

GIDA HİJYENİ
CİLT 4
EĞİTİCİ REHBERİ

ÖNSÖZ

Gıda Hijyeni Serisi olarak hazırladığımız kitaplarımıza ‘Gıda Hijyeni Eğitici Rehberi’ adlı bu kitap ile devam ediyoruz. Bildiğiniz gibi sağlığın korunmasında büyük önemi olan gıda hijyeni farklı birçok uygulamalarla kişilere kazandırılır. Gıda üretimden tüketilinceye kadar gıda zinciri olarak adlandırdığımız taşıma, depolama, işleme ve paketlenme gibi birçok aşamalardan geçer. Bu uygulamaları yapacak kişilerin bilgili ve bilinçli olması başarıda çok önemlidir. Gıda kanunumuz bunlara ilişkin eğitimi ve beceriyi sağlama görevini işletmelerde sorumlu yöneticiye vermiştir. Ancak üretimde sağlanan güvenli gıdanın restoran ve evlerde hazırlama, pişirme ve sunum aşamasında yapılan hatalarla kolayca sağlığa zararlı hale gelebileceği de unutulmamalıdır. Böylece yalnız üretimde değil, gıda zincirinin her aşamasındaki gıda hijyeni kuralları toplumun bütün bireyleri tarafından gerektiği kapsamda bilinmelidir. Örneğin tüketicinin, konserve üretimi ile ilgili olan sıcaklık hesaplamalarını bilmesi gerekmezken, gıda hazırlayıcıların, gıdaların kirlenmesine yol açan çapraz bulaşmayı çok iyi bilmesi gerekir.

Her ülkede gerekli olan bu bilgiler, ileride açıklayacağımız farklı düzeyde verilen eğitimler ile kişilere kazandırılır. Hazırladığımız bu kitap 13 Bölüm içinde bütün konuları kapsamaktadır. Eğitici rehberi uluslararası standart olarak kabul edilen 8 saatlik temel gıda hijyeni sertifikası alacak kişiler için hazırlanmıştır. Ayrıca orta ve ileri düzeyde hijyen eğitimlerinin verilmesi için planlamaya yardım edecek konu başlıkları ve yararlanılacak kaynaklar verilmiştir. Konularda ayrıntıya girilmemiştir. Başarılı bir eğitim için eğitimi veren kişinin iyi bir gıda eğitimi almış, gıda hijyenine hakim, verdiğimiz sorulardan soru çıkarabilen, hijyen eğitimini önemseyecek hevesli yapıda olması gerekir.

Kitabın eğitimcilere yararlı olmasını diliyor ve kitabın hazırlanmasında katkıda bulunan ve emeği geçen kişi ve kuruluşlara teşekkür ediyoruz.

2013,

GIDA HIJYENİ EĞİTİCİ REHBERİ KULLANMA KLAVUZU

Burada 8 saatlik 'Temel Gıda Hijyeni' eğitim programı ve bunlara ait örnek olabilecek slaytlar verilmiştir. Program bütün gıda hijyeni konularını kapsamaktadır. Eğitici her bölümde içeriğe bağlı kalmak koşulu ile slaytları değiştirebilir ve koyacakları uygun şekiller ile zenginleştirebilir. Burada verilen ortalama bir örnektir. Eğiticilerin orta ve ileri hijyen sertifikası almak isteyenler için hangi konuları derinleştireceği her slaytın altında ve hangi kaynaklardan yararlanabilecekleri her bölümün sonunda belirtilmiştir. Böylece eğitici 3 hijyen düzeyinde de eğitim verebilecek materyale sahip olacak ve 'temel gıda hijyeni' eğitim slaytlarını örnek alarak 2. ve 3. hijyen düzeyleri için seminer slaytlarını hazırlayabilecektir. Buna örnek olarak 'Personel Hijyeni' için orta ve ileri düzeye ait slaytlar ve açıklamalar EK-3'de verilmiştir. Eğitimi veren kişi, orta düzeyi hazırlarken 'temel hijyenden' uygun gördüğü 3-5 slaytı programa dahil edebilir. İleri düzey için de aynı prensibi uygulayabilir. Orta düzey hijyen eğitimine katılanlar 'temel hijyen sorularını', ileri düzeye katılacak olanlar ise, temel ve orta düzey hijyen sorularını cevaplandırabilecek bilgiye sahip olmalıdır.

SEMİNER SÜRESİNİN BÖLÜMLERE GÖRE DAĞILIMI

Dersler 50'er dakika olarak planlanmıştır. Derse başlarken ilk 10 dakikayı o derste anlatacağınız konular hakkında birkaç soru sormaya ayırınız. Alacağınız cevaplar ile hem katılımcıların bilgi düzeyini ölçmüş, hem de onları konu içine çekmiş olursunuz. Anlatım süresi 30 dakika civarında olmalıdır. Kalan 10 dakikayı ise, o derste işlediğiniz konuların anlaşılıp anlaşılmadığını ortaya koymak için soracağınız sorulara ayırınız. Toplam eğitim süresi içinde 1 saati aşmayacak şekilde video sunumu yararlı olacaktır. 8 saatlik bu programı 1 gün içinde kesintisiz olarak verebileceğiniz gibi 2 veya 3 güne bölebilirsiniz.

Orta ve ileri düzeyde hijyen eğitimleri de grup çalışmaları hariç, bu sistemde yapılmalıdır. Her bölüm için sorabileceğiniz soruları, bölümlerin arkasında bulabilirsiniz. Orta ve ileri düzeyde hijyen eğitimlerinde konular slaytların altında belirtildiği şekilde ve bölüm sonlarında verilen sorulara cevap verebilecek kapsamda genişletilmeli ve eğitici bu genişlettiği bilgileri 'orta düzey' için 20 saat, 'ileri düzey' için de 40 saat içerisinde eğitimi tamamlamak üzere düzenli şekilde yaymalıdır (Tablo 1).

EĞİTİM PROGRAMI

Eğitici programı bölümler halinde, her bölüm için standart olarak hazırlanmıştır. Burada ;

A- Tartışma için 10 dakikanız olduğunu lütfen unutmayınız ve soracağınız birkaç soruyu bu süreyi aşmayacak şekilde ayarlayınız.

B- Her slaytta anlatılacak konular slayt numarası verilerek açıklanmıştır. Burada vurgulanması gerekli konular koyu harflerle gösterilmiştir. Verilen bilgi ve örnekleri süreyi dikkate alarak zenginleştirebilirsiniz. Semineri vermeden önce slaytın açıklayıcı bilgilerini okuyunuz, slaytta verilen bilgiler kısa olup, slaytı göstermeye devam ederken açıklamalarınızı sürdürünüz. Konuları atlamamak için küçük başlıklar halinde bir kağıda yazarak elinize almanız yararlı olabilir. Semineri veren kişi eğitici rehberine tam uymak zorunluluğunu hissetmemelidir. Bölümlerdeki gerekli bilgileri 30 dakikalık süre içinde kendi bilgi, deneyim ve örnekleri ile açıklayabilir.