

 **menikini**<sup>®</sup>

industrial sanitizing  
with ecological dry steam



ekoloji ve  
sağlık





leader in **dry steam** technology



## dünyanın sağlığı için çevreci teknolojiler

### **Kılavuz ilkelerimiz**

Refah, sağlıklı yaşamın esasıdır. Hayat kalitesi, işyerinde sağlık kavramına da bağlıdır: bu kavram, güvenli ve korumalı bir ortamda huzurun yeniden keşfedilmesi için işyerini ve orada çalışan kişilerin sağlığını göz önünde bulundurmanın yeni yoludur.

Ancak temizlik, çevreye zarar vermeden yapılmalıdır. Kirlilik ve toprak kirliliği küresel sorunlardır. Su tüketimini etkili şekilde azaltan ve çevre kirlenmeye sebep olan deterjanları minimuma indiren uygulamalara yatırım yaparak çözüm bulmak görevimiz olmalıdır.

### **etkili inovasyon**

Menikini, bu sorunlara yönelik inovatif çözümler sunmaktadır. İtalya'nın dünya lideri olduğu buharlı sanitizasyondaki en güncel teknolojiler sayesinde, günümüzde piyasadaki en etkili ve çevre dostu endüstriyel temizlik sistemlerini üretebiliyoruz.





# sürdürülebilirlik taahhüdü

Sürdürülebilirlik, eylemlerimizin gelecek nesillere etkisinin uzun vadeli incelemesini gerçekleştirme ve kirliliğe neden olmadığımızdan ya da kaynakları dünyanın yenileyemeyeceği hızda tüketmediğimizden emin olmamız anlamına gelir. Doymuş kuru buhar, sert kimyasallar kullanılmadan doğaya dost şekilde temizliğe olanak veren tamamen çevreci bir teknolojidir. Menikini'nin çok iyi ısıtılmış, doymuş kuru buhar ürünleri sürdürülebilirliğe katkıda bulunurken su, kimyasallar, işçilik ve masraflı üretim arıza süresi açısından para tasarrufunda bulunmanızı sağlar.

- İşimizle ilgili verdiğimiz kararların ekonomik, çevresel ve sosyal açıdan olası sonuçlarını dengelemekteyiz.
- Müşterilerimize kalite ve değer taahhüdümüzü sürdürürken tüm faaliyetlerimizde eko sisteme olumsuz etkimizi azaltmak için çalışmaktayız.
- Çalışanlarımız için destekleyici bir iş ortamı oluşturmakta ve ortaklarımız açısından iş yapmak için mükemmel bir alan sağlamaktayız.



## kuru buhar katkısı

Doymuş kuru buhar kullanımı tüm evsel ve endüstriyel temizlik aktivitelerinde su tüketimini büyük ölçüde azaltır. Menikini teknolojisi, yıkama suyunda 100 kata kadar tasarruf sağlarken mükemmel temizleme ve sanitizasyon sonuçları verir.





# küresel susuzluk krizi



Su krizi kapağına dayanmak üzere. Su kaynaklarımız baskı altında. 20. yüzyılda dünya nüfusu üç katına, su kullanımı ise 6 katına çıkmıştır. 21. yüzyılın ortalarında nüfusun üç milyar daha artması beklenmektedir. Bu insanların çoğu halihazırda su kıtlığı yaşayan ülkelerde doğacaktır.

Üç kişiden biri yeterli sanitizasyondan faydalanamamaktadır. Beş kişiden biri ise güvenli içme suyundan faydalanamamaktadır. Birleşmiş Milletler'e göre her 15 saniyede bir suyla ilgili bir hastalıktan bir çocuk ölmektedir. Dünya çapında ortaya çıkan su kıtlığı ciddi boyutlardadır.



Petrolümüz bitmeden suyumuzun biteceği söylenmektedir. Aşırı pompalama nedeniyle birçok ülkedeki yeraltı suyu şimdiden tükenmiştir. Tükenen yeraltı su tabakaları ekin hasadında azalmalara yol açmakta ve bu da daha fazla gıda kıtlığına ve daha yüksek fiyatlara neden olmaktadır. Hindistan, Pakistan ve Mısır gibi Çin de şimdiden büyük tahıl açıkları vermektedir. Su sorunumuz hızla açlık sorununa dönüşmektedir. Su sorununu bir kez daha gözden geçirmenin zamanı gelmiştir.

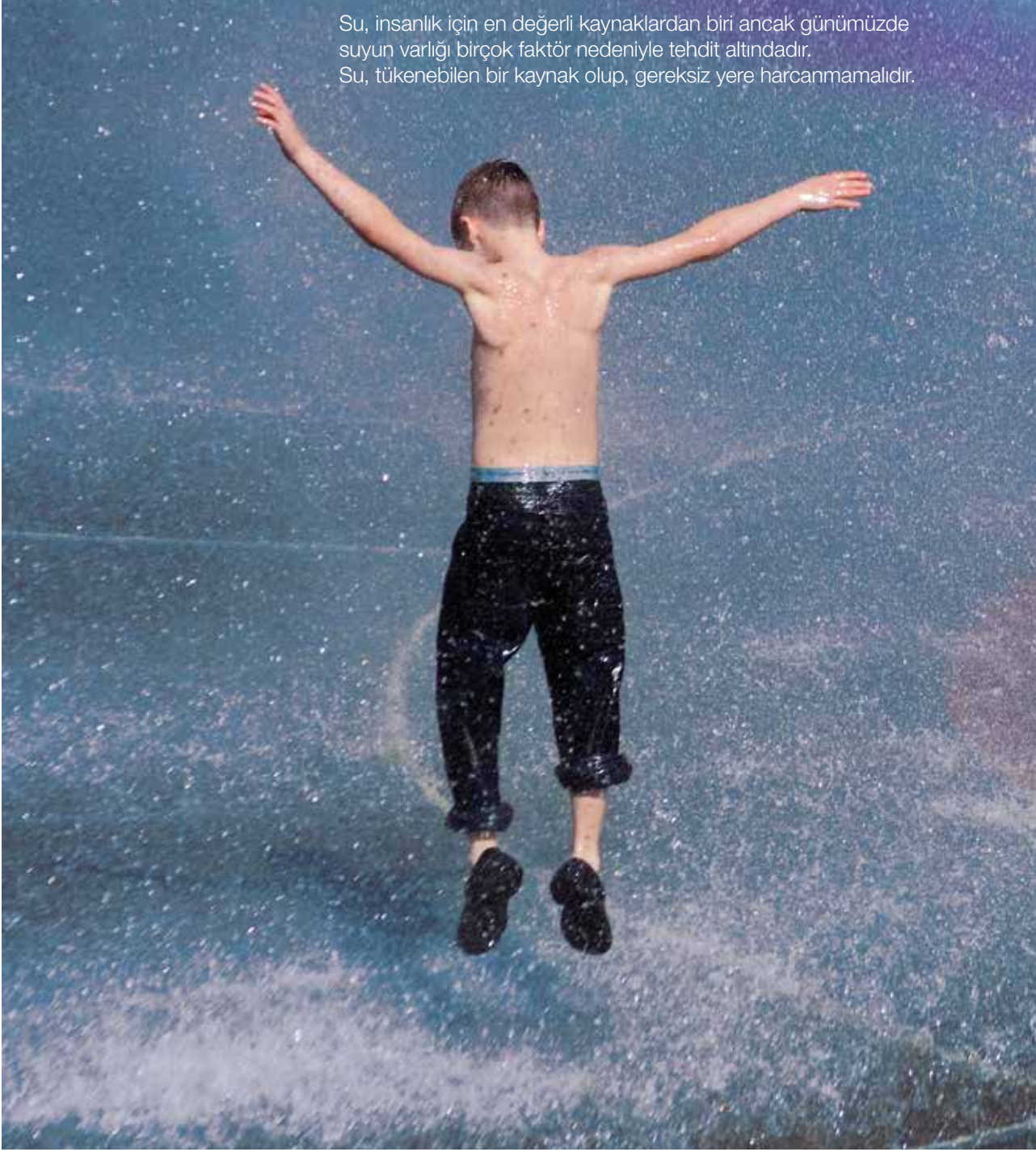


Su kirliliğine karşı en temiz çevreci çözümü sunmak bizim bu konuya katkımızdır.



# dünyayı kurtarın

Su, insanlık için en değerli kaynaklardan biri ancak günümüzde suyun varlığı birçok faktör nedeniyle tehdit altındadır. Su, tükenen bir kaynak olup, gereksiz yere harcanmamalıdır.



## Su, en önemli hazinemizdir



Hepimiz su içeren canlılarız. Vücudumuzun %70'i sudan oluşur. Vücudumuz gıda almadan neredeyse bir ay yaşayabilirken, susuz bir hafta bile yaşayamaz.

Dünya'da milyarlarca yıl önce var olan su, var olmayı sürdürmektedir. Gezegenin büyük bir kısmını kaplayan suyun yalnızca %3'ü tatlı sudur ki büyük bir bölümü buzul olarak varolmaktadır. Tatlı suyun %1'inden azı insanların kullanımına açıktır. Başka bir deyişle dünyadaki suyun tamamının %0,007'sinden azı içilebilir durumdadır.



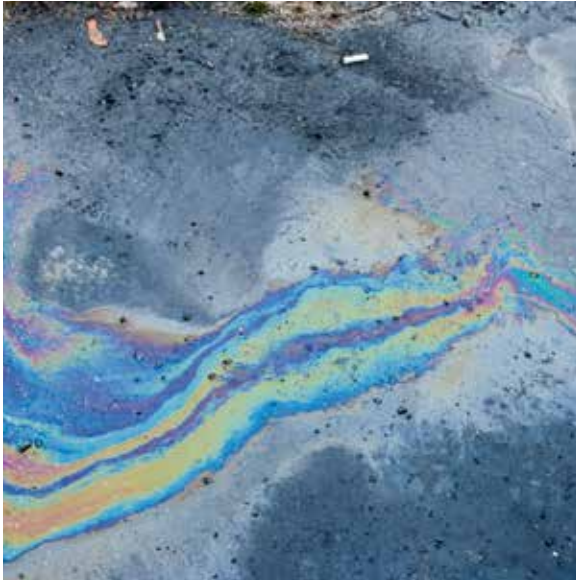
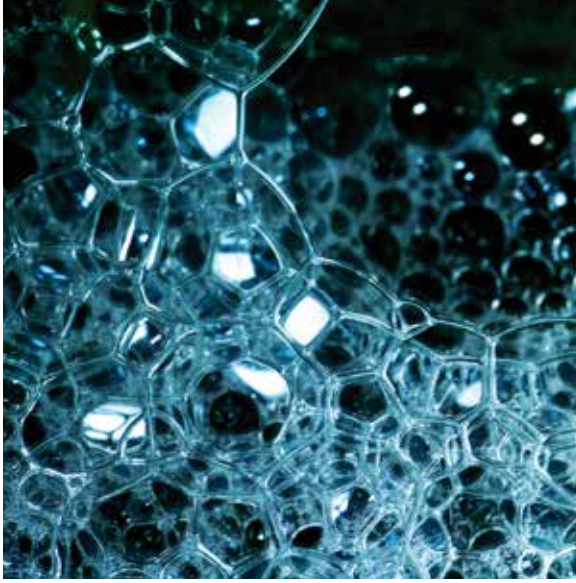


## kimyasal içermez

Yer ve su kirliliği ve kontaminasyonu küresel bir sorundur. Su tüketimini ve çevreyi kirleten deterjan kullanımını büyük ölçüde azaltan uygulamalara yatırım yaparak bir çözüm bulmak görevimizdir. Doymuş kuru buhar, optimum temizliği ve sanitizasyonu garanti eder. Ayrıca kimyasalları, toksinleri ve kiri çözücüler kullanmadan çıkardığı için ekolojik bir derin temizlik yöntemidir.

Menikini ürünleri ile elde edilen süper ısıtılmış kuru buhar ile iletilen gizli ısı, tüm patojenik mikroorganizma ve zararlı bakteri türlerini ortadan kaldırır ve kimyasal dezenfektanlarda sıklıkla yaşanan bakteri direncine neden olmaz.

- gereksiz çözücülerden dolayı toprak kirliliği olmaz
- bol suyla yıkama ve durulamaya gerek olmadığı için zaman kazandırır
- alerjileri ve cilt tahrişini engeller
- gıdaların ve içeceklerin tadını korur



## benzin içermez

Geleneksel bakım ekipmanlarının birçok türü çalışanlarınız, tesisleriniz ve diğer çevresel ekipmanlar açısından tehlike arz edebilen propan veya dizelle çalıştırılmaktadır. Ayrıca iç mekan uygulamalarında propan veya dizel ekipman kullanamazsınız. Günümüzün artan enerji maliyetlerini dikkate aldığınızda Menikini'nin kuru buhar ekipmanının uygun maliyetine, güvenilirliğine, iç mekanlarda ve dış mekanlarda kullanım açısından güvenliğine itimat edebilirsiniz.





# çevreci buharın avantajları



## ekonomik

- işçilik maliyetini azaltır (%30 az işçilik)
- su tüketimini azaltır (%80 az su)
- atık su işleme konusunda maliyet tasarrufu sağlar
- atık maliyetlerini azaltır (%90 daha az deterjan)
- sistem ve hat arıza süresini azaltır
- toksik atıkları azaltır
- kalite denetimlerini artırır
- yalnızca su enerjisi kullanır
- kirliliğe veya kimyasallara teması yoktur
- köşelere ve küçük çatlaklara ulaşır
- temizlik ve sanitizasyonu bir arada yapar
- elektrikli bileşenlerde kullanılabilir

Sonuç: daha etkili ve kârlı temizlik işlemi.



## sosyal

- tesisin sağlığı, güvenliği ve genel görünümünü iyileştirir
- kimyasallara maruziyeti azaltır
- çalışanların potansiyel olarak tehlikeli maddeleri kullanmasını engeller
- kötü kokuları yok eder
- iç mekân havasının kalitesini artırır
- havadaki kiri ve toz parçalarını azaltır
- kaza risklerini azaltır
- temiz, kuru ve güvenli yürüyüş yolları garanti eder
- herhangi bir zamanda temizlikten kaynaklı işyeri gürültüsünü minimuma indirir

Sonuç, çalışan ve müşteri güvenliğinde iyileşme, iş hayatı kalitesinde artış ve kullanıcı memnuniyetinde artıştır.



## çevresel

- atık ve kirliliği azaltırken suyu korur
- çevresel açıdan arınmış bir çalışma ortamı sağlar
- kimyasal madde kullanımını azaltır
- yeraltı suyunun kirlenmesini önler
- temiz kalmaya yardımcı olur
- kimyasal ambalajlamayı minimuma indirir
- katı atık sahalarındaki atık ürün miktarını azaltır
- kimyasal temizleyici üretiminde karbon ayak izini düşürür

Sonuç olarak, işletmeniz ve çevre için doğru şeyi yapmış olursunuz.



Bakteriler; gıdaların, tabakların, gümüş çatal-bıçakların, giysilerin ve her gün temas ettiğimiz hemen hemen tüm ürünlerin üzerinde yaşayan mikroskopik boyutta organizmalardır.

Bazı durumlarda bu parazitler enfeksiyon nedenleridir. Patojen bakteriler, bakteriyi barındıran kişinin vücudunu zamanla ve ağır ağır ele geçirebilir, çoğalabilir ve kişinin normal fonksiyonlarına hasar verebilir, çocuk felci, salmonella ve tüberküloz gibi agresif hastalıkları tetikleyebilir.

Çeşitli ortamların sıhhi koşullarının iyileştirilmesi ve uygun araçlarla bu ortamlara müdahale edilmesi kirliliğin ve bulaşmanın önlenmesi açısından esastır.





# mikropların ve bakterilerin öldürülmesi



Uzun periyodik kullanımla zaman içinde bakteriler ve virüsler kimyasal ürünlerle yapılan işlemlere dirençli hale gelebilir.

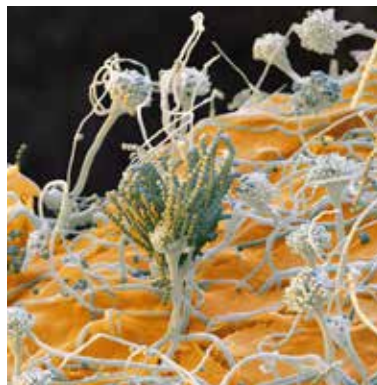
Bu durum, hijyenin gıda ve tıp sektörlerinde olduğu gibi mutlak bir şart olduğu ortamlarda vahim sonuçlara yol açabilir.

Zamanla gerekli hijyenik sonuçların sağlanması için kullanılan deterjanların ve dezenfektanların miktarını artırmak gerekir.

Bu da gıda ürünlerinin kimyasal kirlenme riskini artırır. Ayrıca, birçok insanın deterjanlara alerjisi olduğundan deterjan kullanımının hastane ortamlarında ciddi etkileri olabilir.

Patojen maddeler, buharlı temizliğin termal şokuna dirençli değildir. Araştırmalar, Menikini'nin doymuş buhar işleminin neredeyse tüm yüzeyler üzerindeki bakteri, mantar ve küfün %99'unu ortadan kaldırdığını göstermektedir. Diğer temizlik yöntemlerinin aksine buhar yüzeydeki tüm çatlaklara ve yarıklara girebilir. Sık buharlı temizlemeyle patojen ajanlar termal şoka karşı bağışıklık geliştiremez.

Su kullanılmaması, temizlenen yüzeylerin anında kuruması ve deterjanların kullanımının azaltılması, optimum sıhhi koşulların sağlanmasına yardımcı olan faktörlerdir.







Ev tozu akarlarının ürettiği alerjenler, en yaygın astım tetikleyiciler arasında sayılabilir. En az 15 akar alerjeni mevcuttur.

Çalışmalar yetişkin astımlarının önemli bir kısmının toz akarlara karşı atopik duyarlılıktan kaynaklandığını göstermiştir. 1,2 milyar insanın toz akarlara karşı bir çeşit kronik duyarlılığa sahip olabileceği tahmin edilmektedir.

Ev tozu akarlara bağlı alerjinin tipik belirtileri kaşıntı, akıntı, enflamasyonlu veya enfeksiyonlu egzama, gözlerde sulanma/kızarma, burun akıntısı ve ciğerlerde tıkanmadır.

Birçok toz akar için ideal ortam yatak, yorgan gibi eşyalardır ve çalışmalar, yataklardaki toz akarlarının yoğunluğunun birim toz gramı başına ortalama 2500'ün üzerinde olduğunu göstermektedir.

Yatakların birçok elektrik süpürgesiyle temizlenmesi toz akarı alerjenlerini ortadan kaldırmak yerine havaya savurarak uçuculuklarını artırır.

Yüksek sıcaklıkta şoka maruziyet, ev tozu akarlarını genellikle öldürür. Ölümcül sıcaklıklarda kuru buharla temizliğin yataklardaki tüm toz akarlarını öldürmeye yeterli olduğu kanıtlanmıştır.





# alerji ve hastalıklarla mücadele



## keneler

Bu küçük böcekler, memelilerin ve kuşların kanıyla beslenir. Bu canlılar birçok ağır hastalık taşırlar.

Evlere genellikle evcil hayvanlar tarafından taşınırlar. Genellikle metro ve diğer toplu taşıma araçlarını istila eden kenelerle ilgili endişe verici hikayeler vardır.

Buharlı temizleme, bu istilalara karşı en iyi silahtır. Buhar ayrıca kenelerin saklanabileceği çatlaklara ve yarıklara da ulaşır.



## tahtakuruları

Şiddetle yeniden ortaya çıkan eski bir haşeredir. Tahtakurularının varlığı, dünya çapındaki insan nüfusunu Tsunami gibi etkilemektedir. Geçmişte, haşereyle mücadele uzmanları, bu inatçı kan emici böceklerle başarılı şekilde savaşmak için yakalamaca oynamak zorunda kaldı. Artık tahtakurusuyla mücadelede yalnızca böcek ilaçları kullanarak başarılı olunamayacağını öğrendik. Sistematik bir yaklaşıma ihtiyacımız var. Bugüne kadar uzmanlar istilaya uğramış bazaların ve yatakların atılmasını önermekteydi. Neyse ki günümüzde yataklara, kanepelere ve halılara uygulanan kuru buharın, yok edilmesi zor yumurtalar da dahil olmak üzere tahtakurularının tüm çeşitlerini büyük ölçüde yok edeceği keşfedilmiştir. Yüksek vakumlu elektrik süpürgesiyle temizlemek de yardımcı olabilir ancak yatağa ve diğer yüzeylere yapışmış tahtakurularının tamamını yok etmez. Elektrik süpürgesiyle çok güçlü vakumlu temizlik bile yumurtaların hepsini yok etmez.



## akarlar

Akarlar saman nezlesi, astım, egzama da dâhil olmak üzere çeşitli türde alerjik hastalığa neden olur ve akarların atopik dermatiti artırdığı bilinir.

Akarlar, yataklar da dâhil olmak üzere genellikle ılık ve nemli yerlerde bulunur. Akarların uyku sırasında nefesle vücuda girişinin insan vücudunu hipersensitivite reaksiyonunu tetikleyen bazı antijenlere açık hale getirdiği düşünülmektedir.

Toz akarı alerjenlerinin en ağır toz alerjenleri arasında olduğu düşünülmektedir.

Akar alerjisinin tedavisi, akarların engellenmesiyle başlar.

Bu hususta yatakların ve battaniyelerin düzenli olarak buharla sanitizasyonu yardımcı olabilir.

## sevdiklerinizi parazitlerden korur

## pireler

Bu küçük kanatsız zıplayan böcekler memelilerin ve kuşların kanıyla beslenir. Bazen hastalıkları ısırarak bulaştırır.

Evde pire istilasıyla mücadele etmek sabır gerektirir çünkü bir hayvan üzerinde bulunan her bir pireden, çok daha fazla pire üreyebilir.

Ortam, sprey böcek ilacıyla ilaçlanmalıdır.



Sık sık elektrik süpürgesiyle temizlik yapılması oldukça yardımcı olur ancak süpürge torbası temizlik sonrasında derhal boşaltılmalıdır.

Kuru buhar ile birlikte elektrik süpürgesiyle yapılan temizlik işlemi ortamdaki pireleri kesinlikle arındıracaktır.








### Bactericidal and fungicidal efficacy of dry steam

Study sponsored by



**Objective**

Evaluation of the efficacy of dry steam treatment realised by menikini machines in order to clean surfaces contaminated by bacteria and fungi.

**Reference**

Trials were based on the European Regulation related to chemical disinfectants and antiseptics with the aim to evaluate the ability of dry steam to decrease bacterial and fungi contamination of surfaces.

List of EU rules:  
 EN 1040:2005    EN 1275:2006    EN 1276:2000    EN 1650:2000

**Methods**

One billion of colony forming units of each microorganism were uniformly distributed on a polymeric surface (as used in food industry), previously cleaned to remove any contamination. After the distribution of the test microorganism, the surface was treated with saturated dry steam. At the end of the treatment, bacteria on the surface and in the residual condensation liquid were sampled and lab analysed by sterile pads.



**Results**

**In vitro trials demonstrated that the treatment with saturated dry steam was effective in the reduction of bacterial and fungal contamination of surfaces.**

The analytical values of bacterial and fungal contamination after treatment were always below the levels indicated by the EU rules that refer to a decrease of 10<sup>4</sup> UFC for fungicides and 10<sup>5</sup> UFC for bactericides.

Results and graphs at sh. 2 →

info@aat-italia.eu  
www.aat-italia.eu

### Results

Code	Microbial species	Strain	Sampling	Pre-treatment count (CFU/4.000cm <sup>2</sup> )	Post-treatment count (CFU/4.000cm <sup>2</sup> )	Quantification
08F09712	Surface check before treatment				< LQ (#)	0,00E+00
08F09719	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC 19442	surface	1,00E+09	< LQ	0,00E+00
08F09720	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC 19442	surface	1,00E+09	2,00E+01	2,00E+01
08F09716	<i>Escherichia coli</i>	ATCC 10536	surface	1,00E+09	< LQ	0,00E+00
08F09713	<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 6528	condensation	1,00E+09	< LQ	0,00E+00
08F09714	<i>Staphylococcus aureus</i>	ATCC 6528	surface	1,00E+09	1,00E+01	1,00E+01
08F09716	<i>Enterococcus hirae</i>	ATCC 10541	surface	1,00E+09	2,00E+01	2,00E+01
08F09724	<i>Enterococcus hirae</i>	ATCC 10541	surface	1,00E+09	< LQ	0,00E+00
08F09725	<i>Enterococcus hirae</i>	ATCC 10541	surface	1,00E+09	< LQ	0,00E+00
08F09717	<i>Salmonella typhimurium</i>	ATCC 13311	surface	1,00E+09	4,00E+01	4,00E+01
08F09718	<i>Lactobacillus plantarum</i> (?)	DSM 6235	surface	1,00E+09	< LQ	0,00E+00
08F09721	<i>Candida albicans</i>	ATCC 10231	surface	1,00E+08	< LQ	0,00E+00
08F09722	<i>Aspergillus niger</i>	ATCC 16404	surface	1,00E+07	2,00E+01	2,00E+01
08F09723	<i>Aspergillus niger</i>	ATCC 16404	condensation	1,00E+07	< LQ	0,00E+00

Complete results and reports are available Menikini S.r.l. and can be supplied to the customer following request

info@aat-italia.eu  
www.aat-italia.eu

The efficiency of vapor has been demonstrated by studies commissioned at independent laboratories.



## gıda güvenliği tehlikelerin bağlı risklerle mücadele

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları veya HACCP bitmiş ürün incelemesinden öte fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikeleri önleme yöntemi olarak gıda güvenliği ve farmasötik güvenlik açısından sistematik bir önleyici yaklaşımdır. Her zaman her aşamada günlük işlerin yasal gerekliliklere uygun şekilde izlenmesini, doğrulanmasını ve validasyonunu içerir. HACCP potansiyel gıda güvenliği tehlikelerini tanımlamak ve böylece saptanan tehlikelerin riskini azaltmak veya ortadan kaldırmak için önemli adımların atılabilmesi amacıyla gıda endüstrisinde kullanılır. Sistem, ambalajlama, dağıtım vb. dâhil olmak üzere tüm gıda üretimi ve hazırlık süreci aşamalarında kullanılır.

Gıda ve İlaç Dairesi (FDA) ve Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı (USDA) tarafından meyve suyu ve ete yönelik zorunlu HACCP programlarının gıda güvenliği ve halk sağlığının korunması açısından etkili bir yaklaşım olduğunu belirtilmektedir. HACCP, gıda endüstrisinin başka noktalarında da halihazırda gönüllü şekilde kullanılmaktadır. Sonuç olarak HACCP kozmetik ve ilaç endüstrisi gibi diğer endüstrilerde de giderek artan şekilde uygulanmaktadır. Aslında güvenli olmayan uygulamaları planlamayı amaçlayan bu yöntem yüksek oranda kolay çürüyen gıdalar için daha başarısız ve uygunsuz olan geleneksel "üret ve test et" kalite kontrol yöntemlerinden farklıdır.

## HACCP uygulama alanları

- Balık ve balık ürünleri
- Taze kesim ürünler
- Meyve suyu ve nektar ürünleri
- Gıda satış noktaları
- Et ve kanatlı ürünleri
- Okul yemekleri ve hizmetleri



Bir HACCP sisteminin gelişimi, uygulanması ve sertifikasyonu, üretim tesisinin üretim iskartalarının ve iadelerinin minimuma indirilmesi ile verimliliği artırmanın yanı sıra imalat şirketlerinin, müşterilerine bütünüyle garanti edilen ürünler sunması da olanak verir.

Mantar ve bakterilerin azaltılmasında buharın etkinliğini değerlendirmek için test edilen ve kimyasal ve antiseptik dezenfektanlara ilişkin Avrupa standartları ile belirlenen parametrelere uygun Menikini makinelerinin giderek daha etkili olduğu kanıtlanmıştır.

Taze gıdalar bakteriyel kontaminasyona maruz kalır.





sıklık	alan		aksiyon
günlük	gıda hazırlığı ve pişirme	döşemeler	kalıntıların uzaklaştırılması, temizlenmesi
		lavabolar ve depolar	sökme, temizlik, sanitizasyon
		gıda hazırlama yüzeyleri	sökme, temizlik, sanitizasyon
	dağıtım ve tüketim	döşemeler	sökme, temizlik, sanitizasyon
		masalar	sökme, temizlik, sanitizasyon
	banyolar	döşemeler	sökme
		karolar	temizlik
		kapaklar, sıhhi tesisat donanımları, lavabolar, musluklar	sanitizasyon
çöp	döşemeler	sökme	
	karolar	temizlik, sanitizasyon	
haftalık	gıda hazırlığı ve pişirme	döşeme ve yıkanabilir duvarlar	temizlik, sanitizasyon
		lavabolar ve depolar	tortu temizliği
	banyolar	musluklar	tortu temizliği
		döşeme ve yıkanabilir duvarlar	temizlik, sanitizasyon
aylık	gıda hazırlığı ve pişirme	tavan aydınlatma armatürleri, tavan, duvarlar	örümcek ağlarının temizlenmesi ve alınması
	kumanya ambarları	kapaklar, tavan aydınlatma armatürleri, pencereler	temizlik
	banyolar	tavan aydınlatma armatürleri, pencereler	temizlik
	dağıtım ve tüketim	tavan aydınlatma armatürleri, tavan, duvarlar	örümcek ağlarının temizlenmesi ve alınması



Burada raporlanan tüm temizlik ve sanitizasyon aktiviteleri için kullanılan geleneksel sistemlerin yerine, su, deterjan ve dezenfektan tüketimi avantajlarına sahip doymuş kuru buhar sistemi kullanılabilir.

Genellikle yemek hazırlanan ve verilen mekânlarda yandaki ekipmanlar mevcuttur:

- buzdolapları ve soğuk depolar
- hızlı sıcaklık düşürücüler
- ısıl konveksiyonel fırınlar
- mikrodalga fırınlar
- fritözler
- ızgaralar
- su ısıtıcıları
- makarna ocakları
- bulaşık makineleri
- dilimleme makineleri
- kıyma makineleri
- narenciye-meyve sıkacakları
- mikserler
- emülgatörler
- içecek dağıtıcıları
- dondurma makineleri
- fırınlı ocaklar ve ısıtma plakaları



## restoranlara yönelik doğru rutin temizlik uygulamalarıyla ilgili el kitabı

Bu belgeyle birlikte "Federazione Italiana pubblici esercizi" (İtalyan Kamu Kurumları Federasyonu) tarafından hazırlanan, restoranlara ilişkin doğru rutin temizlik uygulamalarıyla ilgili el kitabı kısmen sunulacaktır.

Bu el kitabı Sağlık Bakanlığı tarafından 1997 tarihli ve 155 sayılı kanun hükmünde kararnamenin 3. maddesine uygun olarak değerlendirilmiştir. Atıfta bulunduğumuz el kitabı, restoranlarda yiyeceklerin hazırlandığı ve sunulduğu alanlara HACCP uygulamaya yönelik bilgiler, araç-gereç ve yöntemler hakkında bilgi vermek üzere düzenlenmiştir.

Söz konusu alanlar aşağıdaki mekânlarda bulunur:

- Restoranlar: Restoranlar, Meyhaneler, Fast Food restoranlar, Self Servis alanları, Pizzacılar, Büfeler, Özel Kulüpler vb.
- Restoranlar/Oteller: Oteller, Pansiyonlar, Tatil Köyleri, Öğrenci Yurtları, Tatil evleri vb.
- Toplu Restoranlar: Kantinler, Kafeteryalar, Şirket, Okul ve Hastane Yemekhaneleri, vb.
- Yaşlılara Yönelik Tesisler: Huzurevleri. Söz konusu el kitabından alıntı yapılarak burada belirtilen aşağıdaki paragraflar gerçekleştirilecek temizlik ve sanitizasyon prosedürleri açısından faydalı göstergeleri teşkil edebilir.

## temizlik ve sanitizasyon prosedürleri

Temizlik işlemlerinin sırası aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır:

- Kaba kalıntıların alınması
- Temizlik
- Sanitizasyon
- Kaba kalıntıların alınması, temizlik işlemleri sırasında gerçekleştirilecek ilk işlemdir. Her proses bitişinde gerçekleştirilmesi gereken bu işlem, hammadde işleme sırasında ortaya çıkan ve ilave temizlik işlemlerini engelleyen tüm kalıntıların çalışma alanlarından alınmasını içerir. Un, şeker, toz, ambalaj bileşenleri, sıvı ve diğer maddelerin izleri yerlerin silinmesi ve masalarla ekipmanların tozunun alınması yoluyla temizlenmelidir.
- Temizlik, yüzeylerin gözle görülür temizliğe kavuşması için kirin çıkarılmasına olanak veren bir işlemdir. Kir, normal kir ve yağlı kir olarak sınıflandırılabilir. Bu tür kirleri çıkarmak için deterjanlar kullanılır. Teknik güvenlik verilerine dikkat etmek gerekir, tüm deterjanlar toksisite karakteristiklerine sahiptir.
- Sanitizasyon, patojen mikropları ve diğer mikroorganizmaları yok etmeyi amaçlayan bir işlemdir. Gıda işlemlerinin yapıldığı şirketler tarafından çoğunlukla kullanılan kimyasal maddeler şunlardır:

Klor bazlı bileşenler

Kuaterner amonyum tuzları

Temizlik yapılan yüzey üzerinde yağ kalıntılarının ve kirin kalması halinde büyük oranda dezenfektan kullanımı etkili olmasa bile sanitizasyonun tam temizlik sonrasında gerçekleştirilmesi önemlidir. Dezenfektan ile yüzey arasındaki temas süresi çok önemlidir, genellikle 10-15 dakika gerekir. Dezenfektan uygulanan yüzeyler, gıdanın kirlenmesini önlemek için işlem sonrasında bol suyla durulanmalıdır.

İlgili dokümanda doymuş kuru buhar teknolojisi ile ilgili, aşağıdaki ifadelerle alıntı yapılmıştır:

**“140° - 185° C aralığındaki basınçlı Kuru Buhar kirli yüzeylerin temizlenmesi için en ekolojik ve en modern yöntemi sağlar. Isı tesiriyle ilişkili basınç, her çeşit yüzey üzerinde etkili bir temizlik ve dezenfeksiyon rolü oynar. Kazanın çalıştığı basıncı ve daha sonra ortaya çıkan buharın sıcaklığını kontrol edebilmek için manometreyle ve termometreyle ölçümü gereken makine karakteristiklerine dikkat edin.”**

Dolayısıyla doymuş buhar, hem sanitizasyon hem temizlik aşamalarında kullanılabilir.





Kent Ambalaj Ltd Sti  
Fenerbahçe Mah. Fener-Kalamış Cad. No.46/4  
34726 Fenerbahçe / Kadıkoy / İSTANBUL  
T. 0216 411 64 74  
info@menikini.com.tr



WWW.NIESENSCARPATLIT

www.menikini.com