



## GIDALARIN HAZIRLANMASI VE TÜKETİME SUNULMASI SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK GENEL HİJYEN KURALLARI

1. Hazırlanan yemeklerinin tüketilmeden hemen önce pişirilmesi ve hızlı tüketime sunulmayacak gıdaların uzun süre oda sıcaklığında bekletilmeden hızlı soğutulmasının sağlanması,
2. Yiyeceklerin hijyenik şartlarda hazırlanması, yeterince pişirilmesi ve tekrar tekrar ısıtılmaması,
3. Pişmiş ve tüketime hazır gıdaların çiğ gıda ile temasının önlenmesi,
4. Mutfakta tüketime hazır yiyecekler ile çiğ gıdaların hazırlanması sırasında aynı alet ve ekipmanın kullanılması sonucu oluşan çapraz bulaşmanın önlenmesi (aynı kesme tahtasında salata malzemeleri ve çiğ tavuğun aynı bıçak ile doğranması gibi),
5. Yemek hazırlamaya başlamadan önce özellikle de tuvalet sonrası el temizliğine yeterince özen gösterilmesi,
6. Tüketicilerin çabuk bozulabilecek gıdaları alışverişlerinin en sonunda alarak, alışverişin sonuna kadar geçen sürede bozulmasına sebebiyet vermemesi,
7. Çiğ et ve yumurta ile hazırlanmış yemeklerin buzdolabına üstü açık şekilde veya yan yana çapraz bulaşmaya neden olacak şekilde muhafaza edilmemesi,
8. Hazırlanmış bir yemeğin çok uzun sürelerde oda sıcaklığında muhafaza edilmemesi,
9. Özellikle yaz aylarında tüketicilerin aldıkları gıda ürünlerini gıdanın etiketinde yer alan bilgilere göre muhafaza etmeleri,
10. Derin dondurulmuş gıdaların açık ortamlarda ve oda ısısında çözündürülmemesi, önce buzdolabının alt rafında çözündürülmesi daha sonra kullanılması,
11. Dondurulmuş gıdaların çözündürme işlemlerinden sonra tekrar dondurulmaması.



Aliye Pozcu İlkokulu Müdürlüğü  
Okul Sağlığı Yönetim Ekibi