

FIRINCILIK VE PASTANE

MAMULLERİ ÜRETİMİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU





FIRINCILIK VE PASTANE MAMULLERİ ÜRETİMİ İÇİN
**HİJYEN ESASLARI VE
İYİ UYGULAMA KILAVUZU**



FIRINCILIK VE PASTANE MAMULLERİ ÜRETİMİ 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 Uygulama Kılavuzları”** ile **“HACCP”** ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorundadır.

Bu amaçla hazırlanmış olan ve uygulamada gönüllülük esasına dayanan **“Fırıncılık ve Pastane Mamülleri Üretimi 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 fırıncılık ve pastane mamülleri üretim yerlerinin güvenilir gıda üretebilmesi ve tüketime sunabilmesi amacı ile hazırlanmış olan **“Fırıncılık ve Pastane Mamülleri Üretimi İçin İyi Uygulama Kılavuzu”**, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu, Türkiye Fırıncılar Federasyonu özel sektör temsilcileri ve Bakanlığımız temsilcilerinin katılımları ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla **“Fırıncılık ve Pastane Mamülleri Üretimi İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”**nun kalite ve gıda güvenirliliğinin sağlanmasında hizmet sektörümüze ve bu sektörden hizmet alanlara yol gösterici ve faydalı olmasını diler, bu rehberin 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 Kılavuzlarının gıdanın üretimi, muhafazası ve tüketiciye sunumuna kadar olan sürecin her aşamasında gıda güvenilirliğinin 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 Rehberlerin gıda sektöründeki esnaf ve sanatkarlarımıza ve diğer işyerlerine önemli bir kaynak olacağına inanıyorum.

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

Bendevi PALANDÖKEN
TESK Genel Başkanı

Bu Kılavuzu Nasıl Kullanacaksınız	8
KILAVUZUN AMACI	8
KILAVUZUN KAPSAMI	8
I. BÖLÜM	9
1. MEVZUAT	9
2. TANIMLAR	9
II. BÖLÜM	11
3. TEMEL HİJYEN KURALLARI	11
3.1 Fırıncılık, Pastane ve Unlu Mamuller Üreten İşyerleri	11
3.1.1 Genel Şartlar	12
3.1.2 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları	12
3.1.3 El Yıkama Evyeleri	12
3.1.4 Havalandırma	12
3.1.5 Aydınlatma	12
3.1.6 Su	12
3.1.7 Atık Su Kanalizasyon Sistemleri	13
3.1.8 Temizlik Gereçlerinin, Kimyasal Madde ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Saklanması	13
3.2 Üretimin Yapıldığı Mekanlar	13
3.2.1 Genel Şartlar	13
3.2.2 Zeminler	13
3.2.3 Duvar Yüzeyleri	14
3.2.4 Tavanlar	14
3.2.5 Pencereleler	14
3.2.6 Kapılar	14
3.2.7 Yüzeyler	14
3.2.8 Gıda Maddeleri Üretiminde Kullanılan Alet ve Ekipmanın Temizlenmesinde Kullanılan Evyeler	14
3.3 Teknik Donanım, Makine, Alet ve Ekipman	14
3.3.1 Genel Şartlar	14
3.3.2 Alet, Ekipman ve Makineler	15
3.3.3 Yardımcı Ekipmanlar	15
3.4 Temizlik ve Dezenfeksiyon	15
3.4.1 Genel Şartlar	15
3.4.2 Temizlik ve Dezenfeksiyon Adımları	16
3.4.3 Temizlik ve Dezenfeksiyon Planları	16
3.5 Gıda Maddesi Atıkları	16
3.6 Zararlılar ile Mücadele	17
3.7 Üretim Kuralları	17
3.7.1 Genel Şartlar	17
3.7.2 Hammadde ve Yardımcı Madde Temini	17
3.7.3 Gıda Ambalaj Malzemeleri ile İlgili Şartlar	18
3.7.4 Gıda Maddelerinin Muhafazası	18
3.7.5 Gıda Maddelerinin Taşınması	18
3.7.6 Çiğ Yumurtaların Kullanımı	19
3.7.6.1 Yumurtaların Taşınması ve Mal Kabul Kontrolleri	20
3.7.6.2 Çiğ Yumurtanın Kullanımı	20
3.7.6.3 Yumurtanın Hazırlanması	20
3.7.6.4 Isıtılmayan Yumurta Yiyeceklerinin Hazırlanması	20
3.7.6.5 Yumurtaların ve Yumurta İçeren Yiyeceklerin Isıtılması	20
3.7.7 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	20
3.7.8 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Kullanımı	20
3.7.8.1 Taze (sıvı) Kremşantin Sevkıyatı ve Saklanması	20
3.7.8.2 Taze Kremşantin Çırpılması	20
3.7.8.3 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Saklanması	21
3.7.9 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	21
3.8 Personel Hijyeni	21
3.8.1 Genel Şartlar	21
3.8.2 El Hijyeni	21

İÇİNDEKİLER

3.8.3	İşyeri Davranış Kuralları	22
3.9	Personel Eğitimi	22
3.10	Fırıncılık ve Pastane Mamulleri Üreten İşyerlerinde Gıda Güvenilirliğini Bozan Tehlikeler	22
3.10.1	Fiziksel Tehlikeler ve Kaynakları	22
3.10.2	Biyolojik Tehlikeler ve Kaynakları	23
3.10.3	Kimyasal Tehlikeler ve Kaynakları	23
3.11	Kayıtların Saklanması	23
3.12	İç Tetkik	23
III. BÖLÜM		24
4. İŞ AKIŞ ŞEMALARI		24
4.1	Yaş Pasta İş Akış Şeması	24
4.2	Kuru Pasta İş Akış Şeması	25
4.3	Ekmek İş Akış Şeması	26
5. EKLER		27
Ek-1	Türk Gıda Mevzuatı	27
Ek-2	Onaylı/Kayıtlı İşletmelere Ait Resmi Kontrol Formu	28
Ek-3	Temizlik ve Dezenfeksiyon Programı	30
Ek-4	Temizlik ve Dezenfeksiyon Kayıt Formu	31
Ek-5	Girdi Kabul Formu	32
Ek-6	Depo Sıcaklık ve Rutubet Kayıt Formu	33
Ek-7	Eğitim Katılım Formu	34
İRTİBAT NOKTALARI		

BU KILAVUZU NASIL KULLANACAKSINIZ ?

Bu kılavuz üç bölümden oluşmaktadır.



Birinci bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinin uyması gereken mevzuat düzenlemeleri hakkında bilgiler yer almaktadır. Bunun yanında, bu rehberde geçen bazı kavramların tanımlarına yer verilmiştir.

İkinci bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinde, asgari fiziki ve teknik altyapı konusunda uyulması gereken kuralların yanı sıra çalışan personelin uyması gereken kurallara, temizlik ve dezenfeksiyon adımlarına, fiziksel, biyolojik ve kimyasal tehlikelere ve bu tehlikelerin kaynaklarına yer verilmiştir. Ayrıca, üretim esnasında kullanılan gıda madde ve malzemeleri hakkındaki üretim kurallarına da yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinin, ikinci bölümde belirtilen hijyen kurallarını sağlarken düzenli olarak kayıt altına almak için kullanması gereken örnek formlara yer verilmiştir. Reh-

berde belirtilen bu formlar örnek teşkil etmesi için konulmuş olup her işyeri kendine göre düzenleme yapabilir. Ayrıca, Türk Gıda Mevzuatı Listesi ve örnek iş akış şemalarına yer verilmiştir.



KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuz, fırıncılık ve pastane mamullerinin güvenilir olarak üretimi, işlenmesi ve dağıtımı aşamalarında uyulması gereken ve mevzuatta belirtilen teknik ve hijyenik şartların nasıl sağlanacağına dair yol göstermeyi amaçlamaktadır.

Gıda işletmecisinin kullanımına yönelik hazırlanan bu kılavuz mevcut mevzuat hükümleri göz önünde bulundurularak hazırlanmış olup ihtiyari nitelik taşır.



KILAVUZUN KAPSAMI

Bu kılavuz; ekmek ve ekmek çeşitleri, unlu mamul (sade pide, lavaş, yufka, kadayıf, erişte, mantı, bazlama, galeta, simit, vb), pasta, börek, hamur ve sütlü tatlıları üreten işyerlerine yönelik olarak hazırlanmıştır. Kılavuz; adı geçen gıda işyerlerinde HACCP esasına dayanan prosedürlerin nasıl uygulanacağı konusunda detaylı bilgileri kapsamaktadır.



**Fırıncılık
ve pastane
mamulleri
üreten her
işyeri,
ilgili il özel idaresi/
belediye/organize
sanayi bölgesinden
veya ilgili kurumdan
“İşyeri Açma ve
Çalışma Ruhsatı”,
Gıda, Tarım ve
Hayvancılık
Bakanlığından “Kayıt
belgesi” ve ithal ettiği
ürünler için “İthalat
İzni” almalıdır.**

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 Bakanlığından “**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

Bu kılavuzda geçen,

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

Dezenfeksiyon: Cansız yüzeylerdeki bakteri, virüs, parazit gibi mikroorganizmaların kimyasal maddeler kullanılarak sayıca azaltılması, yok edilmesini,

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

Gıda: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi 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 güvenirliliği: Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü tehlikenin bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü,

Gıda hijyeni/hijyen: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

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

Gıda işi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu veya özel kişi veya kuruluşlar tarafından gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtımı faaliyetlerinin herhangi bir aşamasında yürütülen faaliyeti,

Gıda işyeri: Gıda işi ile ilgili herhangi bir faaliyetin yürütüldüğü yeri,

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

Gıda işletmesi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği/ işlendiği/muhafaza edildiği/depolandığı/dağıtıldığı/nakledildiği/satıldığı/ servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletmeyi,

Gıda kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,

Gıda mevzuatı: Özellikle gıda güvenirliliği olmak üzere gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemenin yönetimini düzenleyen, üretimi, işlenmesi ve dağıtımı ile ilgili her aşamayı kapsayan Kanun, tüzük, yönetmelik, tebliğ ve Bakanlıkça belirlenen her türlü idari hüküm, karar ve düzenleme dahil tüm mevzuatı,

HACCP: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak adlandırılan, gıda güvenirliliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden sistemi,

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,

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 kılmasını,

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, gıda ve yemdeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler ile gıda ve yemin durumu,

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



İyi Hijyen Uygulamaları,

ürünlerin güvenilir olmasını sağlayarak, tüketicinin sağlığının korunmasında ve işyerinin iyi imajının sürdürülebilirliğinde önemlidir.



belirlemek için yapılan sistematik ve tarafsız incelemeyi,

Unlu Mamuller Üreten İşyerleri: Sade pide, lavaş, yufka, kadayıf, erişte, mantı, bazlama, galeta, simit ve benzerlerini üreten işyerlerini,

Uygunsuzluk: Gıda mevzuatına uygunsuzluğu,

Üretim, işleme ve dağıtım aşamaları: İthalat dahil, gerektiğinde birincil üretimi de kapsamak üzere bu aşamadan başlayarak, üretim, işleme, depolama, sevkiyat, satış ve son tüketiciye arza kadar geçen süreçteki herhangi bir aşamayı,

Üretilen, işlenen ve dağıtılan ürün: Üretim, işleme ve dağıtım aşamalarındaki her türlü ürünü,

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,

Yumurta: Kırık, kuluçkalık veya pişmiş yumurtalar hariç olmak üzere çiftlik kuşları tarafından üretilen ve direkt olarak insan tüketimine veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,

Zararlı: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde bulaşmaya yol açabilecek her türlü canlıyı,

ifade eder.

II.BÖLÜM

3. GENEL HİJYEN KURALLARI

3.1 Fırıncılık, Pastane ve Unlu Mamuller Üreten İşyerleri

3.1.1 Genel Kurallar

Bu kılavuzda, fırıncılık, pastane ve unlu mamulleri üreten tüm işyerleri “işyeri” olarak tanımlanacaktır. İşyerleri, daima temiz ve iyi durumda bulundurulmalı, tasarımı, yerleşimi ve boyutları açısından yeterli temizleme ve dezenfekte işlemleri yapılmasına elverişli olmalı ve aşağıda yer alan genel şartları taşımaktadır.

- Gıda güvenilirliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.
- Gıda işletmecisinin kullanımına yönelik olarak hazırlanan bu kılavuzlar ihtiyari nitelik taşır.
- Gıda işletmesinin temiz, iyi durumda olması, bakım ve onarımının düzenli olarak yapılması sağlanmalıdır.
- Hava, su, toprak, yem, gübre, veteriner tıbbi ürünleri, bitki koruma ürünleri, biyositler, depolama, muamele ve atıklardan kaynaklanan bulaşmanın kontrolüne ilişkin tedbirler alınmalıdır.
- İşyerinin çevresinde, işyerini etkileyecek kirletici unsurlar (toz, koku vb.) olmamalıdır.
- Üretim alanında hiçbir evcil hayvan barındırılmamalı, bitki yetiştirilmemelidir.
- Hijyenle ilgili işlemlerin kusursuz bir şekilde yapılmasına imkan verecek yeterli çalışma alanı bulunmalıdır.
- Yüzeyler; üzerinde kir birikmesine, yabancı maddelerin gıda maddelerine bulaşmasına, yoğunlaşmış sıvı veya küf oluşumuna yol açmayacak şekilde tasarlanmalıdır.
- Zararlıların, işyerine girişi önlenmelidir.
- Özellikle hazırlama bölümlerinde fiziksel tehlike oluşturabilecek malzemeler kullanılmamalı, bu bölgelerdeki pencere camları plastik filmler ile kaplanmalıdır.
- Hammadde, yardımcı madde ve mamul maddelerin uygun sıcaklık ve rutubette muhafazası için yeterli kapasiteye sahip işleme ve muhafaza koşulları oluşturulmalı, sıcaklık ve rutubet değerleri ölçülerek kayıt altına alınmalıdır.
- Atık su kanalları ile alet ve ekipman kolay temizlenebilir olmalıdır.
- İşyeri içerisine hijyeni esas alan uyarıcı yazılar asılmalıdır.

3.1.2 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları

- Doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır.
- Yeterli sayıda, etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet bulunmalıdır.
- Gerekli durumlarda, personel için yeterli kapasitede ve sayıda çalışma kıyafetlerinin hijyenik tanzimine izin veren soyunma, giyinme bölümü ve imkânları ile yeterli sayıda duş bulunmalıdır.
- İşyerlerindeki tuvaletlerin suyu sürekli olmalı, kanalizasyon bağlantısı bulunmalı, hiçbir şekilde üretim ve depo alanlarına doğrudan açılmamalıdır.
- Tuvalet mekanlarında, sabun dispenserleri, hijyenik el kurutma (örneğin tek kullanımlık peçeteler veya el havlu ruloları) ve dezenfektan dispenserleri bulunmalıdır.

Öneri: Tuvalet lavabolarında musluklar ile el temasını engellemek için uygun düzenekler kullanılabilir. (ayak pedallı, fotoselli vb. musluk)

3.1.3 El Yıkama Lavaboları

- Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalıdır.
- El temizleme lavabolarında, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunmalıdır.
- Gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalıdır.

3.1.4 Havalandırma

- Pişirme ve buharlı ısıtıcılardan çıkan hava işyeri ortamından uzaklaştırılmalıdır.
- Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenleri bulunmalıdır.
- Bulaşık alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenmelidir.
- Havalandırma sistemi; filtrele, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılacak şekilde yerleştirilmelidir.

3.1.5 Aydınlatma

- Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere karşı koruyucular ile korunmalıdır.
- Kullanılacak ışığın şiddeti ve rengi mamul üretimini etkilemeyecek özellikte olmalıdır.
- Yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanmalıdır.

3.1.6 Su

- Buz ve buhar "içilebilir nitelikteki sudan" üretilmelidir.
- Bulaşmanın önlenmesi için gerekli durumlarda içilebilir su veya temiz su kullanılmalıdır.
- Gıda işletmesi, yeterli sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olmalıdır.
- Varsa su tankları; yağmur, kuş, böcek vb. girişine karşı korumalı ve kontrolü kolayca yapılabilecek yerde bulunmalı, düzenli aralıklarla temizlenmelidir.
- İşyerinde kullanılan su şehir şebeke suyu (İçilebilir Nitelikte) değilse laboratuvarında periyodik aralıklarla kontrol edilmeli/ettirilmelidir.



**Gıda
maddelerinin
üretiminde
uygun alet ve ekipman
kullanılmalıdır.**

- Gıda işletmesinde kullanılacak su, aşağıdaki şartları sağlayacak şekilde tedarik edilir.
 - Gıdaya bulaşmayı önlemek üzere, her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su sağlanır.
 - Temiz suyun kullanılması durumunda, gıdaya bulaşma kaynağı olmasını önlemek amacıyla temiz su tedarikine ilişkin imkân ve prosedürlerin olması gerekir.
 - Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun olmaması gerekir.
 - Gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas eden buz temiz sudan elde edilir. Buz, bulaşmadan korunacak şekilde üretilir, muameleye tabi tutulur ve depolanır.
 - Gıda ile doğrudan temas edecek buhar, sağlık için tehlikeli herhangi bir madde içeremez veya gıdayı bulaştırma ihtimali bulunamaz.

3.1.7 Atık Su Kanalizasyon Sistemleri

Atık su kanalizasyon sistemleri, gıda maddelerinin olumsuz olarak etkilenmesini önleyecek şekilde tasarlanmış ve tesis edilmiş olmalıdır.

- İstenilen amaca uygun olarak drenaj sistemi kurulmalıdır.
- Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.
- Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde bu kanallar, atıkların kirli alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanmalıdır.

3.1.8 Temizlik Gereçlerinin, Kimyasal Madde ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Saklanması

- Gıda üretim yerlerinde kullanılan kimyasal madde ve dezenfektanları Sağlık Bakanlığı tarafından onaylanmış olmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda depolanmamalıdır.

3.2 Üretimin Yapıldığı Mekanlar

3.2.1 Genel Şartlar

- Gıda maddelerinin hazırlandığı, kullanıldığı veya işlendiği alanlar (ofisler ve yemekhane hariç) gıda maddesi üretimine uygun hijyenik koşulları sağlayacak şekilde tasarlanmış ve kurulmuş olmalıdır.
- Üretim alanındaki pencere ve kapılar kapalı tutulmalıdır.

3.2.2 Zeminler

- Zemin yüzeyleri sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Zemin yüzeyleri, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalıdır.
- Uygun durumlarda, zemin yüzeyleri yeterli drenaja imkân sağlamalıdır.



Makine, alet ve ekipmanların düzenli bakım ve onarımı yapılmalıdır. Paslı ve gereksiz makine, alet ve ekipman üretim alanında bulundurulmamalıdır.

3.2.3 Duvar Yüzeyleri

- Duvar yüzeyleri sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Duvar yüzeyleri, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalıdır.
- Duvarların işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalıdır.

3.2.4 Tavanlar

- Tavanların periyodik olarak bakımları yapılmalıdır.
- Tavan yüksekliği üretilen ürüne ve alet ekipmana uygun olmalıdır.
- Tavanlar veya tavan olmayan yerlerde çatının iç yüzeyinin ve çatıdaki veya tavandaki yapı elemanlarının ve donanımları kir birikimini önleyecek biçimde olmalıdır.
- Tavanlar, yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü azaltacak biçimde olmalıdır.

3.2.5 Pencereler

- Kırılmaya karşı camlar dayanıklı olmalı veya kırılmaya karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
- Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilmelidir.
- Dış ortama açılanlara, gerekli durumlarda haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek temizleme maddesiyle rahatça çıkarılabilen ekipman takılmalıdır.
- Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, pencereler üretim esnasında kapatılıp, sabitlenmelidir.

3.2.6 Kapılar

- Kapılar temiz tutulmalı, kir birikmesini önleyecek şekilde ve çürümeye karşı dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Kapıların yüzeyi düz ve su geçirmez özellikte olmalıdır.
- Kapılar temizlenmesi kolay ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Kapılar temizlenebilir, gerekli durumlarda dezen-

feksiyonu yapılabilir, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olmalıdır.

3.2.7 Yüzeyler

- Hammadde, yarı mamul ve mamul maddelerle temas eden yüzeylerde çatlak ve yarıklar bulunmamalıdır.
- Yüzeyler temizlenebilir, dezenfekte edilebilir yapıda ve korozyona karşı dayanıklı olmalıdır.
- Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlardaki yüzeyler ve özellikle ekipman yüzeyleri dahil gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Yüzeyler pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalıdır.

3.2.8 Gıda Maddeleri Üretiminde Kullanılan Alet ve Ekipmanın Temizlenmesinde Kullanılan Evyeler

- El yıkama evyelerinden ayrı bir yerde tüm alet ve ekipmanların yıkanması için uygun yıkama yerleri yapılmalıdır.
- Yıkama yerlerinde sıcak ve soğuk su bağlantıları bulunmalıdır.
- Yıkama yerleri ve evyeler sürekli temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

3.3 Teknik Donanım, Makine, Alet ve Ekipman

3.3.1 Genel Şartlar

Gıda maddeleri ile temas eden teknik donanım, alet ve ekipman aşağıdaki şartlara uygun olmalıdır.

- Gıda maddelerinde kullanımına izin verilen alet ve ekipmanlar, tek kullanımlık kap ve ambalajlar hariç, temizlik ve dezenfeksiyona imkan verecek şekilde yapılmış olmalıdır.
- Makine, alet ve ekipmanlar kullandıktan hemen sonra bekletilmeden temizlenmelidir.
- Gıda maddelerinin üretiminde uygun alet ve ekipman kullanılmalıdır.
- Girdi hazırlama kapları gıdanın yapısına ve üretim teknolojisine uygun olmalıdır.
- Üretim alanlarında, üretimde kullanılmayan alet,

Gıda maddelerinin hazırlandığı, kullanıldığı veya işlendiği alanlar (ofisler ve yemekhane hariç) gıda maddesi üretimine uygun hijyenik koşulları sağlayacak şekilde tasarlanmış ve kurulmuş olmalıdır.



ekipman, makine ve malzeme bulundurulmamalıdır.

3.3.2 Alet, Ekipman ve Makineler

- Gıda maddeleri ile doğrudan temas eden makineler ve aletler (örneğin mikserler) temizlenebilir, dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Makine ve aletlerin işlemleri doğru yaptığına dair düzenli kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Gerekli durumlarda çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği, dezenfeksiyonu ve depolanması için yeterli teçhizat ve mekân sağlanmalıdır.
- Bu teçhizat ve mekân, korozyona dayanıklı kolay temizlenebilen malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılmalıdır.
- Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulmalıdır.
- Geri dönüşümlü olmayan taşıma kapları ve paketleme malzemeleri hariç ekipmanın, temizliği ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona imkân verecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulmalıdır.
- Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmelidir.
- Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalıdır.

3.3.3 Yardımcı Ekipmanlar

- Yardımcı ekipmanların bulundurulduğu mekanlar kolayca temizlenebilir olmalıdır.
- Temizlik için, saklama mekanı veya yakın çevresinde bir içme suyu bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- Yıkamış ve yıkanmamış karışım kapları elle sadece alttan ve dıştan tutulmalıdır.
- Atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte ve içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.
- Yardımcı ekipmanların zemin ile teması engellenmelidir.

3.4 Temizlik ve Dezenfeksiyon

3.4.1 Genel Şartlar

- Kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanlar kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Temizlik için içme suyu kalitesinde su kullanılmalıdır.
- İlgili Bakanlık tarafından kullanımına izin verilmiş, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal madde ve/veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri, gıda maddesi veya gıdanın üretiminde kullanılan kaplara konulmamalıdır.

- Temizlik ve dezenfektan maddelerin kullanımları esnasında, gerekli ve uygun olan dozaja, sıcaklığa ve etki süresine dikkat edilmelidir. Söz konusu temizlik ve dezenfektan maddelerinin imalatçıları tarafından kullanım usulleri hakkında yapılan önerilere uyulmalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddelerinin bulunduğu kaplar kolay anlaşılacak şekilde işaretlenmiş olmalıdır.
- Temizlik işleminden sonra kullanılan tüm temizlik araçları temizlenmelidir.
- Soğutucu batarya ve körükler genellikle küf sporları için bir ortam meydana getirdiğinden, dikkatli bir şekilde temizleme işlemine tabi tutulmalıdır.
- Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinler tarafından kirletilmiş veya bozulmuş veya yabancı madde olduğu veya yabancı maddelerle bulaştığı bilinen ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri işyerinde bulundurulmamalıdır.

3.4.2 Temizlik ve Dezenfeksiyon Adımları

Temizleme ve dezenfeksiyon adımları aşağıdaki sırayı izlemelidir:

- **Kaba Temizlik:** Kaba kirler kuru veya ıslak bir şekilde ortamdan uzaklaştırılır.
- **Temizlik:** Sıcak su ve gerekiyorsa deterjan ile yapılır.
- **Temizlik Sonrası Durulama:** Deterjan kalıntılarının gıda ile buluşmasını önlemek için sıcak su ile yapılır.
- **Dezenfeksiyon:** İzinli dezenfektan maddeler kullanılarak yapılır.
- **Dezenfeksiyon Sonrası Durulama:** Dezenfeksiyon tekniğine göre içilebilir nitelikteki su ile yapılır.

3.4.3 Temizlik ve Dezenfeksiyon Planları

İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalıdır. EK-3 ve EK-4'de temizlik ve dezenfeksiyon programı örnek olarak verilmiş olup her işyeri kendine göre örnekteki benzer düzenleme yapabilir.

3.5 Gıda Maddesi Atıkları

- Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılmalıdır.
- Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya Çevre ve Şehircilik Bakanlığınca düzenlenilen mevzuata uygun alternatif bir sistemle toplanmalıdır.
- Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanmalı ve buna uygun olarak kullanılmalıdır.
- Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmelidir.

DİKKAT: Dezenfeksiyon maddesinin gerekli tesir süresi geçtikten sonra iş gereçleri temiz suyla dikkatlice durulanmalıdır.



Hastalanan ve hastalık taşıyan kişilerin gıda maddelerinin üretildiği ve bulunduğu alanlara girmeleri yasaktır. Bu gibi kişiler, hastalıkları ve belirtileri (özellikle ishal ve ateş) hakkında işyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisini acilen bilgilendirmelidir.

İlaçlama işlemleri konusunda, Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda uygulama yapılmalıdır.



3.6 Zararlılar ile Mücadele

- Dış mekana açılan tüm boşluklarda zararlılara karşı gerekli önleyici tedbirler alınmalıdır.
- Zararlıya maruz kalmış mamuller imha edilmelidir.
- Üretim alanlarında uygun aralıklarla mekanik veya yapışkanlı fare tuzakları yerleştirilmeli, tuzaklar düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- Zararlı ile mücadele programı hazırlamalı etkin bir şekilde uygulanmalıdır.
- Zararlılara karşı kullanılan ilaçlar gıda maddeleri ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekanlarda saklanmalıdır.
- Periyodik olarak ilaçlama yapılmalı veya bir ilaçlama firmasından destek alınmalıdır.
- Eğer ilaçlama işyeri tarafından yapılacak ise bu konuda gerekli eğitim alınmış olmalıdır. Yapılan ilaçlama kayıt altına alınmalıdır.
- Zararlı ile mücadelede kullanılan ilaçlar ilgili Bakanlıktan onaylı olmalıdır.
- Bulaşmaya sebep olacak hayvanlara ve haşerelere karşı gerekli önleyici tedbirler alınmalıdır.
- Haşere ve kemirgen kontrolü, gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya depolandığı yerlere ek olarak evcil hayvanların girmesini önlemek amacıyla da uygulanmalıdır.

3.7 Üretim Kuralları

3.7.1 Genel Şartlar

- Hammadde, yarı mamul ve gıda ile temasta bulunan ambalaj malzemeleri, Türk Gıda Kodeksine uygun olmalı ve sadece üretim/ithalat izinli olması durumunda işyerine kabul edilmelidir.
- Hammadde, yarı mamul ve mamul maddeler, işlenme, depolama, nakliye vb. sırasında meydana gelebilecek olumsuz etkilerden (kirlenme, aşırı yüksek sıcaklık, haşere vb.) korunmalıdır.
- Raf ömrü dolmuş hammadde, yarı mamul ve mamul maddeler tüketim ve satışa sunulamaz. Söz konusu ürünler imha edilmelidir ve üretimde kullanılmamalıdır.

3.7.2 Hammadde ve Yardımcı Madde Temini

- Gıda maddelerinin kabulü sırasında;
 - Zararlı olup olmadığı,
 - Yabancı cisimlerin olup olmadığı,
 - Ambalajların hasar görüp görmediği,
 - Etiket bilgilerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olup olmadığı,
 - Sevkiyat araçlarının hijyen şartlarını taşıyıp taşımadığı,
 - Soğuk zincirde taşınması gereken gıda maddelerinin (yaş maya, krema vb.) uygun koşullarda taşınıp taşınmadığı,kontrol edilmelidir.
- Gıda maddelerinin mevzuata uygun olmaması durumunda bu maddeler işyerine alınmamalıdır.

- Yapılan girdi kontrolleri EK-5'te örnek olarak verilen girdi kabul formu ile kayıt altına alınmalıdır.

3.7.3 Gıda Ambalaj Malzemeleri ile İlgili Şartlar

- Ambalaj malzemeleri ve etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksine uygun ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından izinli olmalıdır.
- Ambalaj malzemeleri dış ortamdan etkilenmeyecek şekilde korunmalıdır.
- Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalıdır.
- Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülmelidir.
- Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyali kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği kapsamındaki ürünlerde **"Gıda Hijyeni Yönetmeliği"** ve **"Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde"** yer alan hükümlere ek olarak ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler için **Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinin Ek-2'sinde** belirtilen hijyen kriterlerine uyulmalıdır.
- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin tüketiciye satışı sırasında gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar (gazete kağıdı vb.), yeniden işlenmiş kağıtlar ve geri dönüştürülmüş plastikler gıda ile temas edecek şekilde kullanılamaz.

3.7.4 Gıda Maddelerinin Muhafazası

- Ambalajlı veya ambalajsız hiçbir gıda maddesi zemin ile doğrudan temas etmemelidir.
- Koku, kirlenme ve mikrobiyolojik yönden birbirilerini olumsuz olarak etkileyebilecek gıda maddeleri ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Hammadde ve katkı maddeleri uygun muhafaza şartlarında muhafaza edilmelidir.
- Depolarda ilk giren ilk çıkar prensibi uygulanmalıdır.
- Soğuk olarak muhafaza edilmesi gereken gıda maddelerinin bulunduğu depolarda sıcaklık ve rutubet kontrolleri düzenli olarak yapılmalıdır. Ek-6'te örnek olarak verilen Depo Sıcaklık ve Rutubet Kayıt Formu ile kontroller kayıt altına alınmalıdır.
- Dökme gıda maddeleri (ambalajsız olanlar) uygun muhafaza şartlarında, uygun sıcaklıkta, ağızları kapalı olarak ve zeminle doğrudan temas etmeyecek şekilde muhafaza edilmelidir.
- Üretim amaçlı kullanılmayan gıda maddeleri (örneğin personel yiyecekleri) üretimde kullanılan gıda maddeleri ile birlikte muhafaza edilmemelidir.
- Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtma işlemi aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtma işlemi uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturabilecek sıcaklığa derhal soğutulmalıdır.

3.7.5 Gıda Maddelerinin Taşınması

- Gıda işletmecisi, gıda maddeleri taşınmasında, gıda güvenilirliği ve insan sağlığına yönelik gerekli tedbirleri almak zorundadır.





Yumurta kırma işlemi, yumurta ürünlerinin üretimindeki diğer işlemlerden ayrı bir yerde, bulaşmayı en aza indirecek şekilde yapılmalıdır. Çatlak yumurtalar mümkün olduğunca çabuk işlenmelidir.

- Gıda maddeleri ambalajlı ve/veya dökme halde Türk Gıda Kodeksine uygun etiketli, gerekli hijyen ve muhafaza koşulları sağlanarak taşınmalıdır. Taşıma kapları, gıda maddelerinin taşınmasına uygun olmalı, sadece gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmalıdır.
- Soğutulmuş gıdaların taşınmasında soğuk zincirin korunmasına ve uygun sıcaklıkta taşınmasına dikkat edilmelidir.
- Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak için temiz tutulmalı, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilmeli ve gerekli durumlarda yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı ve imal edilmelidir.
- Taşıma araçlarının ve/veya konteynerlerin içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.
- Gerekli durumlarda; gıdalar ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte konteyner ve/veya taşıma araçları ile taşınması halinde ürünlerin birbirinden yeterince ayrılması sağlanmalıdır.
- Araçlar ve/veya konteynerler, sürekli taşınan gıdadan başka herhangi bir madde veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmelidir.
- Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.
- Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynerlerin, gerekli durumlarda taşınan gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmesi ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır.
- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara ek olarak Tebliğin EK-2’de yer alan kurallara uyulmalıdır.

3.7.6 Çiğ Yumurtaların Kullanımı

Yumurtalar, kabuklarının üzerinde ve içlerinde *salmonella* gibi sağlıklı tehdit eden bakteriler barındırabilmektedir. Bu bakterilerin çalışanların elleri veya mutfakta bulunan eşya ve iş gereçleri ile yayılmaları ve diğer gıda maddelerine/yiyeceklerle bulaşmaları tehlikesi bulunmaktadır. Ancak, en az 5 dakika boyunca kaynatıldığında veya pişirildiğinde (tavuk yumurtalarında) hastalığa neden olan bakterilerin öldüğünden emin olunmaktadır. Bu nedenle, ısıl işlem görmemiş yumurta içeren gıda maddeleri/yiyeceklerin üretilmesi sırasında özel hijyen şartlarına titizlikle uyulmalıdır. Yumurtanın dış kabuğuna dokunulduğunda eller dezenfekte edilmelidir.

Gıda İşletmecisi;

- Yumurtaların, temiz ve kuru olmasına,
- Yumurta kırma işleminin, üretimdeki diğer işlemlerden ayrı bir yerde, bulaşmayı en aza indirecek şekilde yapılmasına,
- Kırılan yumurtaların, hızlı bir şekilde işleme tabi tutulmasına,
- Yumurtanın dış kabuğuna dokunulduğunda ellerin yıkanmasına ve dezenfekte edilmesine özellikle dikkat etmelidir.

3.7.6.1 Yumurtaların Taşınması ve Mal Kabul Kontrolleri

Yumurtaların hasar görmemiş olduğundan emin olunmalıdır. Gıda kodeksinde yumurtalar ambalajsız olarak mübadele konusu yapılamaz. Yumurtaların üretim tarihi yumurtlama tarihi ile aynı olur. A sınıfı yumurtalar yu-

murtlama tarihinden itibaren 21 gün içerisinde tüketiciye ulaştırılır. A sınıfı yumurtaların son tüketim tarihi, yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olamaz. A sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar, 5 °C ila 12°C arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilir ve taşınır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide 5°C altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

3.7.6.2 Çiğ Yumurtanın Kullanımı

Çiğ yumurta ile yapılan tüm işler (saklama, işleme) diğer gıda maddeleri ile yapılan işlerden zaman ya da mekan olarak kesin bir şekilde ayrılmış olmalıdır. Yumurta kabuklarının yumurta kütlesi içine kaçmaması gerekmektedir. Soğukta saklama ile ilgili kurallara uyulmalı ve belirtilen son tüketim tarihine dikkat edilmelidir.

3.7.6.3 Yumurtanın Hazırlanması

Yumurta çırpıldıktan sonra doğrudan ve tümüyle üretimde kullanılmalıdır. Taze yumurta çırpıldıktan sonra elde edilen yumurta kütlesi hemen kullanılmalıdır. Atıkları soğutulmamalı ve saklanmamalıdır.

3.7.6.4 Isıtılmayan Yumurta Yiyeceklerinin Hazırlanması

Çiğ yumurta ilave edildikten sonra ısı işlem görmeden hazırlanan yiyeceklerde (örneğin mus, tiramisu, soğuk puding) özel hijyen şartlarına uyulmalıdır (maksimum +4°C'de saklanmalıdır, hazırlandıktan sonra en geç 24 saat içinde müşterilere servis yapılmalıdır.) Gıda güvenirliliği için pastörize ürünler tercih edilmelidir.

3.7.6.5 Yumurtaların ve Yumurta İçeren Yiyeceklerin Isıtılması

Isıtılmış yumurta/yumurta içeren yiyecekler hazırlandıktan sonra en geç 2 saat içinde servis yapılmalıdır. Pastörize yumurta ürünlerinin kullanılması önerilmektedir.

3.7.7 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

Çiğ yumurta veya yumurta kütleleriyle temas eden ekipmanlar (çırpma telleri gibi) ve tüm iş gereçleri sıcak su ve deterjan ile iyice temizlenmeli ve uygun zaman aralıklarda dezenfekte edilmelidir.

3.7.8 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Kullanımı

Çırpılmış kremşanti ve kremalarda hastalığa neden olan bakteriler rahatlıkla üreyebilmektedir. Bu nedenle iş gereçlerinin temizliğine (örneğin krema sıkacağı) ve el hijyenine özellikle dikkat edilmelidir.

3.7.8.1 Taze (Sıvı) Kremşantinin Sevkiyatı ve Saklanması

Taze, sıvı kremşantinin sevkiyatı ve saklanması maksimum +7°C'de yapılmalıdır.

3.7.8.2 Taze Kremşantinin Çırpılması

Kremşanti kullanılmadan hemen önce temizlenmiş bir çırpma kabında çırpılmalıdır. Kremşanti çırpıldıktan sonra mümkün olduğunca çabuk kullanılmalıdır.

Kremşanti makinesi kullanılıyorsa, cihaz üreticisinin temizleme/dezenfeksiyon talimatlarına dikkat edilmelidir.

3.7.8.3 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Saklanması

Çırpılmış kremşanti, servise hazır kremşanti ve kremalar maksimum +7°C'de saklanmalıdır.

3.7.9 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

Taze kremşanti ve kremalarla temas eden kaplar veya çırpma telleri gibi tüm iş gereçleri, sıcak su ve deterjan ile iyice temizlenmelidir. Krema sıkacakları ve duyları iyice temizlenmeli ve ihtiyaca göre dezenfekte edilmelidir.

**Çırpılmış
kremşanti,
servise hazır
kremşanti ve kremalar
maksimum +7°C'de
saklanmalıdır.**



II. BÖLÜM

HİJYENİK EL YIKAMA İŞLEMİ



İŞLEM 1: Eller su ile ıslatılır. Elleri 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 kullanılmaktadır.



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.

3.8 Personel Hijyeni

- Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gereklidir.

3.8.1 Genel Şartlar

- İşyerinde çalışan kişiler hijyen şartlarına büyük bir titizlikle uymak zorundadırlar.
- Takı (kolye, küpe, künye, yüzük, bilezik, kol saati) takılmamalıdır.
- Uygun ve temiz iş kıyafetleri, koruyucu giysiler (bone, galoş, ağız maskesi, eldiven vb.) giymelidir.
- Sokak kıyafeti ve sokak ayakkabıları ile üretim alanına girilmemelidir.
- İş kıyafetleri işyeri dışında giyilmemelidir.
- Erkeklerde saçlar tercihen kısa olmalı, sakal olmamalıdır. Saçlar mutlaka bone içinde tutulmalı ve ağız maskesi kullanmalıdır.
- İşyerinde çalışanların, mevzuata uygun olarak düzenli sağlık kontrolleri (portör muayenesi, akciğer filmi, burun-boğaz kültürü, sarılık) yapılmalıdır. Hasta personel işyerinde çalıştırılmamalıdır. Portör muayene sonuçları işyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisi tarafından değerlendirilerek işyeri yönetimine bildirilmeli ve sonuçların uygunsuz olması durumunda acilen gerekli tedbirler alınmalıdır.
- Hastalanan ve hastalık taşıyan kişilerin gıda maddelerinin üretildiği ve bulunduğu alanlara girmeleri yasaktır. Bu gibi kişiler, hastalıkları ve belirtileri (özellikle ishal ve ateş) hakkında işyeri yetkilisi ve/veya sorumlu yöneticisini acilen bilgilendirmelidir.
- Enfeksiyonlu yaraları, deri enfeksiyonları veya deri yaralanmaları olan kişilerin, üretim ve satış aşamalarında çalışmaları engellenmelidir. Basit çizikler gibi durumlarda yara bandı (örneğin su geçirmeyen plaster, parmak sargısı) kullanarak çalışmalıdır. Yara bandı, gıda işyerleri için özel olarak hazırlanmış ve mavi renkli olmalıdır.
- Çalışanlar için dinlenme bölümleri varsa bu bölümler imalattan ayrı bir yerde olmalıdır.
- Üretim alanında açık renk elbise giyilmelidir.
- Gıda ile temas eden personelin sağlıklı olmasının sağlanması.

3.8.2 El Hijyeni

- Oje ve yapay tırnak kullanılmamalı, tırnaklar kısa kesilmiş ve temiz olmalıdır.
- Üretime başlamadan önce, üretim esnasında ve üretimden sonra eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir ve uygun şekilde kurulanmalıdır.
- Tuvaletten sonra eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

3.8.3 İşyeri Davranış Kuralları

Çalışanlar aşağıdaki davranış kurallarına uymak zorundadır.

- Gıda maddelerine doğru öksürülmemeli ve aksırılmamalıdır.
- Üretim alanında yenilip içilmemeli, sakız çiğnenmemeli ve sigara içilmemelidir.
- Eller işyeri elbiseleri ile kurulanmamalıdır.
- Gıda maddelerine sadece yıkanmış ve dezenfekte edilmiş el ile temas edilmelidir.
- Kayıt tutulmasına ilişkin tedbirler alınmalıdır.

3.9 Personel Eğitimi

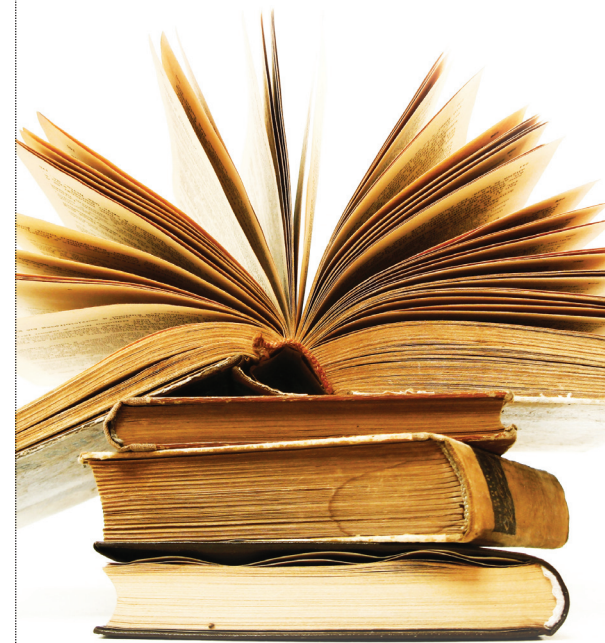
- Personele gıda mevzuatı ve çalışma alanı ile ilgili konularda gerekli eğitim verilmeli ve kayıtları tutulmalıdır.
- Üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda personelin sürekli eğitim alması sağlanmalıdır.
- İşyerinin bir eğitim planı olmalı ve bu planda yıl boyu yapılması planlanan eğitimlerin isimleri ve tarihleri belirtilmelidir. Özellikle hijyen eğitimleri yılda en az bir kez tekrarlanmalı ve planda sıklığı belirtilmelidir.
- Eğitim verilmesinin sağlanmasından gıda işletmecisi sorumludur. Eğitim hizmeti ile ilgili Bakanlıklardan, işyerlerinin bağlı olduğu meslek kuruluşlarından (TESK, Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu, Türkiye Fırıncılar Federasyonu gibi), meslekle ilgili sivil toplum örgütlerinden veya üniversitelerin ilgili bölümlerinden yardım alınabilir.
- İşyeri sahibi/yetkilisi, çalışanların işyeri talimatlarına uyup uymadığını düzenli olarak denetlemelidir.
- Eğitimle ilgili kayıtlar Ek-7' de örnek olarak verilen formlarda tutulmalıdır.
- Personelin sağlık riskleri konusunda eğitim alması sağlanmalıdır.

3.10 Fırıncılık ve Pastane Mamülleri Üreten İşyerlerinde Gıda Güvenilirliğini Bozan Tehlikeler

3.10.1 Fiziksel Tehlikeler ve Kaynakları

Fiziksel Tehlike	Tehlike Kaynağı
Cam parçası	Lamba, pencere camı,
	Cam, ambalaj, bardak
Metal parçası	Hammadde, ekipman
	personel, ambalaj
Saç, tüy, kıl	Personel, ekipman
Taş, tahta, plastik	Ambalaj, ekipman, bina

Personele gıda mevzuatı ve çalışma alanı ile ilgili konularda gerekli eğitim verilmeli ve kayıtları tutulmalıdır.



II. BÖLÜM

3.10.2 Biyolojik Tehlikeler ve Kaynakları

Biyolojik Tehlike	Tehlike Kaynağı
Zararlılar	Bina, ekipman, çevre

3.10.3 Kimyasal Tehlikeler ve Kaynakları

Kimyasal Tehlike	Tehlike Kaynağı
İlaç kalıntısı	Zararlılara karşı ilaçlama faaliyeti
Kimyasal maddeler	Temizlik sonrası durulama yetersizliği, Aşırı ve yanlış kimyasal kullanımı
Ambalaj	Ambalaj üretiminde kullanılan kimyasal maddeler
Gıdaya yağ bulaşması	Kullanılan makine yağları

3.11 Kayıtların Saklanması

İşyerleri ile ilgili tutulan kayıtlar en az 2 yıl süre ile saklanmalıdır.

3.12 İş Tetkik

Üretim alanı, üretim koşulları ve üretim kayıtları, işyeri yetkilisi veya görevlendirdiği personel tarafından en az yılda bir defa kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

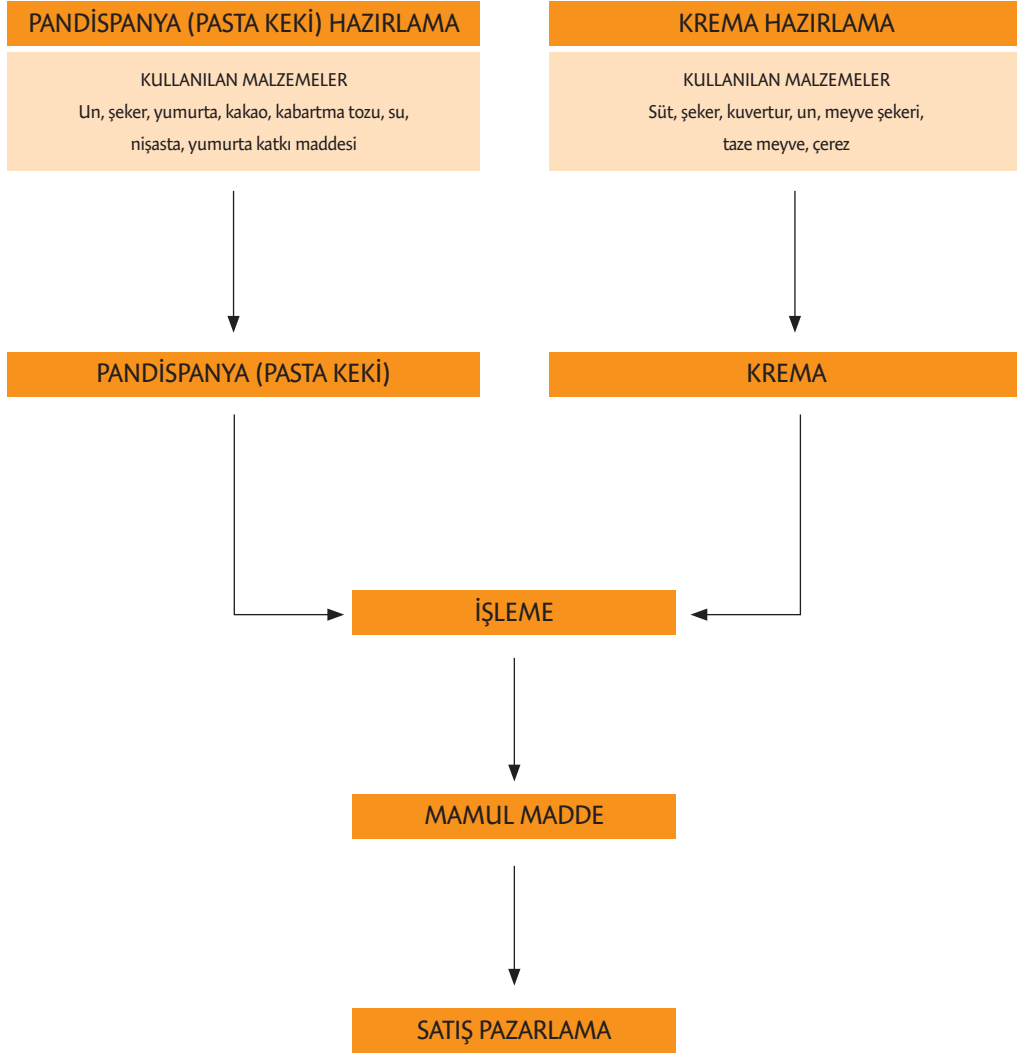


**Çalışan
personel**
Üretim/işleme/
hazırlama
alanında takı
ve kol saati
kullanmamalıdır.

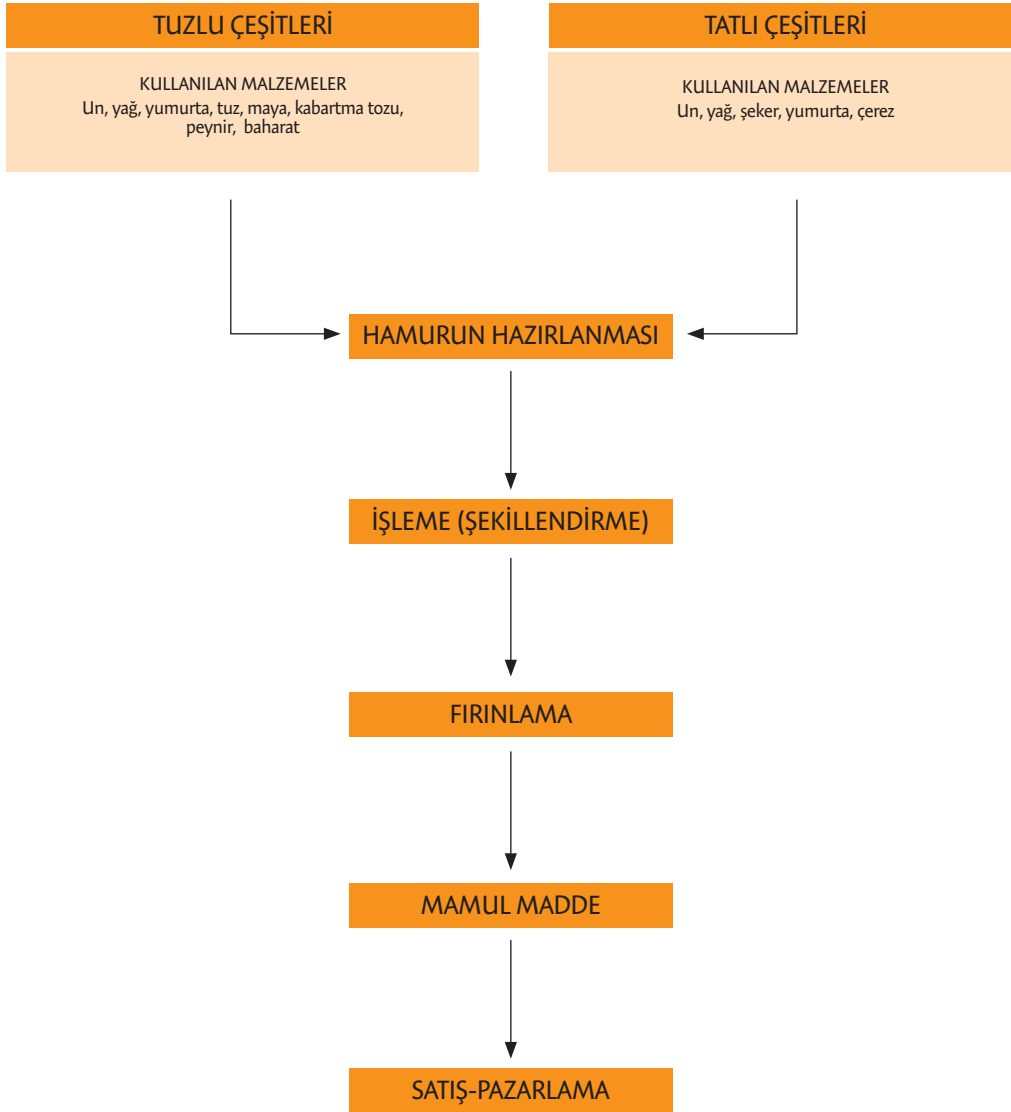
III BÖLÜM

4. İŞ AKIŞ ŞEMALARI

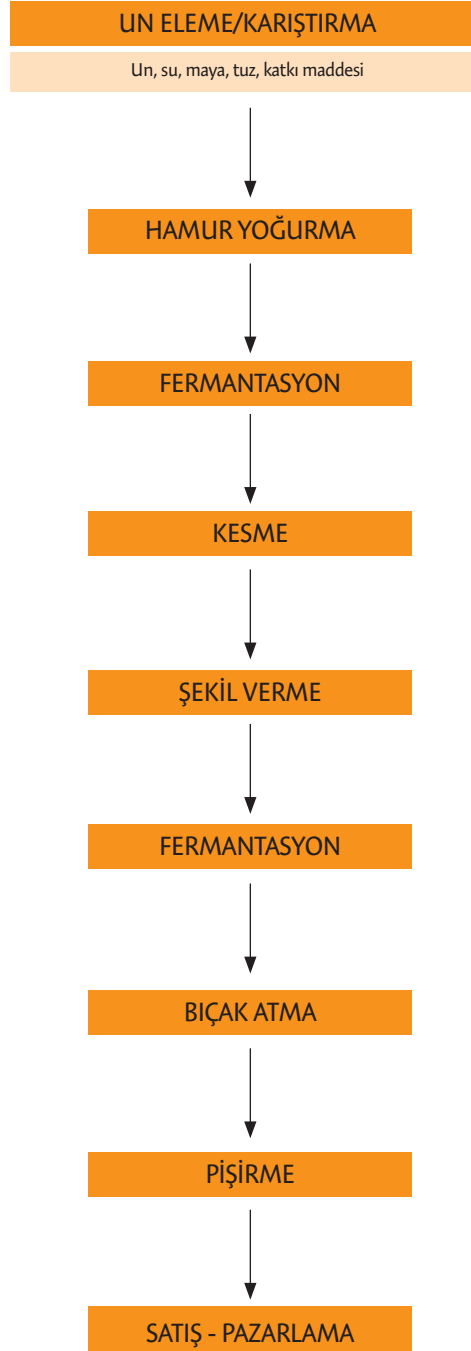
4.1 YAŞ PASTA İŞ AKIŞ ŞEMASI



4.2 KURU PASTA İŞ AKIŞ ŞEMASI



4.3 EKMEK İŞ AKIŞ ŞEMASI



5.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
- **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
- **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
- **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>)
- **Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 21.05.2011, 27940
<http://www.resmigazete.gov.tr/main.aspx?home=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/05/20110523.htm&main=http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/05/20110523.htm>
- **İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.02.2005, 25730
http://www.bsm.gov.tr/mevzuat/docs/Y_17022005_2.pdf
- **Sağlık Bakanlığı ve Bağlı Kuruluşlarının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 2.11.2011, 28103
- **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 Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011, 28157
- **Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011, 28157
- **Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011, 28157
- **Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011, 28157, 3'üncü Mükerrer
- **Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 04.01.2012, 28163
- **Türk Gıda Kodeksi Gıdaların Ait Olduğu Partiyi Tanımlayan İşaretler Veya Numaralar Hakkında Tebliğ**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 04.01.2012, 28163
- **Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 23.01.2008, 26765
- **Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Seramik Malzemeler Tebliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 19.04.2012, 28269
- **Hijyen Eğitimi Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 05.07.2013, 28698

EK – 2 ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU

ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU

İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO: ONAY/KAYIT NO: İŞLETME FAALİYETİ: İŞLETMENİN UNVANI: ADRESİ: TELEFON NO: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:		RESMİ KONTROL RAPOR NO: RESMİ KONTROL TARİHİ: BİR ÖNCEKİ RESMİ KONTROL TARİH, NO VE AMACI: RESMİ KONTROLÜN AMACI: ☐ RUTİN DENETİM ☐ HIZLI UYARI BİLDİRİMİ ☐ İHBAR VE ŞİKÂyet ☐ İZLEME ☐ İZLENEBİLİRLİK ☐ NUMUNE ALMA ☐ TAKİP DENETİMİ ☐ DİĞER	
A.	Genel Hijyen	UYGUN	UYGUN DEĞİL
1.	İşletme; temiz, iyi durumda olmalı, bakım ve onarımı düzenli olarak yapılmalı.		
2.	Çalışma alanı ve havalandırma, hijyen uygulamalarına izin verecek şekilde yeterli olmalı.		
3.	Depo yeterli kapasitede olmalı, gerekli durumlarda sıcaklıkların izlenmesini ve kayıt edilmesini sağlamalı.		
4.	Yeterli sayıda ve uygun yerleştirilmiş etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet ve lavabo bulunmalı.		
5.	Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmamalı.		
6.	Lavabolarda, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulumla ekipmanları bulunmalı.		
7.	Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalı.		
8.	Yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanmalı.		
9.	Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde olmalı.		
10.	Gerekli durumlarda, kıyafet değiştirme bölümü ve yeterli sayıda duş bulunmalı.		
11.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın bulunduğu alanlarda depolanmamalı.		
B.	Özel Hijyen Gereklilikleri		
1.	Zemin ve duvar yüzeyleri; sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı. Duvarlar, işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalı.		
2.	Tavanlar veya çatının iç yüzeyi kir birikimini, yoğunlaşmayı ve küf gelişimini engelleyecek biçimde olmalı.		
3.	Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde olmalı. Haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek rahatça çıkarılabilen ekipman takılmalı.		
4.	Kapılar temizlenebilir, dezenfeksiyona uygun, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olmalı.		
5.	Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir ve korozyona dayanıklı olmalı.		
6.	Gerekli durumlarda, çalışma alet ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli bölüm ve uygun donanım bulunmalı.		
7.	Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kilitli bir yerde ve sorumlusu belirlenmiş olmalı.		
8.	Gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanmalı.		
B.1.	Çadır, Büfe ve Seyyar Satış Araçları gibi Taşınabilir ve/veya Geçici Gıda İşletmeleri, Öncelikli Yerleşim Amacı Özel Konut Olan Ancak İçinde Gıdanın Düzenli Olarak Piyasaya Arzı İçin Hazırlanmış Bina ve Satış Makineleri İçin Gereklilikler		
1.	Hayvan ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde olmalı, yerleştirilmeli ve temiz tutulmalı.		
2.	Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik kurallara uyulmalı.		
3.	Gerekli durumlarda;		
a)	Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı.		
b)	Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanmalı.		
c)	Gıdanın hijyenik olarak temizlenmesi için yeterli imkânlar sağlanmalı.		
ç)	Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı.		
d)	Sıvı veya katı atıklar hijyenik bir şekilde depolanmalı ve işletmeden uzaklaştırılmalı.		
e)	Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartları korunmalı ve izlenmeli.		
f)	Gıda mümkün olduğunca bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilmeli.		
C.	TAŞIMA		
1.	Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, temiz ve dezenfeksiyona uygun olmalı ve iyi muhafaza edilmeli.		
2.	Araç ve/veya konteyner içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı.		
3.	Gıda ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması halinde ürünlerin birbirinden ayrılması sağlanmalı.		
4.	Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerler kullanılmalı.		
5.	Araçlar ve/veya konteynerler, farklı gıdaların taşınmasında kullanılmayan durumda, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli.		
6.	Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalı.		
7.	Taşımada kullanılan araçlar, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmeli ve sıcaklıklar izlenebilmeli.		
D.	EKİPMAN İLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER		
1.	Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:		
a)	Etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli ve bu işlemler yeterli sıklıkta yapılmalı.		
b)	Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı.		
c)	Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli.		
2.	Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmeli olmalı.		
3.	Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
E.	GIDA ATIĞI		
1.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılmalı.		
2.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle toplanmalı ve depolanmalı. Bu sistem, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olmalı.		
3.	Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanmalı ve buna uygun olarak kullanılmalı.		
4.	Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmeli.		

		UYGUN	UYGUN DEĞİL
F.	SU TEDARİKİ		
1.	Gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte, sürekli ve yeterli olmalı.		
2.	İşletmede, içilebilir ve içilemeyen suların taşındığı hatlar işaretlenmeli ve karışma durumu olmamalı.		
3.	Geri kazanılmış su, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte olmalı.		
4.	Gıda ile temas eden buz, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan elde edilmeli, uygun koşullarda depolanmalı ve taşınmalı.		
G.	PERSONEL HİJYENİ		
1.	Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı ve gerekli durumlarda uygun temiz koruyucu kıyafet giyilmeli.		
2.	Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki personelin, gıda ile temas etmesine veya gıdaların işlendiği alanlara girmesine izin verilmemeli.		
3.	İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulunmalı.		
H.	GİDALARA UYGULANABİLEN HÜKÜMLER		
1.	Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmemeli.		
2.	Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmalı ve uygun şartlarda muhafaza edilmeli.		
3.	Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimine uygun olmaktan çıkarak tüm bulaşmalara karşı korunmalı.		
4.	Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girmesini önlemek amacıyla uygun prosedürler uygulanmalı.		
5.	Hammadde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutulmalı ve soğuk zincir kınlanmalı.		
6.	Hammaddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli büyüklükte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olmalı.		
7.	Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtım aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtım işlemi uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulmalı.		
8.	Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılmalı ve ortaya çıkan sıvılar drene edilmeli.		
9.	Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dâhil yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenmeli ve güvenli kaplarda ayrı depolanmalı.		
I.	GİDALARIN AMBALAJLANMASINA VE PAKETLENMESİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER		
1.	Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olmamalı.		
2.	Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalı.		
3.	Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülmeli. Özellikle tenekeler, kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğü ve temizliği sağlanmalı.		
4.	Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi kolay olmalı.		
İ.	ISIL İŞLEM		
1.	Uygulanan ısıtım işlemi; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmeli ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemeli.		
2.	Gıda işletmecisi, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmeli.		
3.	Isıtım işlemde kullanılan yöntem; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalı.		
J.	EĞİTİM		
1.	Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında belirli aralıklarda bilgilendirme ve eğitimleri sağlanmalı.		
2.	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi alınması sağlanmalı.		

NOTLAR:

1. Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgiler resmi kontrol raporuna işlenir.
2. Bu form, Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri dikkate alınarak doldurulur.
3. Bu formun B.1. maddesi kapsamındaki işletmelerin resmi kontrolünde, bu formun sadece B.1. bölümü doldurulur.

UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ

ONAYLI İŞLETMELER İÇİN ÖZEL HİJYEN GEREKLİLİKLERİ (*)	
UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ

(*) "Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" kapsamında yapılan resmi kontrollerde, **ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AIT RESMİ KONTROL FORMU**'na ilave olarak tespit edilen eksiklikler bu bölümde belirtilir.

EK-3 (Örnek Form)**TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PROGRAMI**

ALAN	KULLANILACAK TEMİZLİK MADDE VE MALZEMELERİ	TEMİZLİK SIKLIĞI	KULLANILACAK DEZENFEKTAN MADDELERİ	DEZENFEKSİYON SIKLIĞI
DIŞ ALANLAR				
İŞYERİ ÇEVRESİ				
ATIK ALANI				
İÇ ALANLAR				
İMALAT GİRİŞİ				
DUVARLAR				
ZEMİN				
TAVANLAR				
ALET-EKİPMAN				
HAT-MAKİNA				
FERMANTASYON BÖLÜMLERİ				
SOSYAL BÖLÜMLER				
SOYUNMA BÖLÜMÜ				
TUVALETLER				
YEMEKHANE				
DİNLENME BÖLÜMÜ				
DEPOLAR				
MAMUL NAKLIYE ARAÇLARI				

ONAY

NOT: HER İŞYERİ, ALANLAR VE SIKLIKLAR İÇİN KENDİNE GÖRE DÜZENLEME YAPACAKTIR.

EK-4 (Örnek Form)

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON KAYIT FORMU

TARİH	SAAT	TEMİZLENEN- DEZENFEKSİYON YAPILAN YER	TEMİZLEYEN-DEZENFEKSİYON YAPAN KİŞİ	İMZA
		İşyeri Çevresi		
		Duvarlar		
		Zemin		
		Alet-Ekipman		
		Soyunma Bölümü		
		Tuvaletler		
		Hazırlama Bölümü		

KONTROL EDEN

NOT: Zaman aralıkları ve sıklık işyerinin kendi sorumluluğundadır.

EK-5 (Örnek Form)

GİRDİ KABUL FORMU

Girdi adı	:	
-----------	---	--

Girdi no	:	
----------	---	--

Tedarikçi adı	:	
---------------	---	--

Geliş tarihi	:	
--------------	---	--

Yapılan kontroller :
Etiket kontrolü, üretim/ithalat izni, son tüketim tarihi, dış görünüm v.b.
Not: Yapılan kontroller sırasında elde edilen veriler bu alanda kayıt altına alınmalıdır.

Uygun	☐	Uygun değil	☐
-------	--------------------------	-------------	--------------------------

Açıklama (uygun değilse) :

EK-6 (Örnek Form)

DEPO SICAKLIK VE RUTUBET KAYIT FORMU

Depo Adı :

Olması Gereken Sıcaklık ve Rutubet Aralığı :

Yıl- Ay:

GÜN	Saat	°C	Rutubet	Saat	°C	Rutubet	Saat	°C	Rutubet	Açıklama	KONTROL EDEN
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											

EK-7 (Örnek Form)

EĞİTİM KATILIM FORMU				
EĞİTİMİN ADI		:	EĞİTİMCİNİN ADI SOYADI:	
TARİHİ		:	İMZA:	
YERİ		:		
SAATİ		:		
	KATILAN PERSONELİN ADI / SOYADI	GÖREVİ	BÖLÜMÜ	İMZA
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				

