

ET VE ET ÜRÜNLERİ SATAN KÜÇÜK İŞYERLERİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU





ET VE ET ÜRÜNLERİ SATAN KÜÇÜK İŞYERLERİ İÇİN
HİJYEN ESASLARI VE
İYİ UYGULAMA KILAVUZU



ET VE ET ÜRÜNLERİ SATAN KÜÇÜK İŞYERLERİ İÇİN
HİJYEN ESASLARI VE
İYİ UYGULAMA KILAVUZU





Bakanlığımızın en önemli sorumluluklarından biri, ülkemizde çiftlikten sofraya kadar tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolü ile güvenilir gıda üretimini sağlamaktır. Bu amaçla gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri güvenilir gıdaya ulaşılması konusunda en etkili yöntemler arasında yer alan **"İyi Hijyen Uygulamaları"** ile **"HACCP"** ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorundadır.

Bu amaçla hazırlanmış olan ve uygulamada gönüllülük esasına dayanan **"Et ve Et Ürünleri Satan Küçük İşyerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu"**, bilgi verici ve yol gösterici bir eğitim aracı olarak gıda sektörünün **"HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulama yükümlülüğü"** konusunda uzun yıllardır eksikliği duyulan bir boşluğu dolduracaktır.

20'nin üzerinde farklı konuda hazırlanması planlanmış olan bu kitapçıklardan birini oluşturan ve kasap gibi küçük ölçekli işyerlerinin güvenilir et ve et mamullerini satışa sunabilmeleri amacı ile hazırlanmış olan **"Et ve Et Ürünleri Satan Küçük İşyerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu"**, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği ve Bakanlığımız temsilcilerinin katılımları ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla **"Et ve Et Ürünleri Satan Küçük İşyerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu"**nun kalite ve gıda güvenilirliğinin sağlanmasında hizmet sektörümüze ve bu sektörden hizmet alanlara yol gösterici ve faydalı olmasını diler, bu kılavuzun hazırlanmasında ve basımında emeği geçen tüm kişi ve kuruluşlara teşekkür ederim.

Dr.Mehmet Mehdi EKER
Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı





Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK), 491 meslek dalında yaklaşık 2.000.000 üyesi olan, ülkemizin en geniş örgütlenme ağına sahip, kanunla kurulmuş, yetki ve sorumluluklarının çerçevesi kuruluş kanunuyla çizilmiş, üyeliğin zorunlu olduğu, kamu kurumu niteliğinde tüzel kişiliği haiz meslek kuruluşudur.

TESK, hem üyesi olan esnaf ve sanatkarların sayısal büyüklüğü hem de bağlı teşkilatının yaygınlığı nedeniyle çok geniş bir yelpazede çalışmalarını sürdürmektedir. TESK'in yaptığı çalışmaların nihai amacı; değişime ve dönüşüme uyum sağlayabilen güçlü bir esnaf-sanatkar kesimi yaratmak, esnaf-sanatkarların ekonomiye ve ülke refahına sağladıkları katkıyı arttırmak ve rekabet gücü kazanmalarını sağlamaktır.

Ülkemizdeki 47.000 gıda maddesi üreticisinin ve 400.000 satış ve toplu tüketim işyerinin büyük bir çoğunluğu TESK çatısı altında örgütlenen esnaf ve sanatkarlardır. Dolayısıyla gıda sektörü ile ilgili çalışmalar TESK çalışmaları arasında önemli bir paya sahiptir.

Avrupa Birliğine tam üyelik sürecinde, gıda güvenilirliği giderek daha fazla önem kazanan bir kavram haline gelmekte, hem yasal açıdan hemen her gün yeni düzenlemeler getirilmekte, hem de tüketiciler bu konuda giderek bilinçlenmektedir. Dolayısıyla gıda ile ilgili mesleklerle iştigal eden esnaf ve sanatkarlarımızın bilgilendirilmesi ve işyerlerinde halk sağlığını ve tüketici memnuniyetini ilk planda tutan anlayışı benimsemeleri önem arz etmektedir.

İyi Uygulama Kılavuzları gıdanın üretimi, muhafazası ve tüketiciye sunumuna kadar olan sürecin her aşamasında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi amacıyla esnaf ve sanatkarlarımıza ve sektördeki diğer işyerlerine yol göstermeyi hedeflemektedir. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının, Konfederasyonumuzun, ilgili mesleki federasyonlarımızın, akademisyenlerin ve sektörle ilgili diğer kurum ve kuruluşların katılımı ve katkılarıyla hazırlanan kılavuzların gıda sektöründeki esnaf ve sanatkarlarımıza ve diğer işyerlerine önemli bir kaynak olacağına inanıyorum.

İyi Uygulama Kılavuzlarının hazırlanmasında emeği geçenlere teşekkür eder, kılavuzların esnaf ve sanatkarlarımıza ve tüketicilere yararlı olmasını dilerim.

Bendeve PALANDÖKEN
TESK Genel Başkanı

Bu Kılavuzu Nasıl Kullanacaksınız	8
KILAVUZUN AMACI	8
KILAVUZUN KAPSAMI	8
I. BÖLÜM	9
1. MEVZUAT	9
2. TANIMLAR	10
II. BÖLÜM	10
3. GIDA HİJYENİ VE ÖNEMİ	10
4. GIDA GÜVENİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASI	11
4.1 İşyeri Çalışma Ortamı	11
4.1.1 Tavan, Duvar, Zemin, Pencere ve Kapılar	11
4.1.2 Havalandırma	11
4.1.3 Aydınlatma	11
4.2 İşyeri Çalışma Ortamının Temizliği	11
4.2.1 Yüzeyler	12
4.2.2 Kullanılan Alet-Ekipmanın Özelliği ve Temizliği	13
4.2.3 Zararlı Mücadelesi	13
4.2.4 Atıkların Uzaklaştırılması	13
4.3 Personel Hijyeni ve Eğitimi	14
4.3.1 Kişisel Hijyen	14
4.3.2 Personelin Hasta Olma Durumu	15
4.3.3 Personel Eğitimi	15
4.4 Sıcaklık Kontrolü	16
4.4.1 Soğuk Hava Depoları ve Soğutucular	16
4.5 Çapraz Bulaşmanın Önlenmesi	16
4.6 Et ve Et Ürünlerinin Temini	16
4.6.1 Genel Hususlar	16
4.6.2 İzlenebilirlik	17

İÇİNDEKİLER

III. BÖLÜM	17
5. ETİN GÜVENLİ OLARAK HAZIRLANMASI	17
5.1 Depolama	17
5.2 Hazırlama	17
5.3 Taşıma	18
6. KAYNAKLAR	18
IV. BÖLÜM	19
7. EKLER	19
Ek-1 Mevzuat	19
Ek-2 Temizlik ve Dezenfeksiyon Kontrol Listesi	20
Ek-3 Temizlik Prosedürü	21
Ek-4 Eğitim Katılım Formu	22
Ek-5 Sıcaklık Kontrol Listesi	23
Ek-6 Etin Tüketicieye Ulaştırılmasında İzlenen Yol	24
Ek-7 Karkasın Ana Parçalarına Ayrılarak Satış Reyonuna Sunuş Şekli	24
İRTİBAT NOKTALARI	

BU KILAVUZU NASIL KULLANACAKSINIZ ?

Bu kılavuz dört bölümden oluşmaktadır



Birinci bölümde; bu kılavuzun kapsamında yer alan işyerlerinin uyması gereken mevzuata ait bilgiler ile kılavuzda geçen bazı kelimelerin tanımlarına yer verilmiştir.

İkinci bölümde; bu kılavuzun kapsamındaki işyerlerinde, fiziki ve teknik altyapı konusunda uyulması gereken kuralların yanı sıra çalışan personelin uyması gereken kurallara, temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarına, fiziksel, biyolojik ve kimyasal tehlikelere ve bu tehlikelerin kaynaklarına yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde; bu işyerlerinde ürünlerin muhafazası süresince uyulması gereken koşullar da dahil sevkiyata kadar geçen işlem aşamaları ile sevkiyat sırasında dikkate alınması gereken koşullar ve işyerlerindeki sorumlu personelin sorumlulukları hakkında bilgiler yer almıştır.

Dördüncü bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinin, üçüncü ve dördüncü bölümde belirtilen hijyen kurallarını sağlarken düzenli olarak tutmaları gereken kayıtlarla ilgili örnek formlara yer verilmiştir. Kılavuzda belirtilen bu formlar örnek teşkil etmesi için konulmuş olup, her işyeri kendine göre düzenleme yapabilir.



KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuz, onaylı işletmelerden alınan eti hazırlayan, işleyen, et ve et ürünlerini satan, depolayan ve dağıtımını yapan kasap ve market gibi küçük ve orta ölçekli işyerleri ile bu işyerlerinde çalışan personele yönelik olarak hazırlanmıştır. Kılavuzda, işyerlerinde hijyenin sağlanması ile gıda güvenliği ve insan sağlığının korunmasına yönelik pratik tavsiyeler yer almaktadır.



KILAVUZUN KAPSAMI

Kılavuz, onaylı işletmelerden alınan eti hazırlayan, işleyen, et ve et ürünlerini satan, depolayan ve dağıtımını yapan kasap ve market gibi küçük ve orta ölçekli işyerlerini kapsar.

Kılavuz, büyük ölçekli işyerlerinde uyulması zorunlu olan Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) kurallarının sadece "ön koşulların sağlanması" kısmını içermektedir. HACCP kurallarına tümüyle uymak isteyen işyerleri, öncelikle bu kılavuzda verilen koşulları tam olarak sağlamalıdır.

Gıda güvenliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.

Et ve et ürünleri işletmecisinin kullanımına yönelik olarak hazırlanan bu kılavuz ihtiyari nitelik taşır.

I. BÖLÜM

1. MEVZUAT

Bu kılavuzda sadece kılavuzun yayınlandığı tarihte yürürlükte olan mevzuatla ilgili bilgiler yer almaktadır. Bu kılavuzun yayınlanmasından sonra ortaya çıkabilecek yasal değişiklikler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün web sayfası olan www.gkgm.gov.tr adresinden, ayrıca Tarım İl/İlçe Müdürlüklerinden takip edilmelidir.

Gıda işletmecisi, gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından herhangi birinde faaliyet gösteren tesisinin kayıt veya onay işlemlerini Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre yaptırmak zorundadır. Et ve et ürünleri satan işyerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye / il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden "İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı" ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan "**İşletme Kayıt Numarası**" almalıdır.

Aynı zamanda, bu işyerlerinin; 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanununa göre Esnaf ve Sanatkar Siciline ve esnaf ve sanatkarlar odalarına veya 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununa göre Ticaret Siciline ve ticaret odalarına kayıtlı olması zorunludur.

2. TANIMLAR

Çapraz bulaşma: Mikroorganizmaların bir gıdadan diğer bir gıdaya doğrudan veya hijyenik olmayan el, bıçak, çalışma tezgahı, giysi vb. malzemelerle dolaylı olarak bulaşmasını,

Dezenfeksiyon: Cansız yüzeylerdeki bakteri, virüs, parazit gibi mikroorganizmaların kimyasal maddeler kullanılarak sayıca azaltılması, yok edilmesi amacıyla yapılan işlemi,

Denetim: Yem, gıda, hayvan refahı ve ıslahı, bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili faaliyetlerin 5996 sayılı Kanun hükümlerine uygunluğunun tespiti amacıyla Bakanlık tarafından yapılan veya yaptırılan tüm işlemleri,

Doğrulama: İnceleme yapılarak ve objektif bulgular dikkate alınarak belirlenen şartların karşılanıp karşılanmadığının tespiti için yapılan kontrolü,

Et: Karkasın yenilebilir kısımlarını,

Et ürünleri: Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri,

Gıda: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,

Gıda ile temas eden madde ve malzeme: Gıda maddeleri ile temasta bulunan veya bulunmak üzere üretilen her türlü madde ve malzemeyi,

Gıda işletmecisi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faali-

Et ve et mamulleri satan işyerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye / il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden "İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı" ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan "İşletme Kayıt Numarası" almalıdır.

yetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi,

Gıda kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,

Hijyen: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıda ve yemlerin kullanım amacı dikkate alınarak, insan ve hayvan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulu,

İzleme: 5996 sayılı Kanun kapsamındaki faaliyetlerin, bu Kanunla belirlenen esaslara uygunluk durumu hakkında genel bir görüş edinmeye yönelik, planlanmış bir dizi gözlem ve ölçümlerin yürütülmesini,

Kasap: Onaylı işletmelerde kontrolden geçmiş karkası hijyen esaslarına uygun şekilde parçalayan, parçalanmış eti ön ambalajlama işlemine tabi tutarak sergileyen, kuşbaşı, pirzola, biftek, rosto vb. etler ile tüketicinin talebine göre kıyma veya köfte gibi hazırlanmış et karışımları ile yerel, marjinal ve sınırlı faaliyet kapsamında hazırlanmış et karışımlarını ve et ürünlerini ve üretici firmaların ambalajlı ürünlerini satan ilgili meslek odasına kayıtlı nitelikli esnafı,

Perakende: Ana dağıtım merkezleri, hazır yemek hizmeti, işyeri ve kurum yemekhaneleri, restoranlar ve diğer benzeri gıda hizmetlerinin sunulduğu yerler, dükkânlar, toptan satış yerleri, süpermarket dağıtım merkezleri dâhil olmak üzere son tüketiciye satış ya da dağıtım noktasında gıdanın işlenmesi veya muameleye tâbi tutulması veya depolanmasını,

Tağış: 5996 sayılı Kanun kapsamındaki ürünlere temel özelliğini veren öğelerin ve besin değerlerinin tamamının veya bir bölümünün mevzuata aykırı olarak çıkarılmasını veya miktarının değiştirilmesini veya aynı değeri taşımayan başka bir maddenin, o madde yerine aynı maddeymiş gibi katılmasını,

Taklit: 5996 sayılı Kanun kapsamındaki ürünlerin, şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla yapısında bulunmayan özelliklere sahip gibi veya başka bir ürünün aynısıymış gibi göstermeyi,

Tehlike: Sağlık bakımından olumsuz etki yaratma potansiyeli bulunan, et ve et ürünlerindeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenleri,

Temizlik: Kir, bulaşma ve kalıntıların uzaklaştırılması amacıyla periyodik ve rutin yapılan işlemi,

Tetkik: Faaliyetlerin ve ilgili sonuçların, planlanan düzenlemelere ve bu düzenlemelerin amaçlara ulaşmak için uygun olup olmadıklarını ve bu düzenlemelerin etkin bir şekilde uygulamaya konulup konulmadıklarını belirlemek için yapılan sistematik ve tarafsız incelemeyi,

Ürün: Bitki, bitkisel ürün, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, yem, hayvansal ürün, veteriner sağlık ürünü, bitki koruma ürünü ile ziraî mücadele alet ve makineleri ile ahşap ambalaj malzemesini,

ifade eder.

II. BÖLÜM

3. GIDA HİJYENİ VE ÖNEMİ

Gıda hijyeni, hammaddenin ve mamul maddenin, depolama, işleme, muhafaza ve satış aşamalarında fiziksel (cam, metal, tahta, fare pisliği, böcek, vb), kimyasal (deterjan, haşere ilaçları vb) ve biyolojik (mikroorganizma, parazit vb) tehlikelerle temas etmesinin engellenmesidir. Belirtilen



Hijyen kurallarının uygulanması, satışa sunulan gıdanın güvenilirliğini sağlamanızda esas oluşturur. Böylece hem müşterinizi korur, hem rekabet gücünüzü artırır hem de yasalara uyumlu hareket etmiş olursunuz.

Hijyen kurallarının uygulanmaması, müşterinizi ve işyerinizi riske atmak demektir. Unutmayın ki! **Yasal olarak gıda güvenliğinin sağlanması ve insan sağlığının korunması sizin sorumluluğunuzdur.**



tehlikelere maruz kalmış ürünler gıda güvenilirliğini ve dolayısıyla insan sağlığını tehlikeye düşürür. Bunun yanı sıra ürünlerin kalite özellikleri de olumsuz etkilenir. İşyeri alanı ve çalışanların temizliği ile çalışanların sağlığına dikkat edilmemesi, alet-ekipman ve yüzey temizliğinin yeterince yapılmaması gıda hijyeninin bozulmasına neden olur. Bu da insan sağlığını tehlikeye düşürdüğü gibi aynı zamanda işyerinin ekonomik kayba uğramasına da sebep olur.

4. GIDA GÜVENİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASI

Gıda güvenilirliğinin sağlanması için, gıdanın işyerine kabulünden dağıtım aşaması da dahil olmak üzere tüm aşamalarda hijyen kurallarının uygulanması gerekmektedir. Bu aşamaların herhangi birinde yapılacak bir veya bir kaç hata, gıda güvenilirliğinin ve insan sağlığının tehlikeye düşürülmesine neden olacaktır. Bu nedenle gıda güvenilirliğinin sağlanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir:

- İşyeri temiz tutulmalıdır.
- Kişisel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
- Gıdalar uygun sıcaklıkta ve koşullarda depolanmalı, hazırlanmalı, muhafaza edilmeli ve satışa sunulmalıdır.
- Olası çapraz bulaşmalar önlenmelidir.
- İşyerindeki gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, gıda mevzuatı şartlarına uygun olmalıdır.

4.1 İŞYERİ ÇALIŞMA ORTAMI

İşyeri çalışma ortamı daima temiz, bakımlı ve aşağıdaki tavsiyelerin uygulanmasına imkân verecek şekilde tasarlanmış ve yapılandırılmış olmalıdır.

4.1.1 Tavan, Duvar, Zemin, Pencere ve Kapılar

- Tavanlar kir birikimini önleyecek biçimde, yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü önleyecek biçimde olmalıdır.
- Zemin ve duvarlar kolayca temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikteki uygun malzemelerden yapılmalıdır.
- Çalışma alanındaki duvarlar işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalıdır.
- Zemin su birikimini önleyecek şekilde eğimli, su geçirmez ve aşınmaya karşı dayanıklı olmalı ve kaymayı önleyici malzeme ile yapılandırılmalıdır.
- Atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri

basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.

- Pencere camları da dahil tüm cam malzemeler kırılmaya karşı dayanıklı olmalı veya kırılmaya karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
- Açılabilir pencerelerde ve kapılarda içeriye zararlı veya kir girişini önleyecek ve sıcaklık kontrolünü sağlayacak şekilde gerekli önlemler alınmalıdır.
- Kapıların temizlenebilir, gerekli durumlarda dezenfeksiyonu yapılabilir, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olması gerekir.

4.1.2 Havalandırma

- Duvarda ve tavanda su buharı yoğunlaşmasını önleyecek şekilde yeterli havalandırma olmalıdır. Kirli alandan temiz alana hava akımı engellenmelidir.
- Havalandırma sistemleri (klima, aspiratör vb.) filtrelerini ve diğer parçalarını temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilir ve gıdaların üzerine doğrudan hava vermeyecek şekilde uygun yerlere yerleştirilmelidir. Cihaz filtrelerinin değiştirilme süreleri konusunda kullanım katalogunda belirtilen uyarılar dikkate alınmalıdır.

4.1.3 Aydınlatma

- Aydınlatma yeterli olmalı, yanmayan lambalar (sinek tutucu cihazlara ait lambalar dahil) hemen yenilenmelidir. Lambalar kırılmaya karşı korumalı olmalıdır.
- Etin görüntüsünü değiştiren renk verme amaçlı lambalar kullanılmamalıdır.
- Yüksek aydınlatmalı veya spot ışıklandırmalar ürün muhafaza sıcaklığını olumsuz yönde etkilediğinden aydınlatma yeri ve cihazlarının seçiminde bu hususa dikkat edilmelidir.

4.2 İŞYERİ ÇALIŞMA ORTAMININ TEMİZLİĞİ

Çalışma ortamında, et ve et ürünleriyle temas eden bütün araç-gereçler ve kullanılan yüzeyler tümüyle temiz tutulmalı ve Sağlık Bakanlığından onaylı kimyasal ürünlerle temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. İşyerinde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde ve mevzuata uygun olmalıdır.



İyi hijyen uygulamaları için aşağıdaki plana göre temizlik ve dezenfeksiyon yapılması tavsiye edilmektedir.

TABLO 1 . TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI

Mekan ve Malzemeler	Temizlik Sıklığı	Dezenfeksiyon Sıklığı
Gıda maddeleri sergileme reyonu	HER KULLANIMDAN SONRA	HER GÜN İŞ BITİMİNDE
Gıda ile temas eden malzemeler (et kesme/hazırlama yüzeyleri, iş araç-gereçleri, soğutma dolapları vb...)	HER KULLANIMDAN SONRA	HER GÜN İŞ BITİMİNDE
Atık kapları	BOŞALDIKÇA	HER GÜN İŞ BITİMİNDE
Parçalama Kütükleri	Her kullanımdan sonra veya gerektiğinde iskarpela ile temizlik yapılır. Kütük yüzeylerinde çatlak ve eskime yıpranma olması halinde gereken bakım yapılır. Giderilemeyen yıpranmalarda kütük yenisi ile değiştirilir. Her gün iş bitiminde satır ve bıçak izleri giderilinceye kadar çelik fırça ve iskarpela ile derinlemesine temizlik yapılır. Derinlemesine temizlik yapıldıktan sonra, yüzey deterjanlı bez ile silinir ve daha sonra deterjan kalıntısı giderilecek şekilde temiz ıslak bir bez veya sünger ile durulanır ve daha sonra kurulanır.	HER GÜN İŞ BITİMİNDE (Kalıntı bırakmaması için alkol bazlı dezenfektanlar tercih edilmelidir.)

- Gün içinde zaman zaman yerleri paspasla silmek, kullanılan tezgâhları ve araç-gereçleri yıkmak suretiyle yapılan temizlik, çöp ve pislik birikiminin de önüne geçecektir.
- Gıda maddelerinin hazırlandığı ve satışa sunulduğu ortamlarda, canlı veya yapay hayvan ve çiçek bulundurulmamalıdır.
- Ayrıca; ambalaj ve paketleme malzemeleri ile müşteri talebi üzerine hazırlanan etlerde kullanılan baharat gibi diğer gıda maddelerinin ayrı yerlerde depolanması sağlanmalıdır.
- Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olamaz.
- Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanır.
- Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülür.

4.2.1. Yüzeyler

- Et ve et ürünlerinin muameleye tabi tutulduğu alanlardaki yüzeylerin ve özellikle ekipman yüzeyleri dahil gıda ile temas eden tüm yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir.

**Atıklar
üzerleri
örtülebilen
kaplar içinde,
çöp poşeti vb.
maddelerin içinde
toplanmalıdır.**



II. BÖLÜM



Kıyma makinelerine soğutucu takılmalı, kıyma makinesinin bıçakları ve aynaları keskin ve uyumlu olmalıdır.

- Yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.

Temizlik ve Dezenfeksiyon ile ilgili Örnek Katılım Kontrol Listesi (Ek-2'de) Örnek Temizlik Prosedürü (Ek-3'de) yer almaktadır.

4.2.2 Kullanılan Alet-Ekipmanın Özelliği ve Temizliği

Kullanılan alet-equipman kırılğan olmayan, paslanmayan, kimyasallara dirençli ve gıda üretimine uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

- Alet-equipmanların emniyetli çalıştıklarının kontrolleri sağlanmalıdır.
- Alet-equipmanlar, kolay ve etkili bir temizlik yapılabilmesi için duvardan, zeminden ve birbirlerinden uygun uzaklıkta olmalıdır.
- Makine parçaları kolay sökülebilir ve temizlenebilir nitelikte olmalıdır.
- Paspas ve bez gibi temizlik malzemeleri temiz tutulmalıdır ve belirli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- Kıyma makinelerine soğutucu takılmalı, kıyma makinesinin bıçakları ve aynaları keskin ve uyumlu olmalıdır. Kıyma makinesi ile et çekilirken tokmak haznede bırakılmamalıdır.
- Kütük (sert ağaçtan imal edilmiş ve yüzeyi çatlak olmayan) dışında ahşap malzeme kullanılmamalıdır. Ahşap kütük sadece satırla parçalama işlemi sırasında kullanılmalıdır.
- Hazırlama, doğrama, dövme, dilimleme gibi işlemler satırla parçalama işlemindeki gibi darbe emici özellik gerektirmediğinden bu işlemlerin üretim izni bulunan uygun nitelikteki plastik (polietilen) kütüklerde yapılması gerekmektedir.
- Temizlik ve dezenfeksiyon malzemeleri et ve et ürünlerine temas etmeyecek şekilde ayrı bir yerde muhafaza edilmelidir.

4.2.3 Zararlı Mücadelesi

- Haşere girişini mümkün kılacak çatlaklar ve delikler kapatılmalıdır.
- Dışa açılan tüm pencereler içeriye haşere girmemesi için sinek telleri ile kaplanmalıdır. Kapılarda canlı hayvan ya da haşerat girişini engellemek için, hava perdesi, pvc sineklik gibi malzemelerle gerekli önlemler alınmalıdır.
- Zehirli haşere mücadele araçları ve kimyasalları üretim alanında bulundurulmamalıdır.
- Zararlı mücadelesi ile ilgili yerel yönetimler ve ihtisas sahibi firmalar ile işbirliği yapılmalı, ilaçlama tek başına yapılmamalıdır.

4.2.4 Atıkların Uzaklaştırılması

Atıkların kontrollü olarak uzaklaştırılması, hijyenin sağlanması açısından çok önemlidir.

Bunu sağlamak için:

- Çöp kovaları, pedal veya fotosel gibi kapakların el değmeden açılıp kapanmasını sağlayan bir sisteme sahip olmalı ve sızdırmaz naylon poşet ile birlikte kullanılmalıdır. Kapaklar sürekli kapalı tutulmalıdır. Atıklar fazla birikmesi beklenmeden, ortamdaki kapalı olarak uzaklaştırılmalıdır.
- Çöp kovaları ile yan ürünlerin biriktirildiği kaplar tanımlı ve ayrı olmalıdır.

- Soğutmalı dolap veya depo alanlarında yan ürün (kemik, kırıntı vb. gibi artıklar) haricinde atık bulundurulmamalıdır.
- Gün içinde yapılan işlemler sonucu ortaya çıkan kirlilik, sinir gibi atıklar işyerinden uzaklaştırılınca kadar ayrı bir soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir. Ancak ayrı bir soğutmalı dolap konmasına imkan olmayan küçük işyerlerinde, gün içinde ortaya çıkan atıkların aşağıdaki şartları karşılanması durumunda mevcut soğutmalı dolabın ayrı bir bölümünde ve diğer ürünlerle temas etmemesi şartıyla muhafaza edilmesine izin verilebilir.

Bu amaçla;

- Atıklar bulaşmaya yol açmayacak, sızdırmaz ve ağız kapalı temiz bir torba içinde biriktirilecektir.
- Torba üzerinde tarih bilgisi dahil gerekli bilgilere yer verilecektir.
- Torbalar aynı gün sonunda işyerinden uzaklaştırılacaktır.

4.3 PERSONEL HİJYENİ VE GENEL EĞİTİMİ

4.3.1 Kişisel Hijyen

Gıdalar işleme, hazırlama gibi işlemler sırasında çok kolay bulaşmaya maruz kalırlar. Bu yüzden; işyeri sahibi ve personelinin her zaman ve her durumda iyi hijyen kurallarını uygulaması ve sürdürmesi çok önemlidir.

Böylece; gıdaya zararlı mikroorganizma, kir veya yabancı maddelerin bulaşması engellenecektir. Bu amaçla;

- Çalışmaya başlamadan önce iş kıyafeti giyilmelidir. Personelin gündelik ve iş kıyafetlerini koyabileceği iki bölümlü bir soyunma dolabı bulunmalıdır.
- İş kıyafetleri günlük olarak değiştirilmeli, gerektiğinde kullanılmak üzere temiz yedek kıyafetler bulundurulmalıdır.
- Çalışma alanında elleri yıkamak için temiz tutulan bir lavabo bulunmalıdır. Çalışmaya başlamadan önce eller dezenfektanlı sıvı sabunla yıkanmalıdır. Eller kurulamak için kağıt havlu bulundurulmalıdır. Eller kesinlikle iş giysilerine silinmemelidir.
- Kullanılan alet-ekipmanların temizliğinin sağlanması amacıyla üretim alanında sıcak ve soğuk su akışının sağlandığı ayrı bir lavabo bulunmalıdır.
- Üretim alanındaki lavabo kişisel temizlik ve tuvalet sonrası temizlik amacıyla kullanılmamalıdır.
- Tuvalet kapıları hiçbir şekilde gıda maddelerinin bulunduğu ve işlendiği mekanlara doğrudan açılmamalı, mutlaka el yıkama lavabosu bulunmalıdır. Ayrıca;
 - Her işe başlamadan önce ve dinlenme aralarından sonra,
 - Hazır gıdalara dokunmadan önce,
 - Gıdalarla temastan sonra,

HİJYENİK EL YIKAMA İŞLEMİ



İŞLEM 1: Eller su ile ıslatılır. Eller temizlemek için sıvı sabun kullanılır.



İŞLEM 2: Sıvı sabun, bilekler dahil, ellerin her yerine yayılır.



İŞLEM 3: Avuç içleri ovuşturulur.



İŞLEM 4: Parmak araları temizlenir.



İŞLEM 5: Parmak uçları temizlenir.



İŞLEM 6: Parmaklar kapalı hale getirilerek tırnaklar temizlenir.



İŞLEM 7: Parmakların hepsi teker teker diğer avuç ile ovuşturulur.



İŞLEM 8: Bileklerden başlanarak eller durulanır.



İŞLEM 9: Kurulama için mutlaka kağıt havlu kullanılmıdır.



İŞLEM 10: Eller, yan kısımlar ve bilekler dahil, kurulanır.



İŞLEM 11: Parmak uçları ve tırnak çevreleri kurulanır.



İŞLEM 12: Musluk, ellerin kurulandığı kağıt ile kapatılır.

II. BÖLÜM



UYARI

Elinizi yıkarken;

sıcak su ve sıvı sabun kullanın. Sabunu iyice köpürterek bileklerinizin, elinizin, parmaklarınızın, tırnaklarınızın ve parmak aralarınızın iyice yıkandığından emin olun. Sabun giderilinceye kadar durulayın ve tek kullanımlık kağıt havlu ile iyice kurulayın. Bu işlemin, çalışma tezgahından uzakta yapılmasına dikkat edin.

- Tuvaletten çıktıktan sonra,
- Çöplerle temas ettikten sonra,
- Yüzünüze, gözünüze, burnunuza ve saçlarınıza dokunduktan sonra, eller yıkanmalıdır.

- Ürün hazırlama sırasında saçın dökülmesini engellemek için saçın tamamını örtecek şekilde bone veya özel şapka takılmalıdır.
- Çalışma alanında sigara içilmemeli ve yemek yenilmemelidir.
- Tırnaklar kısa kesilmeli ve bakımlı olmalı, hijyenik eldiven kullanılmaması durumunda yüzük gibi takılar takılmamalı, oje sürmemeli, takma tırnak takılmamalıdır.
- Ellerdeki açık yara ve kesikler suya dayanıklı yara bandı ile kapatılmalıdır.
- Gıdanın üstüne öksürülmemeli veya hapşırılmamalıdır.
- İş kıyafetiyle dış alana çıkılmamalı ve gündelik kıyafetle çalışma ortamında çalışılmamalıdır.
- İş kıyafetleri, kiri göstermesi açısından açık renkli olarak tercih edilmelidir.

4.3.2 Personelin Hasta Olma Durumu

İşyerinde çalışan personelin sağlık kontrolleri mevzuat kapsamında düzenli olarak yaptırılmalıdır.

Gıda maddelerine bulaşabilen bir hastalık taşıyan veya ishal, kusma veya sarılık gibi hastalık belirtisi bulunan personelin gıda ile temasına izin verilmemeli ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır. Personel bu tür rahatsızlığı veya dermatolojik (ciltle ilgili) bir problemi olduğunda, sorumlu kişiye durumunu bildirmelidir.

4.3.3 Personel Eğitimi

İşyeri sahibinin, gıda güvenilirliğinin sağlanması konusundaki yasal sorumluluk ve yükümlülüklerini bilmesi gerekir. Bu yükümlülüklerden birisi de **personelin eğitimidir**. Personel, temizliğin nasıl ve hangi sıklıkta yapılması gerektiğini tam anlamıyla bilmeyebilir veya uygulamayabilir. Bu nedenle işyeri sahibi, personeline üretim ve hijyen konularında eğitiminin sağlanmasından ve verilen eğitimin kayıtlarının tutulmasından dolayısıyla geriye dönük izlenebilirliğin sağlanmasından sorumludur. Bunun yanında işyeri sahibi, personelin daha sonra ihtiyaç duyulan eğitim konularının tespitine de yardımcı olacaktır. Gıda güvenliği, mesleki ve diğer ilgili konularda düzenlenecek eğitimler her yıl yeniden ihtiyaca göre belirlenir. Çalışanlara yönelik alınan eğitimlerin uygulamaya aktarılması işyeri sahibi tarafından sağlanır ve takip edilir.

Ayrıca Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu tarafından hijyen konularında Bakanlık desteğiyle işyeri sahiplerine verilecek eğitim, işyeri sorumlulukları ile denetim ve kontrol sonuçlarının daha iyi anlaşılmasına ve yerine getirilmesine yardımcı olacaktır.

Personel Eğitimi konusunda (Ek-4'te) belirtilen Örnek Eğitim Katılım Formu kullanılabilir.

4.4 SICAKLIK KONTROLÜ

Gıda işyerlerinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde uygun sıcaklık şartlarının sağlanması, gıda kaynaklı risklerin önlenmesinde en önemli unsurdur. Sıcaklık kontrolü, ürünün müşterilere sunulmasına kadar geçen süreçte, ürün gruplarının dondurulması, çözündürülmesi veya taze olarak muhafazaları sırasında uyulması gereken sıcaklık koşullarını temsil eder. Bu sıcaklık dereceleri yürürlükte olan mevzuatla uyumlu olmalıdır. Sıcaklık kontrolünün sağlanmaması, mikroorganizmaların gelişmesine, bu da gıda maddesinin bozulmasına, gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenme risklerinin artmasına neden olacaktır.

Sıcaklık kontrolünün yapılması ile ilgili Örnek Sıcaklık Kontrol Listesi (Ek-5'de) yer almaktadır.

4.4.1 Soğuk Hava Depoları ve Soğutucular

Soğutmalı depo ve dolaplar sürekli kontrol edilerek doğru sıcaklıkta çalışmaları ve sorun yaşanması durumunda anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır.

Sağlık riski oluşmaması için:

- Dondurulmuş et ve et ürünleri : -18 °C'nin altında
- Taze et ve et ürünleri (kırmızı-beyaz et) : maksimum +4°C'de
- Sakatat : maksimum +3°C'de

muhafaza edilmelidir.

Aynı zamanda soğutma ünitesinin yoğuşma suyunun (defrost suyu) ürünle temasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

4.5 ÇAPRAZ BULAŞMANIN ÖNLENMESİ

Çapraz bulaşma, gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olan en önemli etkenlerden birisidir. Çapraz bulaşmayı önlemek için:

- Her işe başlanmadan önce ve dinlenme aralarından sonra eller yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Aynı anda sakatat ve kırmızı et hazırlanması gereken durumlarda, sakattattan ete geçiş aşamasında eller yıkanmalı ya da eldiven değiştirilmeli, ayrıca bu etlerin hazırlanması için ayrı bıçak ve tezgah kullanılmalıdır.
- Ambalajlı ve ambalajsız ürünler arasında kırılmaz şeffaf malzeme, plastik vb. gibi malzemelerle gerekli fiziki ayırım sağlanmalıdır.
- Etin sergilenmesi aşamasında sebzelerle temas etmesi engellenmelidir.

4.6 ET VE ET ÜRÜNLERİNİN TEMİNİ

4.6.1 Genel Hususlar

Et ve et ürünleri konusunda güvenilir hammadde tedarikçisi ile çalışmanız güvenilir gıda hazırlamanıza ve satışa sunmanıza yardımcı olur. Bu amaçla:

- Gövde etler, üzerinde damga taşımalıdır.
- Gövde etler, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından ruhsatlı kesimhane/ mezbahalarda kesilmiş sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.
- Et ve et ürünleri 4.4.1. maddesinde belirtilen sıcaklık koşullarına uygun olarak soğutmalı araçlar ile taşınmalıdır.
- Paketli satın alınan gıda maddelerinde etiket bilgilerine (üretim ve son tüketim tarihi, kayıt/onay numarası, muhafaza koşulları, üreticinin adı ve adresi, parti/seri numarası, vb) ve paketin hasarsız olması ile gıda maddesinin bozulmamış olmasına dikkat edilmelidir.



Soğutmalı depo ve dolaplar

sürekli kontrol edilerek doğru sıcaklıkta çalışmaları ve sorun yaşanması durumunda anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır.



III. BÖLÜM

4.6.2 İzlenebilirlik

İzlenebilirliğin sağlanması için satın alınan ve satışa sunulan gıda maddelerine ait fatura veya irsaliye belgelerinin varsa veteriner sağlık raporunun birer suretinin işyerinde bulundurulması gerekmektedir.

Teslimat sırasında gıda güvenilirliği konusunda şüpheniz varsa, satın almaktan **VAZGEÇİN**. Teslimatları yakından inceleyin. Bunun için şu soruların cevaplarının “EVET” olması gerekir:

- Teslimat aracının içi temiz ve düzenli mi?
- Ambalajsız ürünler için geçerli olmak üzere çiğ ve hazır gıdalar ayrı tutuluyor mu?
- Gıdalar doğru sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?
- Ambalajlı gıdaların etiket bilgileri mevzuata uygun mu?

UYARI

III. BÖLÜM

5. ETİN GÜVENLİ OLARAK HAZIRLANMASI

Gıda güvenilirliğinden emin olabilmek için gıdanın işyerine girişinden müşterilere sunulmasına kadar geçen her aşamada asgari teknik ve hijyen kurallarına uyulması gerekmektedir. Özellikle gıdalara bulaşmanın engellenmesi ve sıcaklık kontrolü gıda güvenilirliğinin sağlanması konusunda en önemli olan unsurlardır.

5.1 Depolama

Soğutmalı depo veya dolaplarda gıdaların güvenli olarak muhafaza edilebilmesi için;

- Sıcaklık kontrolü düzenli olarak yapılmalı ve kayıt edilmelidir.
- Çiğ ve işlenmiş et ile et ürünleri ayrı depolanmalı veya hazırlanmış ürünler ambalajlı (streç film vb.) olarak muhafaza edilmelidir. (En ideali ayrı soğutmalı dolaplarda depolanmalarıdır.)
- Soğuk hava sirkülasyonunun ve gıdanın yeterince soğumasının engellenmemesi için aşırı miktarda gıda maddesi depolanmamalıdır.
- Soğutucuların periyodik bakımı ve kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Gıdaların depolanmasında “ilk giren ilk çıkar” prensibine uyulmalıdır. Gıda güvenilirliği şartları taşımayan ve mevzuata uygun olmayan gıda maddeleri imha ve iade edilene kadar bulaşmayı önleyecek şekilde gerekli tedbirler alınarak ve üzerine “imha veya iade etiketi” konularak muhafaza edilmelidir. İade ürünler konusunda Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl/İlçe Müdürlüğü bilgilendirilmelidir.
- Ürünün veya paketin üzerindeki etikette belirtilen muhafaza şartlarına uyulmalıdır.

5.2 Hazırlama

Etler, hazırlanması esnasında çok kolay bulaşma özelliği gösterirler. Bu işle uğraşan personel;



**Çalışma
alanı içinde
çalışan personel takı
kullanmamalıdır.**

- Kişisel hijyen kurallarına dikkat etmelidir.
- Kırmızı etlerin ve sakatatın hazırlanması sırasında sert plastikten (polietilen) yapılmış farklı kesme tahtaları, tezgahlar ve aletler kullanılmalıdır (Farklı renklerde olması tavsiye edilir.).
- Kullanım öncesi ve sonrası aletler ve tezgah iyice temizlenmelidir. Gerekğinde dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır.
- Hazırlama işlemine tabi tutulacak gıdalar, mümkün olan en kısa sürede hazırlanmalı ve hazırlama işlemini takiben en kısa sürede soğutmali dolaplara konulmalıdır.

5.3 Taşıma

Et ve et ürünleri, uygun muhafaza sıcaklığı ve şartları korunarak uygun araçlar ile taşınmalıdır. Ayrıca ambalajlı ve ambalajsız etlerin fiziki olarak birbirlerinden ayrımı sağlanmalıdır.

Taşıma araçları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdırlar. Et taşıma aracının farklı amaçla kullanılması durumunda araç temizlenip dezenfekte edilmeden tekrar et taşıma amacı ile kullanılmamalıdır.

6. KAYNAKLAR

Bu kılavuzun hazırlanması sırasında Kodeks Alimentarius tarafından yayımlanan “Et Hijyeni Uygulama Kodu” (CAC/RCP 58-2005) ile Ulusal Mevzuat göz önünde bulundurulmuştur.



Taşıma araçları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdırlar.



**Kullandığın alet, ekipman ve çalışma ortamını
HER ZAMAN TEMİZ TUT.**

IV. BÖLÜM

7. EKLER

EK-1 MEVZUAT

- **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 08.06.2011, 27958 Mükerrer
- **5996 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 05.06.2004, 25483
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kanun/kanun_liste.html
- **Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/gida_yemin_resmi_kontrolleri_yonetmeligi.html
- **Gıda Hijyeni Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/gida_hijyeni_yonetmeligi.html
- **Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Kuralları Belirleyen Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/hayv_gida_resmi_kontrol_yonetmelik.html
- **Yurt İçinde Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürünlerin Nakilleri Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/yurtici_canli_hayv_hayvurun_nakil_yonetmelik.html
- **Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/hayvansal_gida_ozel_hijyen_kurallari_yonetmeligi.html
- **Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/gida_isletme_kayit_altina_alinmasi_yonetmelik.html
- **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 10.08.2005, 25902
<http://rega.basbakanlik.gov.tr/eskiler/2007/04/20070413-3.htm>
- **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011,28157
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_yonetmelik/tgk_yonetmelik.html
- **Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011,28157
<http://www.gkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2002-58.html>
- **Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011,28157
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_yonetmelik/gida_temas_madde_malz_yonetmelik.html
- **Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011,28157, 3. mükerrer
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_yonetmelik/bulasanlar_yonetmelik.html
- **Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011,28157, 3. mükerrer
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/kodeks_yonetmelik/mikrobiyolojik_kriterler_yonetmelik.html
- **Hijyen Eğitimi Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 05.07.2013, 28698

Ek-2 (Örnek Form)

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON KONTROL LİSTESİ

TARİH	SAAT	TEMİZLENEN YER	AÇIKLAMA	TEMİZLEYEN	İMZA
		İşyeri Çevresi			
		Duvarlar			
		Zemin			
		Tavanlar			
		Alet-Ekipman			
		Soyunma Bölümü			
		Tuvaletler			
		Hazırlama Bölümü			
		Satış Bölümü			

NOT: Zaman aralığı ve sıklığı işyerinin kendi sorumluluğundadır.

Ek-3

TEMİZLİK PROSEDÜRÜ

- Etler ortamdan uzaklaştırılarak soğutuculu muhafaza dolabına alınır.
- Kaba kir toplanır.
- Deterjanlı sıcak su (60 °C civarı) ile alet-ekipman, tezgah ve zemin silinir.
- 15-20 dk. bekletildikten sonra durulama yapılır.
- Temizlikte içme suyu niteliğindeki şebeke suyu kullanılır.
- Dezenfeksiyon işlemi kullanılan dezenfektanın kullanma talimatına uygun olarak yapılır.

Kıyma makinesinin hareketli parçaları yukarıda belirtildiği şekilde temizlendikten ve kurulandıktan sonra soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir.

Ek- 4 (Örnek Form)

EĞİTİM KATILIM FORMU

TARİH	EĞİTİMİN ADI	EĞİTİMCİNİN ADI SOYADI	İMZA	EĞİTİME KATILAN PERSONELİN ADI SOYADI	İMZA

EK:5 (Örnek Form)

SICAKLIK KONTROL LİSTESİ

TARİH	SAAT	Nakliyat (+4°C) AÇIKLAMA	Soğutucu (+4°C)	Derin dondurucu (-18°C)İMZA	İMZA

NOT: Zaman aralıkları ve sıklık ürünlere göre değişir.

AÇIKLAMA: Kontrol Listeleri, Temizlik Prosedürü, Eğitim Katılım Formu bir rehber niteliğinde olup, her işletme kendi uyguladığı şekilde **"İş Akış Şemaları"** oluşturup, dosya halinde işletmede bulundurulmalıdır.

ETİN TÜKETİCİYE ULAŞTIRILMASINDA İZLENEN YOL



KARKASIN ANA PARÇALARINA AYRILARAK SATIŞ REYONUNA SUNUŞ ŞEKLİ

DANA

BONFILE
KONTRFILE
PIRZOLA
ANTRİKOT
NUAR
KONTRNUAR
YUMURTA
TRANÇ
İNCİK
SOKUM
KOLKÜREK
GERDAN
KIYMALIK RULO KABURGA
BOŞLUK

KUZU

BUT
KOLKÜREK
FLETO
PIRZOLA
GERDAN
DÖŞ