

01. Laboratuvar Kuralları ve Güvenliđi

Gıda mikrobiyolojisi araştırma ve eğitim laboratuvarları tehlikeli mekânlardır. Çalışılan materyal mikroptur ve çıplak gözle görülemez. Süt ürünleri üretiminde kullanılan laktik asit bakterilerinin üretildiği laboratuvar ile patojen analizi yapılan laboratuvar arasında prensip olarak hiç fark yoktur.

Çalışanların her şeyden önce bilmesi gereken husus, gıda kaynaklı patojenlerin tümünün sindirim yolu ile bulaştığı ve hastalanmalara yol açtığıdır. Bu nedenle laboratuvarda hiçbir şey yenilmez ve içilmez, pipetler ağızla çekerek kullanılmaz.

Laboratuvara önlüksüz girilmez, laboratuvar önlüğü laboratuvar dışında kullanılmaz.

Her çalışma öncesi ve sonrası tezgâhlar dezenfekte edilmelidir. %76'lık etil alkol ya da %1'lik çamaşır suyu bu amaçla kullanılabilir. Otomatik pipet uçları, kullanım sonrası bu dezenfektanlara daldırılarak temizlenir.

Denemeler sırasında ve sonrasında kullanılan tüm materyal, sterilize edildikten sonra atılmalı ya da yıkanmalıdır. Sterilizasyon amacıyla otoklav bulunmayan su mikrobiyolojisi laboratuvarlarında membran filtrasyonda kullanılan Petri kutuları %1 çamaşır suyunda 1 gece bekletilip sonra atılmalıdır.

Laboratuvar kazaları arasında saçların alev alması, en önde gelenlerden birisidir. Bunsen beki ile çalışılırken saçlar toplanmalıdır.

www.mikrobiyoloji.org sitesi ana sayfada ücretsiz ve şifresiz olarak indirilebilen «[Gıda Mikrobiyolojisi](#)» kitabının;

06. Laboratuvar; 06.01. Genel Laboratuvar Bilgileri ve

17. Mikrobiyoloji Laboratuvarında Güvenlik bölümlerinde ayrıntılı bilgi vardır.

Sevgiyle, bilgiyle

www.orlab.com.tr

www.mikrobiyoloji.org