



Toplu Tüketim Yerlerinde Gıda Güvenliği ve HACCP Uygulamaları (Food Safety and HACCP Applications for Mass Consumption Places)**

*Aybuke CEYHUN SEZGİN^a, Nevzat ARTIK^b

^aGazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey.

^bAnkara University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Ankara/Turkey.

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:
19.02.2015

Kabul Tarihi:
26.04.2015

Anahtar Kelimeler

Toplu tüketim
Gıda güvenliği
HACCP

Öz

Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerler olarak bilinen toplu tüketim yerlerinde, insanların hazırlanan yiyecek veya yemeklerle beslenmesi toplu beslenme olarak tanımlanmaktadır. Bu beslenme gereksinimini gidermek amacıyla hizmet veren toplu tüketim yerlerinde, üretimden tüketime kadar geçen çeşitli aşamalarda hijyen koşullarının yeterince sağlanamaması insanlarda gıda kaynaklı birçok hastalıklara yol açabilmektedir. Bu nedenle bu hizmeti veren işletmeler etkin bir gıda güvenliği yönetim sistemi oluşturarak her işlem basamağında gerekli hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalıdır. Günümüzde HACCP sistemi toplu tüketim yerlerinde gıda güvenliğini sağlamaya yönelik yaygın olarak kullanılan sistemlerden birisidir. Bu çalışmada toplu beslenme hizmeti veren işletmelerde gıda güvenliğinin önemi, sağlama yöntemleri ve HACCP sistemi hakkında temel bilgiler verilmiştir.

Keywords

Mass consumption
Food safety
HACCP

Abstract

Food is processed in accordance with the technique, produced and submitted in the same place known as mass consumption place, a diet or eating food prepared by people described bulk nutrition. In the place of mass consumption failure to provide enough hygiene circumstances in the various stages of the production to consumption can cause many food-borne illness. Therefore, the company must create an effective food safety management systems and must observe necessary hygiene and sanitation rules in all process steps. Today the HACCP system is one of the widely used systems for ensuring food security in place for mass consumption. In this study, basic information about the importance of food security in catering services, providing of methods and the HACCP system.

**Bu makalenin özet kısmı Türkiye Doğal Beslenme ve Yaşam Boyu Sağlık Zirvesi 2015 Kongre kitabında basılmıştır

*Sorumlu yazar

aybukeelif@gazi.edu.tr (A. Ceyhun-Sezgin)