

Ansell

ÇAPRAZ KONTAMİNASYONUN KESİLMESİ

ET İŞLEME TESİSLERİNDE ÇAPRAZ KONTAMİNASYONUN ÖNLENMESİ



Çapraz kontaminasyon riski, gıda tedarik zincirinde önemli bir endişe kaynağıdır. Potansiyel olarak ölümcül bakteri, virüs veya diğer toksik maddelerin kontamine gıda maddeleri veya yüzeylerden transferi, felaket niteliğinde sonuçlar doğurabilir, bu nedenle katı gıda güvenliği uygulamalarına sıkı sıkıya bağlı kalarak bu ihtimalin asgari düzeye indirilmesi elzemdir. Söz konusu riskler, temel ürünün yaygın bir bakteri taşıyıcısı olmasına bağlı olarak yeterli önleyici önlemlerin alınmasını zorunlu kılan et işleme ortamlarında bilhassa yaygındır.

Çapraz kontaminasyonun anlaşılması

Çapraz kontaminasyonun dört ana nedeni vardır.

- **Biyolojik** – gıdalar; gıda kaynaklı hastalıklara yol açabilecek kötü gıda güvenliği uygulamaları ve süreçleri yoluyla insanlar, hayvanlar, bakteriler, virüsler veya mikroorganizmalar tarafından kontamine edildiğinde ortaya çıkar.
- **Kimyasal** – gıdalar, kimyasal gıda zehirlenmesine yol açan toksik kimyasallarla kontamine olduğunda ortaya çıkar.
- **Fiziksel** – yabancı bir cisim veya nesne üretim veya hazırlama işlemi sırasında gıda maddelerine girdiğinde, biyolojik kontaminasyon riskinin yanı sıra boğulma tehlikesine neden olduğunda ortaya çıkar.
- **Alerjen** – işleme sırasında eser miktarda alerjenin, gıda alerjisi olan tüketiciler için önemli bir risk oluşturacak şekilde gıdalara aktarılmasıyla ortaya çıkar.

“Katı gıda güvenliği uygulamalarına sıkı sıkıya bağlı kalınması elzemdir”

KÖKENİN SAPTANMASI

Et işleme tedarik zinciri, çoklu kanallar yoluyla çapraz kontaminasyon riskine karşı son derece hassastır.

Hammaddenin içinde bakteriler ve diğer patojenlerin doğal olarak zaten mevcut olması nedeniyle, et ürünleri kesimden önce, kesim sırasında veya sonrasında kurcalanmaya maruz kalırsa, derhal biyolojik kontaminasyon riski oluşur. Ürünlerin diğer ürünlerle teması veya eti işleyenin elleri de dahil olmak üzere yaygın işlem yüzeyleriyle tekrar tekrar temas, hızlı bir şekilde çapraz kontaminasyona neden olacaktır.

Uygulanan soğuk zincir yönetim önlemlerinin potansiyel olarak bakteri üremesini kolaylaştıracak şekilde yetersiz olması durumunda, taşıma sürecinde de ilave biyolojik kirlenme riskleri ortaya çıkar.

Kimyasal ve fiziksel çapraz kontaminasyon da gerçek olasılıklardır – bakımsız veya tekniğine uygun şekilde çalıştırılmayan işleme makinalarından kaynaklanan metal talaşı, tıpkı faaliyetlerde kullanılan pestisitlerin ve kimyasalların varlığı gibi risk oluşturur. Alerjen çapraz kontaminasyonu; işleme, paketleme, taşıma veya depolama dahil herhangi bir aşamada meydana gelebilir.

Zincirin her halkasında çoklu potansiyel tehlikelerin yaygınlığına rağmen, iyi üretim uygulamalarını içeren eksiksiz bir kalite sistemi mevcut olduğu sürece, çapraz kontaminasyon vakalarının çoğu tamamen önlenebilirdir.

“**Çapraz kontaminasyon vakalarının çoğu tamamen önlenebilirdir**”



EN İYİ KORUMA, ÖNLEMEDİR



Böyle bir sistem, uygun el koruma çözümleri de dahil olmak üzere kişisel koruyucu donanım (KKD) tedarikini içerecektir. Et işleme ortamları için 'uygun' ifadesi, aşağıdakiler de dahil olmak üzere bir dizi risk kriterine karşı savunma sağlayan eldivenler anlamına gelmektedir.

Kesilme direnci – et işleme ortamlarında önemli bir ihtiyaç olan kesilmeye karşı dirençli eldivenler, uygun savunma sağlayan malzemelerden üretilmeli ve aynı zamanda, kullanıcının sıklıkla gerçekleştirilen görevleri engellerle karşılaşmadan yerine getirmesine izin vererek esneklik, hareket ve el becerisi sağlamalı ve eldivenlerin çıkarılması ihtimalini ve buna bağlı olarak yaralanma riskinin artmasını önlemelidir.

Termal koruma – seçilen çözüm, bir et işleme tesisinin sunduğu tipik soğuk çalışma ortamından koruma sağlamalıdır. Eldivenler, ortam koşullarının yanı sıra soğuk veya ıslak et ürünleri ile doğrudan temastan koruma sağlamalıdır.

Kavrama – zayıf kavrama genellikle, el yaralanmalarının temel nedenidir. Aletlerin yeterince kavranamaması ve makinaların gerektiği gibi işletilememesi – özellikle de zorlayıcı ortam koşullarının varlığında – kaymalara (kesilme veya delinme yaralanması olasılığını artırır), burkulmalara (aşırı kuvvet kullanımı yoluyla), strese, bitkinliğe ve kas-iskelet sistemi şikayetlerine neden olabilir.

“Kesilmeye dayanıklı eldivenler; esneklik, hareket ve el becerisi sağlarken uygun savunma sağlar”

MALZEMELERLE İLGİLİ HUSUSLAR

Et işleme endüstrisinde özellikle önemli olan güvenlik eldivenlerinin, özellikle ham ürünlerle çalışırken biyolojik çapraz kontaminasyon risklerinin ortadan kaldırılmasını sağlayan, tam temizliğe imkan sağlayan malzemeler kullanılarak üretilmesi şarttır.

“Güvenlik eldivenlerinin, tam temizliğe imkan sağlayan malzemeler kullanılarak üretilmesi şarttır”

Günümüzün yüksek teknolojiye kesilmeye dirençli malzemeleri; ellerin kesilmelere ve çizilmelere karşı korunmasını sağlarken, mutfak eşyaları ve diğer ekipmanların yıkanması da dahil olmak üzere ek gıda güvenliği uygulamalarını gerçekleştirmek için gereken hareket, el becerisi ve ek korumaya olanak sağlayacak şekilde tasarlanmıştır.

Ansell'in geniş bir yelpazeye yayılmış olan yüksek kaliteli gıda uyumlu koruma çözümleri, tüm gıda üretim zincirinde çapraz kontaminasyon riskini yönetmeye ve önlemeye yardımcı olur. En gelişmiş malzeme teknolojilerini bünyesinde barındıran koruma çözümlerimiz, gıda teması için güvenli olduklarına dair gerekli sertifikalara sahiptir ve sanayinin gerekleri ve devlet mevzuatına uyumluluk koşullarını karşılayarak, çalışanların güvenliğin gerçekten ellerinde olduğunu bilerek görevleri yerine getirmelerine olanak tanımaktadır.



Ansell Healthcare Products LLC
111 Wood Avenue, Suite 210
Iselin, NJ 08830 USA

Ansell Healthcare Europe NV
Riverside Business Park
Blvd International, 55,
1070 Brussels, Belgium

Ansell Limited
Level 3, 678 Victoria Street,
Richmond, Vic, 3121
Australia

Ansell Services (Asia) Sdn. Bhd.
Prima 6, Prima Avenue,
Block 3512, Jalan Teknokrat 6
63000 Cyberjaya, Malaysia