

D ö k m e D o n d u r m a y l a İ Ő l e m l e r



Dökme Dondurmayla İşlemler

Temel Kural ve Personel Alanı



Markalı Dökme Dondurmayla İşlemler En Önemli Temel Kural

Dondurmayı porsiyonlayarak dağıtan herkesin tüketicinin korunmasına yönelik önemli kurallara uyması gerekir. Bu kurallar lokanta olsun, pastahane, kahve veya sokak satışı olsun, bütün satış noktaları için geçerlidir. Gıda maddeleri temizliği kararnamesi gıda maddeleriyle doğrudan ilgili işletmelerde tüketicinin güvenliğini korumada büyük sorumluluk yüklemiştir. İşletmenin kendi uygulayacağı güvenlik önlemleri ve sürekli denetimler yoluyla dondurma kalitesinin değişmeden yüksek düzeyde kalması sağlanmalıdır. Alman markalı dondurma imalatçıları, dökme dondurmayla yapılan işlemlerde rizikoları ve yanlış yaklaşımları engelleyerek müşteri ve denetimcilerin şikayetlerine yer bırakmamak için bu duyuru ile size yardımcı olmayı amaçlamaktadır.

Alman markalı dondurmalarının imalatı, sağlığın korunmasına yönelik ve mikrobiyolojik güvenlik açısından en son standartlara uygun donanımlara sahip son derece modern işletmelerde yapılmaktadır. Mamüller imalat kuruluşlarından çıktıklarında kusursuz bir vaziyettedirler. Dondurmanın kendine has yüksek kalitesini kaybetmemesi için satış ve porsiyonlama esnasında önemli kurallara uyulması gerekmektedir.

Personel ile İlgili

Dökme dondurmayla işi olan herkes, sağlık müdürlüğü veya sağlık müdürlüğü tarafından görevlendirilmiş bir doktor tarafından sözlü ve yazılı olarak gıda maddeleriyle işlemlerde nasıl davranması gerektiği ve bu bağlamda hangi yasaklara uyması gerektiği konusunda bilgilendirilmiş olduğunu gösteren bir belge ibraz edebilmek zorundadır. İşbaşı yaptığı tarihte bu belgenin üç aydan eski olmaması şarttır.

İşveren, bu belgeyi, söz konusu kişinin istihdam mukavelesi devam ettiği süre boyunca, icabında yetkili mercilerin görebilecekleri gibi saklamakla yükümlüdür. Buna ek olarak, işverenin, dondurmayla ilgili olan herkesi, işbaşı yaparken ve bunu takiben yılda bir, yeniden bilgilendirmek yükümlülüğü vardır. Tüketici dondurmayı tüketmeden önce, dondurmanın depolanması ve porsiyonlanması gerekmektedir. Dondurma bu bağlamda kişilere, porsiyonlama aletlerine ve diğer tür alet edavatlara dokunur ve değer. Bu nedenle yukarıda belirtilen temel şartların yerine getirilmesi gerekmektedir.



El yıkama, iş kıyafeti



El Yıkamak Görevdir

Dökme dondurmanın porsiyonlanmasıyla görevli personelin işbaşı yapmadan önce (ve her moladan sonra) ellerini ve kollarının dirsekler kadar olan kısmını iyice yıkaması zorunludur. İşveren, bu temizlik için yeterli miktarda sıcak ve soğuk su akıtan musluğu hazır bulundurmakla yükümlüdür. Sıvı sabun, dezenfeksiyon sıvısı, kağıt havlular ve akar içme suyu kusursuz bir temizliğin teminatıdır. En uygunu, dezenfeksiyon işlevi de olan sıvı sabunun kullanılması olur. Bu yapılırken, dezenfeksiyon sıvısının etkisini gösterebilmesi için gerekli zamana ve bu sıvının kuralına uygun bir biçimde kullanılmasına dikkat edilmelidir. Kullanımla ilgili uyarılar ilgili maddenin etiketinde veya kutusunda bulunan kullanım talimatından okunabilir. Elbette, yıkama işleminin kendisinin de mamülü etkilememesine (örneğin su sıçramasıyla ve benzeri yollardan) dikkat etmek gerekir.

Doğru İş Kıyafeti

Dökme dondurma satışıyla görevli kişilerin iş kıyafetlerinin her zaman temiz olması gerekir. Sokakta giyilen kıyafetin kullanılması yasaktır, yalnızca işyerinde giyilen kıyafetin kullanılması zorunludur. İş kıyafetinin 60°C derecede yıkanır cinsten olması gerekir. Dondurmaya kepek veya saç düşmemesi için başın örtülmesi gerekir. Ambalajsız gıda maddeleriyle işlem yapan kişilerin kesinlikle süs eşyası (yüzük, kol saati v. s.) taşımaması zorunludur. Çünkü bu gibi eşya kolaylıkla birer kir yuvası haline gelebilir. Mikrop bulaşma tehlikesinin önlenmesi için kural olarak sigara içmek, bir şey yemek veya içmek veya sakız çiğnemek yasaktır.



Depolama, muhafaza ve mikroplardan koruma



Mamülün Depolanıp Muhafazası

Dökme dondurma ideal olarak -18°C ısısında, üstü hava girmeyecek bir biçimde kapalı bir derin dondurucuda depolanmalıdır. Isının 3° den fazla aşağı veya yukarı oynaması mutlaka önlenmelidir. Söz konusu derin dondurucuda yalnızca dondurma muhafaza edilmelidir. Markalı dondurmayı ambalajını açtıktan sonra kendi orijinal kabı içinde satış tezgâhına veya derin dondurucuya yerleştirin. Mikrop bulaşmasının önlenmesi için dondurmanın başka bir kaba aktarılması gerekir.

Dondurmanın porsiyonlanması için dondurmanın sıcaklığı -12 ila -10°C 'ye kadar çıkabilir. Bu sıcaklıkta dondurmanın porsiyonlanması da daha kolay olur. Eğer açılmış olan orijinal dondurma kabındaki dondurmanın 24 saat içinde satılacağı belli oluyorsa, dondurma tekrar -18°C 'ye kadar soğutulmasa da olur. Çünkü ısı dalgalanmaları sonucunda dondurma sanki hafiften kumluymuş gibi bir hale gelebilir. Porsiyonlanmak üzere hazırlanmış olan dondurmanın dış etkilere karşı korunabilmesi için satış tezgâhının veya satış dondurucusunun camlı bir cephesi olması gerekir. Dondurmaların bir kapakla kapanması uygun olur. Dondurma müşteriye verilmek üzere porsiyonlanmadığı sırada bu kapağın hep kapalı tutulması yerinde olur.

Üzeri parlak ve kolayca yıkanabilen satış masaları zahmetsizce temizleme olanağı verir. Bütün çalışanlar dondurucuların her zaman temiz tutulup sık sık temizlenmesi gerektiğini akılda tutmalıdırlar. Aynı kural dondurmanın saklandığı kaplar, porsiyonlama aracının muhafaza edildiği sudan geçirme tası, aletlerin ve porsiyonlanmış dondurmanın bırakıldığı tezgâh ve üzerinde kesim yapılan tahtalar için de geçerlidir. Bütün bunların düzenli aralıklarla dezenfekte edilip içme suyu ile yıkanması zorunludur. Dondurmanın dokunduğu alet ve eşyaların yüzeylerinin parlak ve hasarsız olması bunların daha iyi temizlenebilmesini sağlar. Herhangi bir paslanma kesinlikle görülmemelidir.

Porsiyonlama İşleminde Temizliğe Dikkat

Dondurmanın porsiyonlanması işlemi genellikle bir kısıkaçlı porsiyonlama aleti veya bir kepçe ile yapılır. Bu aletleri kullanırken temizlik kurallarına titizlikle uyma mecburiyeti vardır. En iyisi, porsiyonlama aletlerinin ve diğer dağıtım aletlerinin kullanmak üzere bekletilirken içinden sürekli soğuk içme suyunun aktığı bir muhafaza tasına koyulmalarıdır. Günlük işi biten porsiyonlama araçlarının mikrop öldürücü bir sıvıyla dezenfekte edilmesi zorunludur. Tüketicilerin sağlığının tehlikeye atılmaması için temizlik için kullanılan dezenfeksiyon sıvısının (ki bu sıvının DVG DGHM tarafından kullanılmasına izin verilmiş bir sıvı olması gerekir) aletler üzerinde kalmış olabilecek izlerinin içme suyu ile iyice yıkanarak temizlenmesi şarttır.



Porsiyonlama ve Denetleme

Porsiyonlama - Doğru Bir Şekilde Porsiyonlama Nasıl Olmalıdır?

Dondurmanın porsiyonlanması basit bir işlem gibi gözükse de yine de bu işlemin doğru bir şekilde nasıl yapılması gerektiğinin öğrenilmesi gerekir. Dondurmanın porsiyonlama aleti veya kepçe ile porsiyonlanması sırasında şu noktalara dikkat edilmelidir:

- Porsiyonlama aletini muhafaza tasından alınca, ilkin bu aletin üzerindeki suyun iyice silinmesi gerekir ki, su damlaları dondurmaya karışmasın. Yoksa dondurmanın içinde sert buz kristalleri oluşabilir.
- Aleti silerken en uygun olan, düzenli olarak değiştirilen kağıt havluların kullanılmasıdır. Mutfak bezleri veya süngerleri temizlik açısından uygun değildir.
- Eğer kepçe kullanılacaksa, bu kepçenin suda bırakılmaması ve bulaşık makinesinde yıkanmaması gerekir, aksi takdirde kepçe parlaklığını kaybedebilir.
- Porsiyonlama sırasında porsiyonlama aleti dondurmanın bütün yüzeyinde uzunlamasına çizgiler halinde hafifçe traş edersesine çekilmeli ve böylece dondurmanın her tarafından aynı miktarda alınması sağlanmalıdır. Muhafaza kabının iç kenarlarında dondurma artmamasına ve dondurmanın çukur kazarcasına alınmamasına dikkat edilmelidir. Yoksa çabucak iştah kaçıran bir manzara ortaya çıkar ve işin ehil ellerde olmadığı belli olur.



Denetmen Gelirse

Gıda maddelerinin denetlenmesi tüketici sağlığının korunmasına hizmet eder ve bu nedenle zorunludur.

Ancak bu bağlamda da hem haklarınızı ve hem de yükümlülüklerinizi bilmeniz önem taşır.

Örnekleme Yapılması

Örnekleme alırken, „steril“ dondurma örnekleme ile „normal“ örnekleme arasında bir ayırım yapılmaktadır. Gıda maddeleri hukukunun hiç bir kuralı, dondurmada yapılacak olan örneklemlerin her zaman „steril“ olması gerektiğini yazmamaktadır. Steril dondurma örneklemleri, ancak eğer kirlenmelerin (şikayet) sebepleri ile ilgili bir tahkikat zorunlu ise yapılmaktadır. Bu ise çoğunlukla basamaklı denetim diye adlandırılan denetimler sırasında yapılmaktadır.

„Steril“ Örnekleme

Örnekleme yapmak amacıyla sterilize edilmiş aletler gerektiğinden denetimci sterilize edilmiş (mikroplardan arındırılmış) kaplar getirir. Eğer örnekleme ilkin alkole batırılıp sonra üzerindeki alkol tutuşturulup yakılan bir kaşıkla

alınırsa, usulüne uygun alınmış demektir. Örnekleme olarak alınan dondurmaya el ile dokunulması veya bu dondurma örneğinin önceden yalnızca suyla yıkanmış olan bir kaşıkla alınması caiz değildir. Sağlama yapılması, yani denetleme işleminin kendisinin de denetlenebilmesi için, aynı şartlar altında sağlama örneği denen bir örnek daha alınır. Bu sağlama örneği icabında karşılaştırma yapılabilmesi için denetlenen işletmenin derin dondurucusunda muhafaza edilir. Bu sağlama örneğinin de resmen mühürlenerek üzerine örnekleme tarihinin ve mühür süresinin yazılması gerekir.

Denetlemeyi yapan memur, örnekleme yaptığını tasdik eden bir belge bırakmakla yükümlüdür. Resmen alınan örneğin donuk vaziyette, yolda erimeye başlamadan, tahlili yapacak resmi daireye ulaşması zorunludur.

Haklar ve Yükümlülükler

Örnekleme hakkındaki tutanağın ikinci nüshasına işletme sahibi şu noktaları yazdırmalıdır:

- Örnekleme yapıldığı gün ve saat
- Örnekleme yapıldığı gün dışardaki hava sıcaklığı
- Örnek orijinal ambalajı açılmamış bir kaptan mı, yoksa daha önce açılmış bir kaptan mı alındı?
- Söz konusu olan sıradan bir denetleme midir,

yoksa bir şüphe üzerine (örneğin bir şikayet üzerine) yapılan bir denetleme midir?

- Denetlemeyi yapan memurun ismi ve görevli olduğu daire

- Mamulün ismi, imalatçısı ve icabında imalat numarası

Eğer denetlemenin sonucu hakkında kendinize bilgi verilmesini istiyorsanız, bunu denetleme sırasında bildirmeniz gerekir.

„Normal“ Örnekleme:

Gıda maddeleri denetleyicisi bu amaçla steril bir örnek kabını birlikte getirir. Örneğin alınması işletmenin kendisi (dondurma satıcısı, dondurma imalatçısı v.s.) tarafından yapılır ve memurun getirdiği kap doldurulur. Bu işlem, aynen sanki bir müşteriye dondurma veriliyormuş gibi yapılır. Daha sonra bu örnek özel olarak bu iş için birlikte getirilmiş olan soğutucu aletler içinde ve soğutma zinciri aksatılmadan resmi gıda maddeleri tahlil laboratuvarına götürülür. Bu götürme işlemi, Almanya'da eyaletten eyalete değişir ve ya bir özel görevli, ya normal posta ya da özel kurye servisi eliyle yapılır. Bu bağlamda örneklerin işaretlenmesine dikkat edilmesi önem taşır. Bu işaretleme, gıda maddeleri denetimcisinin dolduracağı örnekleme tutanağındaki işaretlemeyle aynı olmalıdır. Sağlama örneğinin de yukarıda belirtilen şartlara uygun biçimde alınması gerekir.

Bir Şikayet Halinde

Eğer bir şikayet söz konusu olursa, size mutlaka şikayetin tam metninin yazılı olduğu bir belge verilmesini isteyin. Eğer resmi sağlama örneğini tahlil ettirmek istiyorsanız yetkili kamu nizamı müdürlüğünden sizin görüş belirtmeniz için verilen sürenin en az 30 gün daha uzatılması için gerekli başvuruyu yapın. Eğer gıda maddesi şikayeti bir ceza emri veya bir iddianame biçiminde olacak olursa, derhal avukatınızı devreye sokun.

Sağlama Örneğinin Tahlil Edilmesi

Bir şikayet halinde mutlaka sağlama örneğinin de tahlil edilmesini isteyin. Yetkili tahlil kurumuyla, sağlama örneğinin tamı tamına şikayette belirtilen kısıtlara uygun bir şekilde incelenip tahlil edilmesini kararlaştırın. Tahlili yapan kurumun bu tahlil sonucu olarak vereceği yazılı rapor, resmi şikayete itiraz için dayanak olarak kullanılabilir. Sağlama örneğinin tahlili için gerekli masrafları denetlenen işletmenin ödemesi zorunludur.

Bu bağlamda şu noktayı bilmekte fayda vardır: Yalnızca bizzat dondurma imalatçısının kendisi sağlama örneğinin alınmasından vazgeçebilir veya alınmasına itiraz edebilir. Hazır paketlenmiş kaplardan dondurma satan satıcıların sağlama örneğinin alınmasına itiraz etme hakları yoktur. Sağlama örneğinin işlevlerinden biri de, imalatçıya veya ithalatçıya v. s. icabında bu örneği kendi hesabına tahlil ettirme imkânı vermektir.

Bu sağlama örneğinin de resmen mühürlenerek üzerine örnekleme tarihinin ve mühür süresinin yazılması gerekir. Gıda maddeleri denetçisi, örnek alındığını tasdik eden bir belge vermekle yükümlüdür. Bu yükümlülük, örnekleme tutanağının bir nüshasını teslim etmekle yerine getirilmiş olur. Eğer dondurma satıcısı aynı zamanda dondurma imalatçısı değilse, dondurma imalatçısına alınmış olan sağlama örneğini haber vermekle yükümlüdür. Bunun amacı, imalatçıya, icabında onun da sağlama örneğini tahlil ettirmesi için fırsat verilmesidir.

Sağlama örneğinin mühürünün, resmen tanınmış ve yeminli bir bilirkişi dışında başkaları tarafından açılması yasaktır. Tahlilin örnekleme yapılan tarihe yakın bir zamanda, yani resmi tahlil sonuçlarını beklemeden yapılması zorunludur. Aksi takdirde sonuçların yanıltıcı olması mümkündür. Zaman açısından yakın bir tarihte tahlil yapılması, tahlil şartlarının benzer olmasını sağlamak içindir. Dondurma imalatçısı, gıda maddeleri denetçisinin bağlı olduğu resmi makama, hangi bilirkişinin tahlil için görevlendirildiğini bildirmekle yükümlüdür. Bu bağlamda da dondurma örneklerinin donuk vaziyette, arada erimeye başlamadan tahlili yapacak kuruluşa götürülmeleri gerekir.

CMA Centrale Marketing-Gesellschaft
der deutschen Agrarwirtschaft mbH
(CMA Alman Ziraatçıların Merkezi
Pazarlama Kurumu, Ltd.)
Koblenzer Straße 148
53117 Bonn
Tel. 0049 228 847-01
Faks 0049 228 847-202



E.I.S. Eis Info Service
der deutschen Markeneishersteller
(E.I.S. Alman Markalı Dondurma İmalatçıların
Dondurma İlgili Bilgi Servisi)
Willy-Brandt-Allee 20
52113 Bonn
Tel. 0049 228 7227-0
Faks 0049 228 7227-10