	≤20	>50
Tuzluk, Şekerlik, Biberlik	≤20	>50

Gıda Üretim ve Paketleme Tesisleri Referans Değerler

Anahtar izleme noktaları	Geçiş Değerleri	Başarısız Değerler
eller	≤120	>240
Bileşenlerin tahsisi için tablolar	≤300	>500
Kapı kolları	≤100	>200
İç ambalaj torbaları	≤10	>20
Cihazın düğmeleri / kaldırma	≤100	>200
Dış ambalaj çantaları	≤10	>20
Besleme kürekleri	≤100	>200
Malzemeler için büyük kaplar	≤100	>200
Malzemeler için küçük kaplar	≤100	>200
Sızdırmazlık makinası / kolları / kolları için cihaz / tutma kolları için süpürge	≤100	>200
Çalkalama tanklarının iç yüzeyleri / döner kanatlar	≤30	>50
Besleme çıkışları / kanatları	≤100	>200
Öğütücü değirmenlerin bıçakları	≤100	>200
Öğütücü değirmenlerin vites kutuları	≤1000	>2000
Ekran örgüsü	≤100	>200
Dönüşüm hunilerini ayırma	≤100	>200
Sterilize edilmiş tankların tahsis edilmesi	≤50	>100

Gıda Üretim Hatları Referans Değerler

Beyaz Odalar (Paketleme)

Anahtar izleme noktaları	Geçiş Değerleri	Başarız Değerler
Eller	≤20	>40
Konveyörler Plastik Yüzey	≤50	>100
Konveyörler Paslanmaz Yüzey	≤50	>100
Duvarlar	≤30	>60
Paslanmaz Gereçler	≤50	>100
Zemin	≤100	>200
Paketleme Cihazları Ayakları	≤50	>100
Paketleme Cihazları Yüzey	≤50	>100
Beyaz Oda Giriş Penceresi	≤100	>200
Beyaz Oda Çıkış Penceresi	≤100	>200
Ambalaj Torbası	≤20	>40
Ambalaj Arabaları Yüzey ve Kollar	≤100	>200
Beyaz Oda Giriş Dolapları	≤100	>200
Beyaz Oda El Yıkama	≤150	>300