



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

08.02.2013* 0412

SAYI :AR.GE.GI.10.13/50

KONU :Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

BİRLİK VE FEDERASYONLARA 16 SAYILI GENELGE

Milli Eğitim Bakanlığına bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliğine ve kontrolüne ilişkin usul ve esasları belirlemek amacıyla Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan ve bir örneği ekte sunulan “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” 05 Şubat 2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır.

Söz konusu Yönetmelik Konfederasyonumuzca incelenmiş olup, Yönetmelik ile düzenlenen hususlar, genel esasları ile aşağıda yer almaktadır.

1. Yönetmelikte, **Gıda işletmesi**; “Kâr amaçlı olsun veya olmasın, Millî Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim ve öğretim kurumlarında yer alan, gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği/işlendiği/muhafaza edildiği/depolandığı/satıldığı/servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletme” şeklinde tanımlanmıştır.

2. Yönetmelik ile gıda işletmelerinin özel hijyen gereklilikleri, ekipman ile ilgili gereklilikler, personel tuvaletleri, soyunma alanları ve sosyal alanların hijyen gereklilikleri, el yıkama evyeleri, havalandırma, aydınlatma, kullanılan su, atık su kanalizasyon sistemleri, temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası ile ilgili hijyen gereklilikleri, personel hijyeni, eğitim, hammadde ve/veya gıdanın temini, depolama ve muhafaza koşulları, gıdanın hazırlanması, gıdanın pişirilmesi, gıdanın dondurulması, çözündürme, taşıma, sıcaklık kontrolü ve soğuk zincir, gıdanın servisi, satışı ve tüketimi, zararlı ve kemirgenlerle mücadele, temizlik ve dezenfeksiyon, atık ve çöp yönetimi, gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili gereklilikler ile gıdanın geriye dönük izlenebilirliğinin sağlanması, gıdanın geri toplatılması ve acil durumlarda alınması gereken tedbirler ile ilgili gerekli yükümlülükleri de belirlenmiştir.

3.Yönetmeliğe göre, gıda işletmelerinde çalışan personel temizlik ve hijyen kurallarına uyacaktır. Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giyecek, iş elbiselerinin cepleri olmayacaktır.

4.Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep, bone, şapka, maske kullanılacaktır. Çalışan personel hazırlık ve üretim alanı içinde takı takamayacaktır.

5.Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olacaktır, personel, oje, cila ve makyaj malzemesi kullanamayacaktır.

6.Personel, uzun kollu iş elbisesi giyecek ya da tek kullanımlık kolluk takacaktır. Hazırlık alanı içinde sakız çiğnenmeyecek, herhangi bir şey yenmeyecek ve sigara içilmeyecektir.

7.Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmeyecek, koruyucu bant ve eldiven ile çalışacaktır. Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılacaktır.

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME-Brüksel -Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (IACME-Cenevre-İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA

TEL: 0312 418 32 69- 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26

e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat:

FEDERASYONLAR

Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu

Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu

Türkiye Madeni Eşya Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Kahveciler, Kiraathaneciler, Büfeciler Federasyonu

Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu

Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu

Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu

Türkiye Fırıncılar Federasyonu

Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

Türkiye Sebzeciler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

- Adana • Adıyaman • Afyon
- Ağrı • Amasya • Ankara
- Antalya • Artvin • Aydın
- Balıkesir • Bilecik • Bingöl
- Bitlis • Bolu • Burdur
- Bursa • Çanakkale • Çankırı
- Çorum • Denizli • Diyarbakır
- Edirne • Elazığ • Erzincan
- Erzurum • Eskişehir
- Gaziantep • Giresun
- Gümüşhane • Hakkari
- Hatay • Isparta • Mersin • İstanbul
- İstanbul (Bil. Mad. Eşya)
- İzmir • Kars • Kastamonu
- Kayseri • Kırklareli • Kırşehir
- Kocaeli • Konya • Kütahya
- Malatya • Manisa • K.Maraş
- Mardin • Muğla • Muş
- Nevşehir • Niğde • Ordu
- Rize • Sakarya • Samsun
- Siirt • Sinop • Sivas
- Tekirdağ • Tokat • Trabzon
- Tunceli • Şanlıurfa • Uşak
- Van • Yozgat • Zonguldak
- Aksaray • Bayburt • Karaman
- Kırıkkale • Batman • Şırnak
- Bartın • Ardahan • Iğdır
- Yalova • Karabük • Kilis
- Osmaniye • Düzce

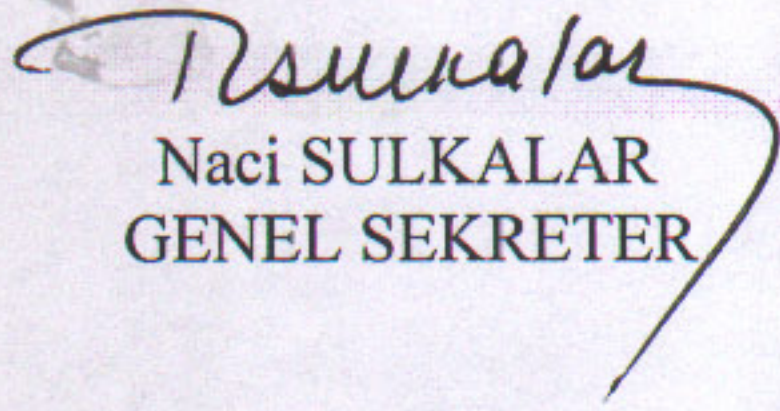
TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 13 mesleki Federasyon, 82 Birlik, 3118 Oda, 491 meslek dalıyla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

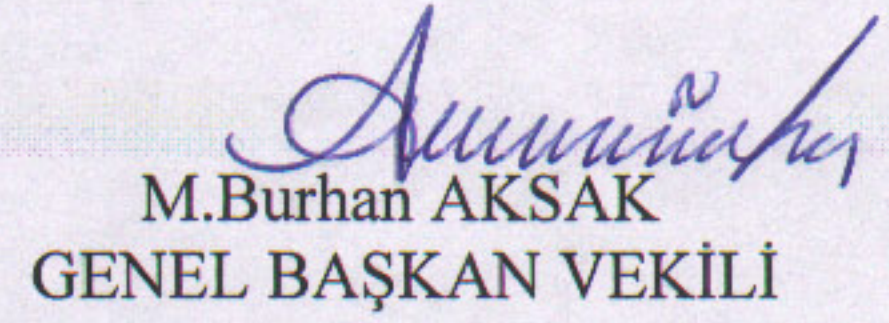
- 8.Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmeyecektir.
- 9.Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına, yetkili personel dışında girebilecek kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanacaktır.
- 10.İşe alınmadan önce personelin, bulaşıcı enfeksiyon taşımadığını kanıtlayan gerekli sağlık muayenesi yaptırılacaktır, sonuçlar uygunsa işe alınacaktır. Bu kontroller periyodik olarak, çalıştığı sürece devam ettirilecektir.
- 11.Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanları bulundurulacak, bu alanlara girmeden ve gıda ile temas etmeden önce personel, iyi hijyen uygulamaları çerçevesinde ellerini usulüne uygun bir biçimde yıkayacak ve dezenfekte edecektir.
- 12.İşletmede çalışan personele gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak eğitim verilecektir. Eğitim verilmesinin sağlanmasından gıda işletmecisi sorumlu olacaktır.
- 13.Personele verilecek eğitim, kişisel hijyen ve gıda hijyeni bilgilerini, işletmeye özgü gıdalarda oluşabilecek tehlikeleri, gıdanın uygun şartlarda işlenmesi ve depolanması ile sıcaklık kontrolünün önemi gibi konuları içerecektir.
- 14.Eğitimler düzenli olarak yeni işe giren personel ve günün koşulları da göz önüne alınarak tekrarlanacaktır.
- 15.Düzenlenen eğitim kayıtları tutulacaktır.
- 16.Örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çalışan personele hijyen ve gıda güvenilirliğine yönelik düzenlenecek eğitimlerde Millî Eğitim Bakanlığı, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı ile işbirliği yapacaktır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Millî Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından eğitim ile ilgili usul ve esaslar birlikte düzenlenecektir. Ayrıca, eğitimle ilgili olarak mesleki kurum ve kuruluşlarla, dernek veya sivil toplum örgütleriyle ve üniversitelerle işbirliği yapılabilecektir. Eğitime katılan personele Ek-2’de yer alan katılım belgesi düzenlenecektir.
- 17.Gıda işletmelerinde gıda güvenilirliği ve hijyen kontrolü, denetim programına uygun olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl/İlçe Müdürlükleri tarafından yetkilendirilen kontrol görevlileri tarafından yürütülecektir.
- 18.Yapılan kontrollerde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına kayıt yaptırmayan, gıda güvenilirliğini ve insan sağlığını tehlikeye düşürdükleri tespit edilen gıda işletmeleri hakkında ilgili mevzuat hükümleri gereğince yasal işlem uygulanacaktır.
- 19.Gıda işletmecisi, sağlıklı beslenmeyi ve güvenilir gıda tüketimini teşvik etmek, süt tüketimini arttırmak gibi amaçlarla hazırlanan reklam, broşür, bilgi ve belgeleri işletmesinde kolay okunacak yerlere asacaktır. Gıda denetiminde etkinliği sağlamak amacıyla Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının, “**ALO GIDA 174**” gibi irtibat telefonlarının yer aldığı ilanları kolay görünecek şekilde ve göze çarpıcı yerlerde bulunduracaktır.
- 20.Gıda işletmecisi, herhangi bir gıdanın insan sağlığını bozduğu şüphesinin olduğu durumlarda, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı yetkililerine ve okul idaresine ivedilikle haber verecek ve insan sağlığını bozduğundan şüphe edilen gıdanın ilgili birimlerce gerekli tetkikinin yapılması için satış ve tüketimini durduracaktır.

21.Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren işletmeler **31/12/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlayacaktır.**

22.Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin yayımından önce faaliyet gösteren işletmesinde çalışan personeline, Yönetmeliğin "Eğitim" başlıklı 15 inci maddesinin birinci fıkrası gereğince **31/12/2014 tarihine kadar eğitim aldirmek zorundadır.** Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yeni işe alacağı personelde eğitim şartını arayacak ve **31/12/2014 tarihinden sonra eğitim almamış personeli işletmesinde çalıştıramayacaktır.**

Bilgilerinizi ve söz konusu Yönetmeliğin titizlikle incelenerek, esnaf ve sanatkarların Yönetmelik hükümlerine uyum sağlamaları ve idari yaptırımlara maruz kalmamaları bakımından, bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkarların, getirilen yükümlülükler konusunda bilgilendirilmesi hususunda gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


M.Burhan AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

Ek-2 Eğitime Katılım Belgesi