

HİJYEN VE SANİTASYON

DERS ÖZETİ

1-Ünite Hijyen ve Sanitasyon

Sanitasyon Latince “sağıklama” anlamına gelen “sanitas” kelimesinden köken almıştır. Fransızcadan dilimize giren “Sanitasyon” , bir tıp terimi olarak “halk sağlığını korumak ve hastalığı önlemek için tasarlanan önlemler ve bunların uygulanması” anlamında kullanılmaktadır.

Sağlık için uygun koşulların oluşturulması ve sürdürülmesi işlemine “sanitasyon” denir.

Sanitasyonda amaç;

- insanın korunması,
- Gıdanın korunması,
- Çevrenin korunması,
- işletmenin korunmasıdır.

Sanitasyon ve hijyen uygulamalarını göz ardı eden işletmelerin karşılaşabileceği olumsuzluklar şu şekilde sıralanabilir;

- Müşteri güvensizliği ve kaybı,
- Satışlarda azalma ve üretim kayıpları,
- Yasal uygulamalar ve cezalar,
- Personelde moral bozukluğu ve motivasyon kaybı,
- Prestij ve imaj kaybı,
- Personele yeniden eğitim verilme zorunluluğu.

Gıda işletmelerinde *sanitasyon denilince ise üretimde hijyenik ve sağlıklı durumların yaratılması ve devam ettirilmesi anlaşılmaktadır.*

❖ Hijyen ve sanitasyon;

Sözlük anlamı, ferdin veya toplum olarak insanların sağlığının korunması ve geliştirilmesine çalışan beslenme, sağlık ve çevre konularındaki bilgileri bir sentezi halinde uygulayan bilim dalı olan hijyen, *tıp dilinde sağlık bilgisi anlamına gelmektedir.*

Birey ve toplumlar da sağlığın korunması, devam ettirilmesi ve yükseltilmesi için gerekli bilgileri ve uygulamaları kapsayan, sağlığı koruma uygulamaları-nın tümü olarak tanımlanmaktadır.

- ❖ **Hijyen** kişisel boyutta başlayıp insanların yaşam alanına, oradan çalışma alanlarına ve en sonunda da halk sağlığına etki eden bir faktördür.
- ❖ **sanitasyon** insanların sağlığını gıdalarla bulaşabilen enfeksiyonlardan ve gıda zehirlenmelerinden korumak için gerçekleştirilen temizlik ve sağlık kurallarına denir.

❖ **Çiftlikten sofraya gıda güvenliği kavramı ile güvensiz gıda tüketiminin olumsuz etkileri:**

Sanitasyon uygulamaları gıda üretiminde satınalmadan başlayarak sunum ve servise kadarolan her basamakta yerine getirilmesi gereken kuralları kapsar.

- ✓ Etkili bir sanitasyon işleminin gerçekleşebilmesi için temizlik ve dezenfeksiyonun yapılması gerekmektedir.
- ✓ Ürün güvenliği ve tüketici sağlığı açısından son derece önemli olan işletme sanitasyonu için işletmeler gerekli önlemleri almalı ve bu konuda gereksinimlilik gösterilmelidir.
- ✓ Sağlıklı beslenme amacıyla tüketilen gıdaların güvenli ve kaliteli olması temel insan haklarından 'çiftlikten sofraya' kadar olan tüm üretim aşamalarında hijyen ve sanitasyon kurallarına uymak büyük önem taşır.
- ✓ Gıda maddeleri olumsuz çevre şartları ve bilinçsiz tüketici alışkanlıkları gibi nedenlerle gıda kaynaklı hastalıklara yol açabilirler.
- ✓ Gıda kaynaklı hastalıklar sadece halk sağlığına değil, uluslararası gıda ticareti ve dolaşımının artması nedeniyle hastalıkların dünyaya yayılmasına ve o ülkenin dış ticaret girdilerinde azalmalara neden olur.

❖ **Mikroorganizma ve sanitasyon uygulamalarında dikkat edilmesi gereken konular:**

Hijyen ve sanitasyon uygulamalarında en önemli konu mikroorganizmaların zarar vermesinin engellemesidir.

Gıdaların bozulması ve çeşitli hastalıklara neden olması genellikle mikro organizmaların metabolik aktiviteleri sonucu meydana gelir. Üründe koku, tat, yapı ve aromayı değiştirerek kaliteyi düşürmektedir. Mikroorganizma sanitasyon ilişkisi buradan kaynaklanmaktadır.

Hijyen tanımı ilk olarak Hippocrates (M.Ö. 460-377) tarafından kullanılmıştır. Hijyen bilimi sağlığı koruma bilimi hakkında ilk yazılı eser Hippocrates'a aittir.

Hijyen kelimesi çeşitli kaynaklarda farklı şekillerde tanımlanmaktadır. Hijyen hijyenik denildiği zaman ise akla sağlıklı "Sağlık kurallarına uygun olan" ve temiz "Kirli, lekeli, pis, bulaşık olmayan" gelmektedir.

❖ Hijyen kelimesinin sözlük anlamı;

- **Sağlık bilgisi:** Sağlığın, hastalanmadan önce korunması ile ilgili bilimsel incelemelerle uğraşantıp dalı. Sağlıklı bir yaşam için yapılan faaliyetlerin tümü, sağlık bilgisi, hıfzısıhha.
- **Sağlıklı:** Sağlık kurallarına uygun olan.
- **Temiz:** Kirli, lekeli, pis, bulaşık olmayan.

- ❖ **Enfeksiyon**, mikroorganizmaların vücudun tamamında da bir bölümünde yayılma durumudur.
- ❖ **Kontaminasyon** “Gıda işletmelerinde hijyenik kurallaratam uyulmadığında, ürünün kirlenmesi veya üründe olabilecek kimyasal ve bakteriyolojik bulaşmalar” anlamına gelir.

Gıda hijyeninin amaçları:

- Mikroorganizmaların besin maddesi ile temasını engellemek,
- Mikroorganizmaların yayılmasını engellemek,
- Mikroorganizmaların çoğalmasını engellemek,
- Mikroorganizmaları yok etmektir.
- ❖ Hamileler, bebekler, yaşlılar ve özellikle immunolojik açıdan hasta olan kişilergüvensiz gıdaya daha duyarlıdır.
- ❖ Bir kuruluştta HACCP sisteminin uygulanmasında ilkadım, gıda hijyeninde genel ilkelere ve iyi üretim uygulamaları uyum için varolan programları gözden geçirmek ve tüm gerekli kontrollerin ve belgelendirmelerin yerinde olup olmadığını görmektir.

Bu Özetin tamamını,Çıkmış Sorularını,Deneme Sorularını adresinize gönderiyoruz!...

5

Tıklayınız



<https://www.kolaysinavlar.com/hijyen-ve-sanitasyon-ady212u?search=LBV104U>