

GIDA SATIŞ YERLERİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU





GIDA SATIŞ YERLERİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU



**GIDA SATIŞ YERLERİ İÇİN
HİJYEN ESASLARI VE
İYİ UYGULAMA KILAVUZU**





Bakanlığımızın en önemli sorumluluklarından biri, ülkemizde çiftlikten sofraya 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 **“Gıda Satış Yerleri 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 gıda satış yerlerinin güvenilir gıdayı tüketicilere ulaştırabilmesi amacıyla hazırlanan **“Gıda Satış Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”**, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu, Türkiye Kahveciler, Kiraathaneciler, Büfeciler Federasyonu, ilgili meslek kuruluşları, üniversitelerin akedemisyenleri, özel sektör ve Bakanlığımız temsilcilerinin katılımları ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla **“Gıda Satış Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Hijyen Uygulama Kılavuzu”**’nun kalite ve gıda güvenirliliğinin 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, güvenilir gıda 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 güvenilir gıdanın 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	9
II. BÖLÜM	11
3. GENEL HİJYEN KURALLARI	11
3.1 Genel Şartlar	12
3.1.1 Personel tuvaletleri soyunma ve sosyal alanlar	13
3.1.2 El yıkama evyeleri	13
3.1.3 Havalandırma	14
3.1.4 Aydınlatma	14
3.1.5 Su	14
3.1.6 Atık su kanalizasyon sistemleri	14
3.1.7 Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası	14
3.2 Personel Hijyeni	15
3.2.1 Genel Şartlar	15
3.2.2 El Hijyeni	15
III. BÖLÜM	16
4. HAMMADDE VE/VEYA GIDANIN TEMİNİ	16
5. GIDALARIN İŞLENMESİ	16
5.1 Tartım	17
5.2 Depolama	17
5.3 Hazırlık	18
5.4 Pişirme	19
5.5 Dondurma	19
5.6 Çözünme	20
5.7 Taşıma	20
6. SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİRİN DEVAMININ SAĞLANMASI	21
7. GIDANIN SERVİSİ VEYA TÜKETİME SUNUMU	21
8. HAREKETLİ/SABİT TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ GIDA SATIŞ NOKTALARI	22
9. ZARARLI VE KEMİRGENLERLE MÜCADELE	22
10. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	23
IV. BÖLÜM	23
11. EĞİTİM	23

İÇİNDEKİLER

12.BULAŞMANIN KONTROLÜ	24
12.1 Mikrobiyolojik bulaşmanın kontrolü	25
12.2 Kimyasal bulaşmanın kontrolü	25
12.3 Fiziksel bulaşmanın kontrolü	25
12.4 Allerjenlerin kontrolü	25
13.ATIK VE ÇÖPLERİN YÖNETİMİ	25
14.STOK ROTASYONU	26
15.GIDANIN SATIŞ KRİTERLERİ	26
16.İZLENEBİLİRLİK	28
17.GERİ TOPLATMA	28
18.DİĞER ACİL DURUMLAR	29
19.KAYNAKLAR	29
V. BÖLÜM	30
20.EKLER	30
EK-1 Türk Gıda Mevzuatı	30
EK-2 Onaylı / Kayıtlı İşletmelere Ait Resmi Kontrol Formu	31
EK-3 Alerjen Maddeler veya Ürünler	33
EK-4 Mal Kabul Kontrol/İzlenebilirlik Formu	34
EK-5 Temizlik Planı (I) - (II)	35
EK-6 Eğitim Katılım Formu	37
EK-7 Depo Sıcaklık Kayıt Formu	38
İRTİBAT NOKTALARI	

BU KILAVUZU NASIL KULLANACAKSINIZ ?

Bu kılavuz beş bölümden oluşmaktadır.



Birinci bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinin uyması gereken mevzuat düzenlemeleri hakkında bilgiler yer almaktadır. Bununla birlikte, bu kılavuzda geçen bazı kelimelerin tanımlarına da yer verilmiştir.

İkinci bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinde, fiziki ve teknik altyapı hakkında 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.

Üçüncü bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinde malların sevkiyata kadar geçirdiği süredeki işlem aşamalarında ve malların sevkiyatında dikkate alınması gereken koşullar, malların stoklanması, muhafaza alanında ve muhafaza süresince uygun koşulların neler

olacağı ve nasıl sağlanacağı ve işyerindeki sorumlu personelin ne tür niteliklere sahip olması gerektiği hakkında bilgiler yer almıştır.

Dördüncü bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinin ambalajlama ve raf düzeni konusunda uyması gereken kurallar, işyerinin sağlayacağı lojistik hizmetin önemi ve öngörülemeyen acil durumlarda işyerinin en az zararla bu durumu atlatabilmesi için alacağı önlemler konusunda bilgiler yer almaktadır.

Beşinci bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinin, üçüncü ve dördüncü bölümde belirtilen hijyen kurallarını sağlarken düzenli olarak kayıt altına almaları gereken örnek formlara yer verilmiştir. Kılavuzda belirtilen bu formlar örnek teşkil etmesi için konulmuş olup, her işyeri kendine göre düzenleme yapabilir. Ayrıca, Türk Gıda Mevzuat Listesine bu bölümde yer verilmiştir.



KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuz, gıda satış yerlerinin gıda mevzuatı hükümlerine uygun olarak faaliyetlerini sürdürmesi ve güvenilir gıda üreterek satışa ve tüketime sunması için gerekli olan iyi hijyen uygulamaları konusunda sektöre yardımcı olmak amacı ile hazırlanmıştır.



KILAVUZUN KAPSAMI

Bu kılavuz; bar ve tavernalar, otel ve moteller, kamp, tur, eğlence ve dinlenme tesisleri, diğer toplumsal etkinlikler, bakkal, market, supermarket, hipermarket, manav, şarküteri, gazete bayileri, fuarlar, büfeler, sandviç gibi gıda maddesi satan satış yerleri ile gıda satışını taşıyabilir araçlarla yapan işyerleri, okul kantinleri, atıştırma yerleri (snack barlar), geçici olarak oluşturulan açık hava faaliyetleri vb. satış yerlerine yönelik iyi hijyen uygulamalarını kapsar.



**Satış yerleri
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.**

I. BÖLÜM

1. MEVZUAT

Satış yerleri ile ilgili mevzuat listesi **Ek-1’de** verilmiştir. 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 www.gkgm.gov.tr internet adresinden, ayrıca Tarım İl / İlçe Müdürlüklerinden takip edilmelidir.

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri ile satış ve toplu tüketim yerleri **Ek-2’de** belirtilen asgari teknik ve hijyenik şartları taşımak zorundadır.

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. Satış yerleri 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

Alerjenler: Alerjik hastalık oluşumuna neden olan maddelerdir. Alerjenler normalde çoğu insan için zararsız bileşenler olup, “alerji gelişimine yatkın” bünyeli kişilerde alerjik hastalıklara neden olabilirler.

Ambalajlama: Gıda maddelerinin; içinde tutma, koruma ve bilgi verme amacıyla ambalaj materyali kullanılarak sarılmaları ve/veya kaplara yerleştirilmelerini ifade eder.

Bakteri: Gözle görülemeyen tek hücreli canlılardır. Gıdalarda bozulmalara ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilirler.

Bileşen: Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli teknolojik amaca yönelik olarak ham madde, gıda veya bileşenlerinin işlenmesi veya üretimi sırasında kullanılan; son üründe kendisi veya türevlerinin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan, ancak kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmeyen maddelerdir.

Bulaşma: Üründe istenmeyen herhangi bir zararlı maddenin bulunması durumudur.

Çapraz bulaşma: Zararlı bakterilerin diğer bir gıda maddesine çevre, el ve kullanılan ekipmanlar yoluyla gıda maddelerine geçmesi anlamına gelir.

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 işlemlerdir.

Depo: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri muhafaza etmek amacıyla ürünün özelliğine göre tesis edilen yerlerdir.

Depolama: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin

doğal yapılarını bozmayacak koşullarda ve tekniğine uygun olarak saklanması işlemini ifade eder.

Dezenfeksiyon: Gıda maddelerine ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere bulaşmayı önlemek amacıyla, gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliklerini etkilemeden fiziksel ve/veya kimyasal yollarla ortamdaki mikroorganizmaların arındırılması işlemidir.

Geçici satış araçları: Çadır, stand, sergi vb gibi geçici kurulan gıda satış yerleridir.

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 maddedir.

Gıda maddesi etiketi: Gıda maddesini tanıttıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bilgileridir.

Güvenilir Gıda: Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünüdür.

Gıda Satış Yeri: Her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı ve satıldığı yerlerdir.

Gıda işi: Kar amaçlı olsun veya olmasın, kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili bir faaliyeti ifade eder.

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 ifade eder.

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

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

Kontrol görevlisi: Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişilerdir.

HACCP: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak tanımlanan, güvenilir gıda için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden sistemdir.

Ham Madde: Gıdaların üretiminde kullanılan birincil üretimden elde edilen ürün, yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan maddelerden her birini ifade eder.

Kalıntı: Gıdada, tarım ürünlerinde veya bitkilerde, toprakta, suda veya diğer çevresel bileşenlerde, kullanımına izin verilen bir kimyasal ürünlerdeki aktif bi-



Hijyen esaslari ve iyi uygulama kılavuzlari

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



leşenlerin ve/veya türevleriyle birlikte parçalanma ürünleri, metabolitleri ve kalıntılarıdır.

Kritik Kontrol Noktası (KKN): Gıda üretim safhalarında oluşabilecek tehlikelerin tespit edilerek önlenmesi, ortadan kaldırılması ya da kabul edilebilir seviyelere indirilmesi amacıyla kontrol uygulanabilen bir nokta ya da aşamayı ifade eder.

Küf ve Maya: Doğada toprak, hava, su ve organik kalıntılar üzerinde yaygın olarak bulunan canlılardır. Gıdalarda bozulmalara ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilirler.

Mikroorganizma: Gözle görülemeyen canlılar olup bakteri, küf, maya ve virüsler gibi canlıların genel isimlendirmesidir.

Son tüketim tarihi: Gıda maddelerinin üretim tarihinden itibaren uygun koşullarda spesifik özelliklerini muhafaza edebildiği süreyi ifade eder.

Risk: Sağlık üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan tehlike ile şiddeti arasındaki fonksiyonel ilişkidir.

Seyyar (hareketli) satış araçları: Hareketli satış tezgâhları dâhil, gıda satış ve sergileme amaçlı kullanılan

motorlu araçlardır.

Son tüketim tarihi: Mikrobiyolojik açıdan kolay bozulabilen ve bu yüzden kısa bir süre sonra insan sağlığı açısından tehlike teşkil etmesi muhtemel olan gıdaların tüketilebileceği son tarihi ifade eder.

Stok Rotasyonu: Depoya gıda maddeleri yerleştirirken ilk-giren ürün ilk-çıkartılmasının uygulanmasıdır.

Tehlike: Sağlık bakımından olumsuz etki yaratma potansiyeli bulunan, gıda ve yemdeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler ile gıda ve yemin durumudur.

Tehlike analizi: Tehlike ve tehlikeye yol açan koşulların, hangilerinin gıda güvenliği açısından önemli olduğuna karar verebilmek için, bu tehlikeler ve koşullar konusunda bilgi toplama ve değerlendirme sürecini ifade eder.

Temizlik: Gıda maddesi üreten işyerlerinde kirin, toprağın, gıda kalıntılarının, yağın ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdan uzaklaştırılması işlemidir.

Virüs: Çoğalmak için mutlaka canlı hücreye ihtiyaç duyan, bakterilerden daha küçük canlılardır. Gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilirler.

Yabancı madde: Ürün içinde bulunması tanımlanmayan diğer ürünler ile zararlı bitki tohumları ve canlı ve cansız her türlü maddelerdir.

Zararlı: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde bulaşmaya yol açabilecek her türlü canlıyı ifade eder.

II. BÖLÜM

3. GENEL HİJYEN KURALLARI

Hijyen esasları ve iyi uygulama kılavuzları satılan ürünlerin güvenilir olmasını sağlayarak, tüketicinin sağlığının korunmasında ve işyerinin iyi imajının sürdürülebilirliğinde önemlidir.

Satış yerlerinde hijyen kurallarının uygulanmaması tüketicinin sağlığının olumsuz etkilenmesine ve dolayısıyla iş riskinin artmasına neden olmaktadır.

Zararlı mikroorganizmalar gıdalarda kolaylıkla çoğalarak gıda zehirlenmelerine yol açabilir ve hatta ölümlere neden olabilir. Özellikle çocuklarda, yaşlılarda ve hasta insanlarda çok daha tehlikeli sonuçlara yol açarak insan sağlığı ve yaşam kalitesini doğrudan etkilemektedir. Bu riskleri azaltmak işyerinin sorumluluğu kapsamındadır.

Güvenilir gıda yönetimi; "Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları" ilkelerinin uygulanmasıdır. Bu ilkeleri;

- Sürekli olarak uygulamada bulundurmanız,

- İşlemlerinize ilgili güncel belge ve kayıtları tutmanız,
- Ürünlerinizde veya çalışma biçiminizde değişiklik yaparsanız işlemlerinizi gözden geçirmeniz,

gerekir.

İşyerinizde güvenilir gıda temini için bazı tedbirleri almanız önerilmektedir. Uyguladığınız bu tedbirleri yazılı hale getirmeniz ve bunları gerektiği şekilde güncelleniz ve yetkili merciler tarafından kontrol edilebilecek şekilde kayıt tutmanız gereklidir. İlgili mevzuatta genel çerçeve çizilmiş olup, işyerinizin büyüklüğüne ve yaptığınız işin türüne bağlı olarak uyguladığınız tedbirler değişmektedir.

Güvenilir gıdanın sağlanmasında;

- Gıdaların doğru sıcaklıkta depolanması,
- Çapraz bulaşmaların önlenmesi,
- Temizlik kurallarına uyulması,
- Zararlı mücadelesinin yapılması,
- Kişisel hijyen kurallarına uyum,

çok önemli yer tutmaktadır.

3.1 Genel Şartlar

Gıda satış yerleri temiz, iyi şartlarda, onarımı ve bakımı yapılmış olmalıdır.

Gıda satış yerleri yerleşim, tasarım, inşa, oturma ve bütünlük bakımından:

- Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin verecek, çevreden ve işyerinden kaynaklanan bulaşmayı engelleyecek veya en aza indirecek ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanmalıdır.
- Döşeme yüzeyleri sağlam, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolay olmalıdır. Döşemenin su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan veya benzeri özellikleri taşıması gerekmektedir. Döşemeler yeterli yüzey drenajına ve atık suyun ortamdaki uzaklaştırılmasına uygun olmalıdır.
- Duvar yüzeyleri sağlam, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolay olmalıdır.
- Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve ham maddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.
- Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilmelidir. Dış ortama açılanlara,

gerektiğinde, temizleme maksadıyla rahatça çıkarılabilen ve zararlı girişini engelleyen perdeler takılmalıdır. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, gıda hazırlama sırasında pencereler kapatılmalı ve sabitlenmiş olmalıdır.

- Kapıların temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolay olmalıdır. Kapıların düzgün ve emici olmayan yüzeye sahip olması veya daha iyi şartları taşıması gerekmektedir.
- Gıdaların hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolay olmalıdır.
- Yüzeyler düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmalıdır.
- Gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, sergileme ve depolama şartları sağlanmalı, sıcaklık değerleri izlenmeli ve sıcaklık kayıtları tutulmalıdır.
- Gıda satış yerinin niteliğine göre her işyeri için yerleşim planı hazırlanmalıdır. Bu plan üzerinde çöp kovaları, zararlı mücadelesinde kullanılan tuzakların yerleri tanımlanmalıdır.
- İşyeri ve işyeri çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemelidir. Oluşan atıklar en kısa sürede uzaklaştırılmalıdır. Çöp konteynirlerinde oluşan çatlak ve delikler, zararlı girişinin engellenmesi amacıyla kontrol altına alınmalıdır.
- Gıda satış yerinin niteliğine göre işyeri içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları minimuma indireyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde olmalıdır.
- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.
- Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak ürüne bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınmalıdır. Reyonda bulunan camlarda (cam kaplar, reyon camları, separatörler vb.) bir kırılma meydana geldiğinde, reyonda bulunan tüm ürünler ortamdaki uzaklaştırılmalı ve ürünün insan sağlığı ve gıda güvenilirliği yönünden uygun olması durumunda satışa sunulmalıdır.
- Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılmalıdır.

**Uygun şekilde
yerleştirilmiş
ve el
temizliği için
tasarlanmış,
yeterli sayıda ve
donanımda (el
dezenfektanı, kağıt
havlu, çöp kovası, el
yıkama malzemesi vb.)
lavabo bulunmalıdır.
Gıda yıkama bölümleri
el yıkama bölümlerinden
ayrı olmalıdır.**



- Kullanılan her türlü malzeme, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- İşyerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemeden olmamalıdır. Bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilmelidir. Bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgah arasına sıkıştırılmamalıdır.
- Farklı ürün grupları için kullanılan bıçakların saplarının, çapraz bulaşmanın engellenmesi amacıyla farklı renklerde olması tavsiye edilir. Örneğin:

Şarküteri	Sarı
Kırmızı et	Kırmızı
Balık	Mavi
Meyve Sebze	Yeşil
Beyaz Et	Siyah



3.1.1 Personel tuvaletleri, soyunma ve sosyal alanlar

- Tuvaletler gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.
- Tuvalet ve soyunma alanlarında akış eğimi uygun olan bir gider yeri ve uygun bir havalandırma sistemi olmalıdır.
- Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası (dezenfektanlı paspas) bulunmalıdır. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklarla yapılmalıdır.
- Eğer işyerinde personele ait sosyal alanlar varsa; sosyal tesis, duş ve tuvaletler gıda üretim ve satış alanlarından ayrı olmalıdır.
- Günlük kıyafetler ile iş kıyafetleri ayrı dolaplara konulmalıdır.
- Gerekli hallerde, personel için yeterli soyunma ve kıyafetlerini değiştirecek bölümler sağlanmalıdır.
- Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış foseptiklere bağlanmalıdır.
- Yemekhane varsa hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- Gıda satış yerinin niteliğine göre işyeri içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları minimuma indirgeyecek şekilde birbirinden ayrı olmalıdır.

3.1.2 El yıkama lavaboları

- Uygun şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda ve donanımda (el dezenfektanı, kağıt havlu, çöp kovası, el yıkama malzemesi vb.) lavabo bulunmalıdır. Gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalıdır.
- Yapılan işin niteliğine göre lavabolarda sıcak ve soğuk su bulunmalıdır. El yıkama musluklarının işin niteliğine göre elle temas edilmeden açılıp kapanacak şekilde olması tavsiye edilir.

3.1.3 Havalandırma

- Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Kirli alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenmelidir.
- Havalandırma açıklıklarının üzerinde, bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır. Tüm havalandırma kanalları düzenli aralıklarla temizlenmelidir.

3.1.4 Aydınlatma

- İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde doğal veya yapay olarak aydınlatılmalıdır.
- Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere karşı koruyucular ile korunmalıdır.

3.1.5 Su

- İşyerlerinde kullanılan su içilebilir nitelikte ve mevzuata uygun olmalıdır.
- Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte mevzuata uygun sudan üretilmiş olmalı ve işyeri içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
- Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.
- Buz makineleri düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Yangın kontrolünde kullanılacak suyun içilebilir nitelikteki sudan ayrı hattan alınması gerekmektedir.

3.1.6 Atık su kanalizasyon sistemleri

- Atık su drenaj sistemi istenilen amaca uygun olmalı, bulaşma riskini ortadan kaldıracak biçimde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.
- Tüm mazgallar kapaklı ve kapaklar çıkarılıp temizlenebilir özellikte olmalıdır. Mazgal kapakları üzerindeki delikler, zararlı ve kemirgen çıkışını önleyecek büyüklükte olmalıdır.

3.1.7 Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası

- Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında, uygun kapalı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Temizlik maddeleri, dezenfektanlar ve çalışma alet ve ekipmanlarının depolanması için yeterli imkânlar sağlanmalıdır. Bu yerler, korozyona dayanıklı materyalden inşa edilmiş, kolayca temizlenebilir özellikte ve yeterince sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olmalıdır.

**İşyerinde
temizlik ve
dezenfeksiyon
işlemi
yapılırken,
Sağlık
Bakanlığı
tarafından
kullanımına
izin verilmiş,
gıda sanayine uygun
deterjan, kimyasal ve/
veya dezenfektanlar
kullanılmalıdır.**





**Hazırlık ve
üretim alanı
içinde
çalışan personel takı
kullanmamalıdır.**



- İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon amacına yönelik olarak kullanılan maddeler Sağlık Bakanlığından izinli olmalıdır.

3.2 PERSONEL HİJYENİ

3.2.1 Genel şartlar

- İşyerlerinde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymak zorundadır.
- Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet/önlük giymelidir. İş elbiselerinin cepleri ve düğmesi olmamalıdır.
- Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saçların kapatılması amacıyla kep/ bone/şapka kullanılmalıdır.
- Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel takı kullanmamalıdır.
- Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır. Oje, cila ve makyaj malzemesi kullanmamalıdır.
- Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk takarak çalışmalıdır.
- Hazırlık alanı içinde sakız çiğnenmemeli, herhangi bir şey yenilmemeli ve sigara içilmemelidir.
- Elleri açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmemelidir. Koruyucu bant ve eldiven ile çalışılmalıdır. Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin işyerinde çalışmasına izin verilmemelidir.
- Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılmalıdır.
- Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışındaki bakım yapacak personel de dâhil olmak üzere tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanmalıdır.
- Gıda işyerlerinde üretim birimi var ise, üretim alanına girecek ziyaretçiler için önlük, galoş (veya hijyen paspası) ve bone bulundurulmalıdır.
- Personel işe alınmadan önce, bulaşıcı enfeksiyon içermediğini kanıtlayan (verem, zatürre gibi üst solunum yolu enfeksiyonu) akciğer filmi ve portör muayenesi yaptırılmalı ve sonuçlar uygun ise işe alınmalıdır. Bu kontroller periyodik olarak çalıştığı sürece devam etmelidir. Portör ve akciğer grafisi sonuçları ile ilgili kayıtları saklanmalıdır. Portör ve akciğer grafisi kontrollerinin aralıkları yönetmelik veya genelgelerde belirtilen sürelerle göre yapılmalıdır.

3.2.2 El hijyeni

Personel gıda hazırlık ve üretim alanlarına girmeden önce ellerini yıkayarak dezenfekte etmelidir.

Aşağıdaki durumlarda eller;

- İşe başlarken,
- Farklı iş geçişlerinde,
- Kirli malzeme veya yüzeye dokunulduğunda,
- Her tuvalet çıkışında,
- Hapşırma veya öksürme sonrasında,
- Burun silme sonrasında,

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.

- Herhangi bir şey yeme, içme ve sigara içme sonrasında,
 - Paraya ve saça dokunduktan sonra,
 - Molalardan sonra,
- mutlaka yıkanmalıdır.

El yıkama aşamaları

- Musluk açılır. Sıcak su elin dayanabileceği dereceye ayarlanır.
- Eller dirseklere kadar ıslatılır.
- Dezenfektanlı sıvı sabun (antiseptik) ile köpürtülerek el ve bilekler dirseklere kadar sabunlanır.
- Ovuşturma ile parmak ve tırnaklar, tırnak uçları ve araları iyice sabunlanır.
- Dirsekten itibaren eller suyun altında iyice durulanır.

III. BÖLÜM**4. HAMMADDE VE/VEYA GIDANIN TEMİNİ**

- Gıdaların işyerine kabulünde, mevzuat hükümlerine uygun olmaları esas alınır.
- Gıda maddeleri satış yerine getirildiğinde;
 - Sipariş edilen ürünün gelmiş olduğu,
 - Uygun sıcaklıklarda soğutulmuş ya da dondurulmuş olduğu,
 - Nakliye araç iç sıcaklığının ürüne uygun sıcaklıkta olduğu,
 - Ambalajların hasarsız olduğu
 - Gıda maddeleri üzerindeki etiket bilgilerinin ilgili mevzuata uygun olduğu,
 - Nakliye aracının içinin temiz ve düzenli olduğu,
 - Çiğ ve pişmiş gıda maddelerinin ayrı ayrı istiflenmiş olduğu,
 - Meyve ve sebzeler gibi gıda maddelerinin teslim edildiği kasaların depolanma ve sergilenme/sunum amacı dışında işlemenin yapıldığı alana taşınmayarak bir başka temiz kaba aktarılmış olduğu,

kontrol edilir.

Bu hususlarda şüpheler varsa getirilen gıda maddeleri kabul edilmez. Söz konusu gıda maddeleri ile ilgili olarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı il/ilçe müdürlükleri bilgilendirilir.

5. GIDALARIN İŞLENMESİ

İşyerinde gıda maddelerine tartım, depolama, hazırlık, pişirme, dondurma, çözündürme, paketleme ve taşıma işlemlerinden herhangi biri uygulanıyorsa aşağıdaki durumlar izlenir.

Meyve ve sebzeler için uygun malzemeden yapılmış kasa kullanımı tercih edilmelidir. Kasalar gıda maddeleri ile temasa uygun ve kolayca temizlenebilir nitelikte olmalıdır.



5.1 Tartım

Et ve et ürünleri, süt ürünleri, meyve ve sebzeler tartılarak satılabilir. Tartı ekipmanlarının ibre ya da ekranları müşteri tarafından görülebilir olmalıdır. Tartı aletlerinin kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılır ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulur.

5.2 Depolama

Gıdalar ürün gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilir.

Gıdalar, ürün grubu bazında ilgili mevzuatlarda belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilir. Aşağıda **bazı gıda grupları** için tavsiye edilen dereceler yer almaktadır. Burada belirtilmeyen ürün grupları için ilgili ürün mevzuatına bakılması tavsiye olunur.

Kırmızı et ve et ürünleri	0°C / 4°C
Kıyma	0°C / 2°C
Süt ve süt ürünleri	4°C / 6°C
Taze balık ürünleri (veya erimekte olan buz içerisinde)	0°C / 4°C
Sakatat	0°C / 3°C
Dondurulmuş ürünler	-18 °C ve daha düşük sıcaklıklarda
Yumurta	5°C / 12°C
Kanatlı et ve ürünleri	0°C / 4°C

- Tüm gıda maddeleri temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmelidir.
- Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınmalıdır.
- İşyeri depolarındaki mevzuata uygun olmayan ürünler ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak saklanmalıdır.
- İşyeri tarafından şüpheli ve mevzuata aykırı olduğu görülen gıdalar ve bunları satışı sunan işyerleri anında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı il/ilçe müdürlüğüne bildirilmelidir.
- Hazırlık ve üretim alanları sadece ürün hazırlama ve üretim amacıyla kullanılmalı ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalıdır.
- Meyve ve sebzeler için uygun malzemeden yapılmış kasa kullanımı tercih edilmelidir. Kasalar gıda maddeleri ile temasa uygun ve kolayca temizlenebilir nitelikte olmalıdır.
- Depolarda gıda taşınmasına uygun malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte paletler kullanılmalıdır.
- Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda raptiye vb. metal malzeme kullanılmamalıdır.
- İşyerinde kabul alanı, hazırlık ve üretim alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları en aza indireyecek şekilde birbirinden ayrılmış uygun yerlerde olmalıdır.

- Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya bulaşması engellenmeli ve bu amaçla soğuk depolarda, soğutucu iklimlerin altında gıda maddesi depolanmamalıdır.
- Depodaki gıda maddelerinin duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalıdır.
- Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi ilk-giren ürün ilk-çıkart kuralına göre yapılmalıdır.
- Depolarda istifleme yapılırken depo kapasitesi göz önüne alınmalıdır.
- Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracağı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için aşırı yığılma yapılmamalıdır.
- Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerleri kayıt edilmelidir.
- Çiğ gıda maddeleri, özellikle et ve tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.
- Soğuk hava depolarında soğuk hava dolaşımının engellenmemesi için kapasitesinin üzerinde gıda maddesi istiflenmemelidir. Tahıl, bakliyat, kurutulmuş sebze vb. kuru gıdaları zararlılara karşı korumak için zeminden yüksekte depolanmalıdır.
- Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarına uygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirleri alınmalıdır.
- Depolarda bulunan ambalajlı gıda maddeleri üzerindeki, etiket bilgileri mevzuata uygun olmalıdır.
- Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalıdır.
- Gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması, bozulmanın ve bulaşmanın önlenmesi için tüm gıda maddelerinin muhafazasında gerekli koruyucu önlemler alınmalıdır.
- Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin bulaşma kaynağı olmaması için (Özellikle teneke kutular ve cam şişeler vb.) kullanılan kaplar temiz ve hasarsız olmalıdır.
- Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin tekrar kullanılması durumunda bu malzemeler kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.

5.3 Hazırlık

Gıdaların hazırlanması sırasında kontrol edilmesi, izlenmesi ve gerektiğinde kayıt altına alınması gereken çok sayıda işlem vardır. Bunlar çözülme, karıştırma, kesme, doğrama ve unlama gibi birçok farklı işlemi kapsamaktadır.

Gıdaların hazırlanmasında çalışan personelin kişisel hijyeni mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde uygulanmalıdır. Personel hijyen programları, personelin ellerini ne zaman ve nasıl yıkayacağını da içermelidir.



Gıdaların hazırlanması sırasında

kontrol edilmesi, izlenmesi ve gerektiğinde kayıt altına alınması gereken çok sayıda işlem vardır. Bunlar çözülme, karıştırma, kesme, doğrama ve unlama gibi birçok farklı işlemi kapsamaktadır.

Çiğ kanatlı ve kırmızı etler, büyük parça etler, hamburger ve sosis gibi kıyma etten yapılan gıdaların merkez sıcaklıklarının en az 72°C’de olması ve 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalması önerilir.



Personelin tüketime hazır hale getirilmiş gıdalarla teması en aza indirilmelidir. Hastalık riski taşıyan personelin tespit edilmesi ve çalıştırılmaması çok önemlidir.

Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalıdır.

Hazırlık aşamasında bulaşmaları önlemek için;

- Gıdayla temasta bulunan personelin kişisel hijyen uygulamalarına dikkat edilmelidir.
- Personelin gereksiz yere gıda ile teması engellenmelidir.
- Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıdalar için ayrı ekipmanlar, ayrı tezgâhlar ve doğrama yüzeyleri kullanılmalıdır.
- Ekipman ve yüzeyler kullanımdan önce ve sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Soğutulmuş gıdalar oda sıcaklığında bekletilmemeli ve en kısa sürede işleme tabi tutulmalıdır.
- Gıdalar mevzuata uygun içme suyu niteliğinde su ile yıkanmalı ve hazırlanmalıdır. Buz da içme suyu niteliğindeki sudan üretilmelidir.

5.4 Pişirme

- Etkin bir pişirme işlemi, insan sağlığını etkileyen ve gıda zehirlenmelerine sebep olan *Campylobacter*, *Escherichia coli* ve *Listeria* gibi bakterileri öldürür. Bu nedenle gıdaların yeterli şekilde pişirilmesine dikkat etmek son derece önemlidir. Gıdaları pişirirken veya tekrar ısıtırken, gıdanın her noktasında sıcaklığın aynı olmasına dikkat edilmelidir.
- Çiğ kanatlı ve kırmızı etler, büyük parça etler, hamburger ve sosis gibi kıyma etten yapılan gıdaların merkez sıcaklıklarının en az 72°C’de olması ve 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalması önerilir. Çünkü bu ürünlerin iç kısımlarında insan sağlığını etkileyen ve gıda zehirlenmelerine sebep olan bakteriler bulunabilir. Et pembe renkliken veya az pişmiş şekilde servise sunulamaz.
- Etler aşağıdaki sıcaklık-zaman koşulları dikkate alınarak uygun şartlarda pişirilerek tüketime sunulmalıdır.

60° C	45 dakika
65° C	10 dakika
70° C	2 dakika
72° C	15 saniye
80° C	6 saniye

5.5 Dondurma

- Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmelidir.
- Gıdalar kolay çözünebilecek ve tüketilecek miktarlarda dondurulmalıdır.

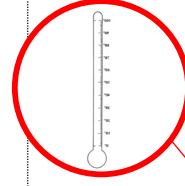
- Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalıdır.
- Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmelidir.
- Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığının da belirtilmesi gerekmektedir.

5.6 Çözünme

- Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimi ve toksin oluşumu riskini en aza indirecek biçimde yapılmalıdır.
- Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdan uzaklaştırılmalıdır.
- Çözünme sırasında mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları önleyici tedbirler alınmalıdır.
- Donmuş gıdalar oda sıcaklığında çözündürülmemelidir.
- Özellikle çiğ etler buzdolabında 4°C'de en fazla 2 gün içinde çözündürülmeli ve tüketime sunulmalıdır. Acil durumlarda soğuk su içinde ve gıdaya uygun poşet içerisinde su ile temas etmeyecek şekilde ve çözündürülme suyu 30 dakikada bir değiştirilerek çözündürme işlemi gerçekleştirilebilir. Bu işlem sırasında suyun sıcaklığının 10°C den yüksek olmamasına dikkat edilmelidir.

5.7 Taşıma

- Gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıda maddelerini bulaşmadan koruyacak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlayacak durumda ve gerektiğinde temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalıdır.
- Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, gıda maddelerinde bulaşmaya sebep olabileceğinden, bu kaplar gıda maddelerinin haricinde başka bir amaçla kullanılmamalıdır.
- Araçlar ve/veya konteynırlar gıda maddelerinin haricinde başka bir şeyin veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları durumunda, gıdaya bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler sırasında kullanılan araçlar iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıda maddeleri, gıda maddelerinin taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteynır/tankerlerde taşınmalıdır. Bu tür konteynırların, gıda maddeleri taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde "yalnız gıda maddesi için kullanılmalıdır" ifadesi belirtilerek işaretlenmelidir.
- Gıda maddeleri, araçların ve/veya konteynırların içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.



Soğutulmuş olarak satışa sunulması gereken gıdalar soğuk zincirin kırılmaması için soğutmalı araçlarla taşınmalıdır. Soğutmalı araçlarda sıcaklık kontrol altında bulundurulmalı ve sıcaklık kayıtları tutulmalıdır.



Özellikle çiğ etler
buzdolabında
4°C'de en fazla
2 gün içinde
çözündürülmeli
ve tüketime
sunulmalıdır.

- Gerekğinde, gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynirler gıda maddelerini uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır. İzlenen sıcaklığın ortam sıcaklığı mı yoksa ürün sıcaklığı mı olduğu bilinmelidir.
- Soğuk zincirin korunmasında çoğunlukla taşıma sırasında sorun yaşanmaktadır. Sıcaklık yükselmesine bağlı olarak gıdanın bozulması ciddi bir tehlikedir. Soğutulmuş olarak satışa sunulması gereken gıdalar soğuk zincirin kırılmaması için soğutmalı araçlarla taşınmalıdır. Soğutmalı araçlarda sıcaklık kontrol altında bulundurulmalı ve sıcaklık kayıtları tutulmalıdır.
- Soğutmalı tezgâhlar gıdaları soğukta muhafaza etmek için kullanımlı, sıcaklığı yüksek olan gıdaların sıcaklığını düşürmek için kullanılmamalıdır.

6. SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİRİN DEVAMININ SAĞLANMASI

- Gıda zehirlenmesi gibi insan sağlığı riskinin en aza indirilmesinde ve mikroorganizmaların çoğalmasının önlenmesinde sıcaklık kontrolü oldukça önemlidir. Özellikle gıdaların soğuk veya sıcak olarak muhafazası güvenilir gıdanın ve insan sağlığının garanti altına alınmasında en önemli bir faktördür.
- Mikroorganizmalar canlılıklarını ortam sıcaklığına bağlı olarak devam ettirirler. Genellikle mikroorganizmaların 8°C'in altında ve 63°C'in üzerinde çoğalmaları yavaşladığından, gıdaların bu sıcaklık değerleri arasında muhafazasından kaçınılmalıdır. Bu iki sıcaklık derecesi arası "**Tehlike Alanı**" olarak kabul edilir.
- Gıda maddesinin soğutma işlemi, özellikle 60°C'den 4°C'ye (Tehlike Alanı) kadar hızla gerçekleştirilir. Gıdanın sıcaklığı 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte düşürülmelidir.
- Gıda maddesi tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığının 63°C'nin üzerinde olması gereklidir.
- Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilmelidir.

7. GIDANIN SERVİSİ VEYA TÜKETİME SUNUMU

Servis ve tüketime sunum sırasında aşağıdakilere dikkat edilmelidir.

1. Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir.
2. Gıda maddelerinin sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmelidir.
3. Çapraz bulaşmaya neden olan riskler kontrol altına alınmalıdır.
 - Çiğ ve tüketime hazır pişmiş gıdalar ayrı alanlarda sergilenmeli ve

ayrı ekipmanlar kullanılmalıdır.

- Personelden bulaşmanın engellenmesi için kişisel hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.

8. HAREKETLİ/SABİT TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ GIDA SATIŞ NOKTALARI

- Çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda satış noktalarında aşağıdaki özellikler aranır:
 1. Taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, özellikle hayvanlar ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde tasarlanır, inşa edilir, yerleştirilir, temiz tutulur ve iyi şartlarda korunur.
 2. Gerekli durumlarda;
 - Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik olarak ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyen kurallarına uyulması, gerekli durumlarda giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkânlar sağlanmalıdır.
 - Gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Bu yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalıdır.
 - Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanmalıdır.
 - Gıda işletmesinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olarak, gıdanın temizlenmesi durumunda bu işlemin hijyenik olarak yapılabilmesi için yeterli imkânlar sağlanmalıdır.
 - Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalıdır.
 - Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için yeterli düzenlemeler yapılmalı veya imkânlar sağlanmalıdır.
 - Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartlarının korunması ve izlenmesi için yeterli düzenlemeler yapılmalı veya imkânlar sağlanmalıdır.
 - Gıda mümkün olabildiğince bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilmelidir.

9. ZARARLI VE KEMİRGENLERLE MÜCADELE

Zararlılar, gıdalara doğrudan zarar vermeleri yanında taşıdıkları mikroorganizmalardan dolayı gıda maddelerinde bulaşıya neden olmakta, güvenilir gıda ve insan sağlığı için de tehlike arz etmektedir. Ayrıca gıda maddelerini dışkılarıyla, vücut sıvıları ve kıllarıyla da kirletebilirler. Zararlıların çoğalması için sıcaklık, gıda ve nem gibi uygun şartların oluşması engellenmelidir.

Zararlı mücadelelerinde ;

- Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılmalı veya bir ilaçlama firmasından destek alınmalıdır. Eğer ilaçlama işyeri tarafından yapılacak ise bu konuda gerekli eğitim almış kişiler tarafından yapılmalıdır. Yapılan ilaçlama izlenebilirliğin sağlanması için kayıt altına alınmalıdır.
- Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan mevzuat doğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılarak yapılmalıdır.
- Kullanılan kimyasal maddeler, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekanlarda saklanmalıdır
- İşyerine girişler zararlı girişini engelleyecek şekilde planlanmalıdır.
- Zararlıların gıda depolama, işleme ve satış alanlarına girmesi ve yuvalanması engellenmelidir.
- Dış alana açılan kapılar, zararlı girişine izin veremeyecek şekilde yalıtım malzemesi kullanılarak korunmalıdır.
- Hazırlık ve depo alanlarına açılan pencere ve kapılar açık bırakılmamalı ve zararlı girişini önlemek amacıyla gerekli koruyucu tedbirler alınmalıdır.
- Hazırlık alanlarının dışarıya açılan bölümlerinde (depo girişleri, mal kabul kapıları) zararlı girişini önlemek amacıyla sinek tutucular vb. koruyucu önlemler alınmalıdır.
- Açılabilir tüm pencerelere sineklik ve 2,5 m yüksekliğe kadar olan pencerelerde ise sinekliğe ilave olarak, zararlı girişini engelleyecek tel kafes takılmalıdır.
- İşyerindeki atıklar birikmeden hızla uzaklaştırılmalıdır. Su depoları vb. yerler kapalı tutulmalı atık su gider ve diğer su tahliye sistemlerinin temizliğine dikkat edilmelidir.
- İşyerinde zararlı girişine karşı bütün alanlar sık sık kontrol edilmelidir. İşyeri tarafından zararlı kontrol planı hazırlanmalı ve kontroller kayıt altına alınmalıdır.

Gıda satış yerlerinde ilaçlama

Sağlık Bakanlığı
tarafından yayımlanan
mevzuat doğrultusunda
izin verilen kimyasal
maddeler kullanılarak
yapılmalıdır.



- Zararlı mücadelesinde kullanılan ekipmanların bakımı ve temizliği düzenli olarak yapılmalıdır.
- Kemirgen mücadelesinde gıda hazırlık alanlarındaki kaparlarda kimyasal ilaç içerikli yemler kullanılmamalıdır.
- İşyerlerinde akvaryum dışında evcil hayvan bulundurulmamalıdır.

10. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

Temizlik ve dezenfeksiyon; gıdalarda fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikelerin uzaklaştırılmasında oldukça önemlidir. İyi ve etkin temizlik ve dezenfeksiyon kişilerden, ekipmanlardan ve yüzeylerden bulaşabilecek mikroorganizmaların ortamdaki uzaklaştırılmasını sağlamaktadır. Bu şekilde insan sağlığı ve gıda güvenilirliğini etkileyecek mikroorganizmaların gıdaya bulaşması gıdalara yayılmaları önlenmektedir.

Temizlik ve dezenfeksiyon yapılırken;

- İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl, hangi kimyasal maddeler kullanılarak, ne zaman ve kim tarafından yapılacağını gösteren temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmalıdır. (Ek-5'deki örnek formlarda verilmiştir.)
- Farklı alanlar için farklı temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri uygulanmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon planları, gıdaların içerebileceği mikroorganizma yükü ve türü dikkate alınarak Sağlık Bakanlığınca yayımlanan mevzuat gereğince izin verilmiş temizlik ve dezenfektan maddeleri kullanılarak yapılmalıdır.
- İşyerinde temizlik ve dezenfektan maddelerine ait güvenlik bilgileri, üretim ve son kullanım tarihleri bulunmalıdır.
- İşyerinde temizlik ve dezenfektan maddeleri ile gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde muhafaza edilmeli ve işaretlenmelidir.

IV. BÖLÜM

11. EĞİTİM

- Personele verilecek eğitim ;
 - Kişisel hijyen bilgilerini,
 - İşyerine özgü gıdalarda oluşabilecek tehlikeleri,
 - Doğru ve uygun şartlarda gıdanın depolanması ve depolama sıcaklık kontrolünün önemi,

gibi konuları içermelidir.

- İşyerinde çalışan personele gıda güvenliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak hijyen eğitimi verilmelidir. Eğitim programları düzenli olarak ve yeni işe giren personel de göz önüne alınarak en az yılda bir kez tekrarlanmalıdır. Personelin halihazırdaki eğitim düzeyi ve becerileri dikkate alınarak eğitim ihtiyacı belirlenmeli ve düzenlenen eğitimler kayıt altına alınmalıdır.
- Verilen eğitimler yapılacak iş ve gıdanın türüne uygun olmalıdır.

- Eğitimler yazılı materyaller şeklinde veya sözlü olabilir.
- Yeni işe başlayan ve geçici personelin tutum ve davranışları eğitim sonrasında izlenmeli ve personelin eğitim konularını doğru anladığı ve uyguladığından emin olunmalıdır.
- Eğitim faaliyetlerinin kayıtları tutulmalıdır (EK-6'da örnek bir form verilmiştir). Eğitim planlarının belirlenmesi, personelin o andaki eğitim seviyesinin bilinmesi ve gelecekte düzenlenecek eğitimlere yardımcı olmak amacıyla, düzenlenen eğitim kayıtları tutulmalıdır. Eğitimle ilgili başarının ölçülebilmesi için çalışan personelin bilgi ve becerileri devamlı gözlenmelidir.
- Eğitim verilmesinin sağlanmasından işyeri yetkilisi sorumludur. Eğitim hizmeti ile ilgili Bakanlıklardan, mesleki kurum ve kuruluşlardan, dernek veya sivil toplum örgütlerinden, üniversitelerden vb. yardım alınabilir.

12. BULAŞMANIN KONTROLÜ

Bulaşma; gıdada istenmeyen herhangi bir zararlı maddenin bulunması durumudur.

Tehlike ise gıda maddesinde biyolojik, kimyasal veya fiziksel olarak ortaya çıkabilen her türlü potansiyel zararı ifade eder. Buna göre; bulaşma ile tehlike ortaya çıkar. Tehlikeler üç başlık altında incelenebilir.

1. MİKROBİYOLOJİK TEHLİKELER

- Bakteri, küf maya, parazit veya virüs bulaşısı ve canlılığını sürdürmesi
- Bakteri, küf ve mayanın üremesi
- Bakteri ve küf toksinlerinin oluşması
- Çapraz bulaşma

2. KİMYASAL TEHLİKELER

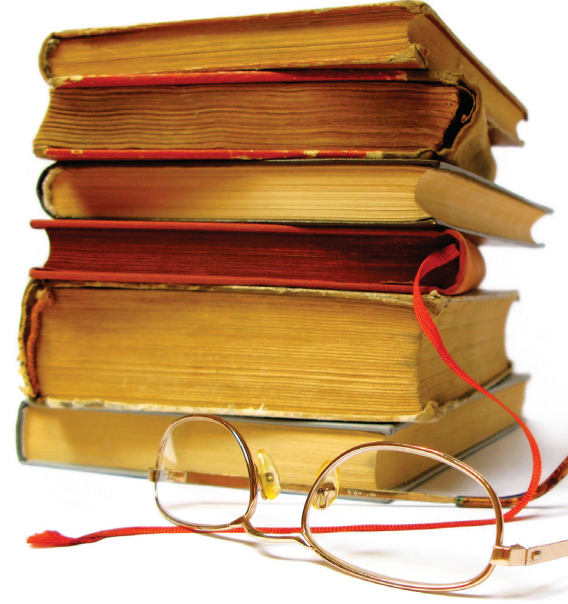
- Makine yağları
- Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri
- Zararlı mücadelelerinde kullanılan kimyasal maddeler
- Doğal alerjenler

3. FİZİKSEL TEHLİKELER

- Taş
- Cam
- Metal parçaları
- Ambalaj maddeleri

Bulaşmanın kontrolü gıda maddesinin çeşidine göre değişiklikler gösterir. Ambalajsız gıdalar için daha dikkatli olunmalı, fiziksel olarak birbirinden ayrı yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir. Çiğ ve pişmiş gıdalar ayrı yerlerde kapalı kaplar içinde ve uygun koşullarda saklanmalıdır.

Çiğ gıdalar mikroorganizma oluşumuna müsaittir. Çiğ gıdaların önceden pişirilmiş veya hazır gıdalarla temas etmesi halinde, mikroorganizmalar pişmiş gıdalara da bulaşabilir. Bu nedenle, çiğ gıdaları pişmiş ve hazır gıdalardan ayrı bir yerde tutmak gereklidir. Pişmiş ve çiğ gıdaların birlikte aynı soğutucuda saklanması durumunda, çiğ gıdaların pişmiş gıdalarda oluşturabilecek bulaşma riskini önlemek için çiğ gıdalarla pişmiş gıdaların ayrı raflara konulması gerekmektedir. Çiğ ve pişmiş gıdalar için ayrı ekipmanlar kullanılmalıdır. Bulaşmaların kontrolü mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel ve alerjenler olmak üzere dört aşamada ele alınır;



İşyerinde çalışan personele,
gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak hijyen eğitimi verilmelidir. Eğitim programları düzenli olarak ve yeni işe giren personel de göz önüne alınarak en az yılda bir kez tekrarlanmalıdır.

12.1 Mikrobiyolojik Bulaşmanın Kontrolü

Çapraz bulaşma; Mikroorganizmaların çiğ gıdalardan pişmiş, tüketime hazır ve çabuk bozulabilen gıdalara kirli eller, temiz olmayan alet ve ekipman, çalışma yüzeyleri, giysiler, bıçak ve diğer aparatlar yoluyla geçmesidir. Mikroorganizmalar bir gıdanın diğer bir gıdaya doğrudan teması veya damlaması yoluyla kolaylıkla bulaşabilir.

Çapraz bulaşma şu şekillerde engellenebilir:

- Sergilenen ürünler kapalı tutulmalıdır.
- Çiğ ve tüketime hazır pişmiş gıda maddeleri ayrı yerlerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.
- Gıdaların saklanması için yalnızca bir tane soğuk dolap varsa çiğ gıdalar kapalı kaplar içinde, pişmiş gıdaların arkasında ve altında saklanmalıdır.
- Termometreler uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Çiğ ve tüketime hazır pişmiş gıda maddelerine temas eden personel kişisel hijyen kurallarına uymalıdır. Ekipmanlar, çalışma tezgâhları ve temizlik malzemeleri ayrı olmalıdır. Bu ayrımın sağlanabilmesinde farklı renkler tavsiye edilir.
- Çiğ gıdalarla temas eden personel kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.
- Açık olarak sergilenen gıdalar şeffaf filmlerle kaplanmalıdır.
- Gıda maddelerinin sergilendiği ve muhafaza edildiği yerlerde sıcaklık kontrolü yapılmalı ve sıcaklık kayıtları tutulmalıdır.

12.2 Kimyasal Bulaşmanın Kontrolü

- Temizlik maddeleri ve dezenfektanlar etiketlenmeli ve ayrı alanlarda depolanmalıdır.
- Gıdaya uygun Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim/ithalat izni alınmış gıda ile temas eden madde ve malzemeler kullanılmalıdır.
- Zararlı ve kemirgen mücadelesi için kullanılan kimyasal maddeler özellikle tuzaklardaki yemler, gıda maddelerinin hazırlama ve üretim alanlarında bulundurulmamalı ve gıda maddelerinden ayrı bir yerde muhafaza edilmelidir.

12.3 Fiziksel Bulaşmanın Kontrolü

- Kişisel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
- Yeterli ve etkin zararlı mücadelesi yapılmalıdır. Atıkların uzaklaştırılması, gıdaların uygun koşullarda depolanması, paketlenmesi ve yeterli temizlik faaliyetleri gerçekleştirilmelidir.
- Gıda maddeleri zeminle doğrudan temas ettirilmemelidir.

memelidir.

- Sergilenen gıdalar şeffaf filmlerle kaplanmalıdır.
- İşyerine nakledilen gıda maddeleri kapalı ambalajlarda ya da kapalı kaplarda olmalıdır.
- Araçların ve taşıma kaplarının temiz ve bakımlı olması sağlanmalıdır.
- Gıda maddeleri yakıt, kimyasallar gibi diğer maddelerden uzak tutulmalıdır.

12.4 Allerjenlerin Kontrolü

Bazı insanların kuruyemişler, glüten ve deniz mahsulleri gibi gıda maddelerine alerjisi olabilir. Kuruyemişlere karşı olan alerjiler genelde ciddi ve az bir miktar tüketilse bile ölümcül sonuçları olabilir.

Gıda satış yerleri mevzuatta belirtilen alerjenik maddelerin etiketlenmesine ilişkin hükümlerin yerine getirilmesinden sorumludur.

Bu tip bulaşmaların engellenmesi için;

- Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır.
- Ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretimde kullanılan hammaddeler ile satışa sunulacak gıdaların etiketlerinde belirtilen ürün içerikleri kontrol edilmelidir.

13. ATIK VE ÇÖPLERİN YÖNETİMİ

Atık: İmha edilmesi gereken gıda, hammadde, ambalaj malzemesi, temizlik malzemeleri vb. gibi maddelerdir.

Atıklar fiziksel bulaşmalara neden olacağından dikkatli bir şekilde kontrol edilmelidir. Bunun yanında hasarlı ve çürük gıda maddeleri ortamdaki uzaklaştırılmadıkları zaman gıdada mikrobiyolojik bulaşmalara sebep olabilir.

Atık ve çöp yönetimi aşağıdaki şekilde yapılabilir.

- İşyerinde oluşan gıda atıkları bekletilmeden uzaklaştırılmalı ya da bu iş için ayrılmış özel saklama alanlarına ya da kaplarına aktarılmalıdır. Özellikle dilimleme makinelerinden ve gıda hazırlama tezgâhlarından çıkan atıkların uzaklaştırılmasına önem verilmelidir. Bu iş için yeterli ve kolay ulaşılabilir alanlar ve kaplar ayrılmış olmalıdır.
- Büyük hacimli atıklar, gıda hazırlama ve üretim alanlarından hızla uzaklaştırılmalıdır.
- Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde çöp poşeti vb. maddelerin içinde toplanmalı, atık kapları üretim alanının dışına çıkarılmalı ve atıklar

kapların içindeki çöp poşetleri ile hazırlık ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır.

- Atıklar için ayrılan kaplar kapaklı, açık bir şekilde etiketlenmiş, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. Bunlar ayrıca çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılmalıdır.
- Çöp konteynırları düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Atıkların depolandığı alanlar tanımlanmalı ve bu alanlar gıdalardan olabildiğince uzak ve kolay temizlenebilir olmalıdır.
- Atıkların ve geri dönüşüm için ayrılan malzemelerin zararlı çekici alanlara dönüşmemesi için gerekli koruyucu önlemler alınmalıdır.
- İş yerine ait sıvı atık sistemi, korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilen, kokuyu yaymayacak ve sıvı atık miktarını kaldıracak tasarımda olmalıdır.

14. STOK ROTASYONU

- Gıda maddelerinin uygun şartlarda ve güvenilir olarak muhafaza edilebileceği süreler belirlenmiştir. Gıdalarda son tüketim tarihi ve saklama koşulları gıda güvenilirliğini etkileyen önemli bir kriter olup bu konuda aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmelidir.
- Son tüketim tarihi kontrolleri bu açıdan çok önemlidir. Son tüketim tarihini tamamlamış, gıda maddeleri üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalıdır.
- Depolanan ürünlerde ilk giren ilk çıkar sistemi uygulanır. Bu amaçla depolanan hammadde, yardımcı madde ve mamul maddenin etiket bilgilerine dikkat edilmeli ve etkin takibi yapılmalıdır.
- Tedarikçilerden alınacak gıda maddelerinin teslimatı sırasında son tüketim tarihi ile satış arasındaki süre açısından etiket bilgileri kontrol edilmelidir.
- Son tüketim tarihi bilgisi olmayan, gıda güvenilirliği açısından uygun olan ve açıkta satışına izin verilen gıdalar, depolama süresince ilk-giren-ilk-çıkartma prensibine göre en kısa sürede satışa ve tüketime sunulmalıdır.
- Son tüketim tarihi uzun olan gıda maddeleri için son tüketim tarihi kontrolleri son tüketim tarihi ve stok yönetimine göre belirlenmelidir.
- Son tüketim tarihini tamamlayan gıdaların satışa ve tüketime sunulmaması için önleyici tedbirler alınmalıdır.

15. GIDANIN SATIŞ KRİTERLERİ

- Gıdalara mikroorganizma bulaşmasını engellemek için, gıdalar paketli veya kapalı olarak tezgâhta sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalıdır.
- Gıdaların güvenilir ve sağlıklı bir şekilde satışa sunulmasında gıdanın ve gıdanın muhafaza edildiği ortamın sıcaklığı önemli faktörlerden biridir. Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalıdır. Gıdalar soğuk sergileme dolaplarında 4°C veya altındaki bir sıcaklıkta,

Atıklar için ayrılan kaplar

kapaklı, açık bir şekilde etiketlenmiş, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. Bunlar ayrıca çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılmalıdır.



IV. BÖLÜM



Depolanan ürünlerde **İLK GİREN İLK ÇIKAR SİSTEMİ** uygulanır. Bu amaçla depolanan hammadde, yardımcı madde ve mamul maddenin etiket bilgilerine dikkat edilmeli ve etkin takibi yapılmalıdır.

dondurulmuş gıdalar ise satışa ve tüketime sunuluncaya kadar -18°C ya da daha düşük bir sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

- Hava akımını sağlamak için gıdanın etrafında yeterince yer bırakılmalıdır.
- Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş pişmiş gıdaların bir arada bulunduğu alanlarda çapraz bulaşmayı önleyici tedbirler alınmalıdır. Bu alanlarda çalışan personel eğitilmiş, bilgi ve becerisi ileri düzeyde olmalıdır.
- Sergileme ekipmanları gıda güvenilirliğini etkilemeyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır. Self-servis alanlarında müşterilerden bulaşmayı önleyici tedbirler alınmalıdır. Cam veya başka bariyer ekipmanlar kullanılmalı ve gıdaların üstü kapatılmalıdır.
- Ambalajı açılarak açıkta sergilenen gıdalar için ambalaj açılışını gösteren etiketler kullanılmalı ve bu gıdaların ambalaj etiketinde belirtilen raf ömürlerinden daha uzun sürelerde sergilenmemesi sağlanmalıdır.
- Açıkta satılan gıdalar gıda güvenilirliği ve insan sağlığı açısından hassasiyet gerektiren bir konudur. Açıkta satılan gıdalar için en büyük tehlike mikrobiyal bulaşmadır. Bu tip gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir. Kirli kaplar, zararlılar, temizlik bezleri, eller, ekipmanlar ile açık bir şekilde sergilenmiş olan gıdanın temas etmesi bu gıdalarda çok kolay şekilde bulaşmaya ve ciddi yaralanmalara neden olabilir. Bu durumun engellenmesi için;
 - Açık gıdalar çevreden bulaşma riski açısından paketli veya ambalajlı gıdalardan daha fazla risk altında olduğundan satışı ve tüketimi sırasında dikkatli olunmalı, maruz kalınabilecek riskleri azaltmak için her zaman iyi hijyen uygulamaları ve yüksek standartlarda temizliğin devamlılığı sağlanmalıdır.
 - Bütün açık gıdaların satış aşamasında sergilenmesi sürekli bir personel tarafından gözetlenmeli ve denetlenmelidir. Herhangi bir net bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışa sunulmasına izin verilmemelidir. Gıdaların satışında, sergilenmesinde kullanılan servis ekipmanları gıdanın yapısına uygun ve zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Eğer kendi kendine servis şeklinde gıdalar sergileniyorsa (salata barı gibi) tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde veya kapak kullanılmalıdır.
- Gıdaların hazırlanması, üretimi, tüketime sunulması ve servisinde iyi hijyen uygulamalarına dikkat edilmeli ve gerekli hassasiyet gösterilmelidir. Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmiş olması, olası tehlikeleri kontrol edebilecek sorumluluğa ve bilince sahip olması gerekmektedir.
- Self servis şeklinde gıdaların sergilenmesi sırasında bulaşma riskinin olup olmadığının kontrol edilmesi önemlidir. Kuru meyveler, hububat, tatlı veya çerezler temizlenebilir, sağlam malzemeden yapılmış kaplarda hava ile temas etmeyecek şekilde sergilenmelidir.
- Satışa sunulan taze meyve ve sebzeler zeminden en az 75 cm yükseklikte sergilenmeli ve bulaşmalardan korunmak için ilave önlemler alınmalıdır.
- Ambalajlı gıdalar ambalajları açıldıktan sonra uygun şartlarda muhafaza edilmeli, gıdanın güvenilirliğinden emin olmak için gıda maddesinin etiket bilgileri ve muhafaza şartları dikkate alınarak her bir gıda maddesi için uygun bir son tüketim tarihi tespit edilmelidir. Bu hususta gıda tedarikçilerinden tavsiye alınabilir.
- Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıda maddelerinin eti-

ketlerinde son tüketim tarihi mutlaka bulunmalıdır.

- 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.
- 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.

16. İZLENEBİLİRLİK

İzlenebilirlik; üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek istenilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesini ifade eder.

Gıda satış yerleri; gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için üretim, işleme ve dağıtım ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirlik tesis etmekle yükümlüdür.

Gıda satış yerleri piyasaya arz ettiği gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacıyla, Türk gıda mevzuatına uygun olmak koşulu ile, parti no ve/veya seri no ve/veya/üretim no ve/veya kod no ve diğer bilgileri içerecek şekilde ürünleri etiketlemek ve tanımlamak ile yükümlüdür.

- Dökme olarak satışı yapılan gıdalar orijinal ambalajında tutulmalı, tüketicinin ya da denetçinin görebileceği bir şekilde son tüketim tarihi vb. bilgileri içeren mevzuata uygun etiket bilgileri ile satışa sunulmalıdır.
- Dökme olarak satışa sunulan gıda maddelerinin geriye izlenebilirliğinin sağlanmasına dikkat edilmelidir. Gıdalara ait izlenebilirlik bilgileri mal kabul kayıtları ve ürün fatura/irsaliyelerinden takip edilmelidir. (Ek-4’de örnek bir form verilmiştir.)

17. GERİ TOPLATMA

- Küçük işyerleri zaman zaman tüketici şikâyetleri, yangın, su baskını veya soğutucu ekipmanının bozulması gibi nedenlerle sattıkları ürünleri geri toplamak zorunda kalabilirler.
- Satışa sunulan gıdaların mevzuata uygun olması, güvenilir gıda şartlarını taşıması ve bulaşmayı önlemek için gerekli koruyucu tedbirlerin alınması önem arz etmektedir.
- Bu kılavuz aynı zamanda geri toplatma ve iyi hijyen uygulamaları hakkında tavsiyelerde bulunmaktadır.
- Gıda tedarikçileri; satışa sunulan gıdalarda paketleme veya etiketlemede olumsuzluk olması, bulaşma riski veya bozulma olması durumunda söz konusu gıdaların raftan toplatılması için satış yerlerini bilgilendirmelidir.
- Gıda satış yeri herhangi bir gıda maddesi için geri toplatma ihtiyacı duyabilir. Bu konuda yayınlanan mevzuat kılavuz olarak kullanılmaktadır.

Kuru meyveler, hububat, tatlı veya çerezler temizlenebilir, sağlam malzemeden yapılmış kaplarda hava ile temas etmeyecek şekilde sergilenmelidir.





- Toplatılmasına karar verilen gıdalarda ön paketleme yapılmamış ise gıdalla ilgili kontrol kayıtları işyerine yardımcı olacaktır.
- İşyeri; müşteri veya kendisi tarafından satılan bir gıdanın tüketilmesi sonrası hastalanmış bir tüketiciden şikâyet alması durumunda, ilgili gıda maddesinin tanımlanmasına ve hatta satıştan kaldırılmasına ihtiyaç duyulabilir.
- İşyeri tarafından raftan geri toplatılan gıda, satışa sunulmamalı, güvenilir kaplarda ayrı alanlarda muhafaza edilmelidir.

18. DİĞER ACİL DURUMLAR

İşyerleri, gıda güvenilirliğini etkileyebilecek yangın, su baskını veya soğutucu ekipmanın bozulması gibi diğer acil durumlardan etkilenebilir. Böyle durumda, işyeri sahibi ;

- Etkilenen ürünler dikkatlice üç ana gıda güvenirliliği tehlikesi dikkate alınarak değerlendirmelidir.
- Acil durumlardan etkilenen gıdalar ayrılmalıdır. (Örneğin; Duman ve su zararları ilk görüldüğü durumdan daha fazla yayılabilir ve böyle bir şüphede daha fazla ürünün etkilendiği düşünülür).
- Ayrılan gıdaların gıda güvenirliliği, kalitesi ve insan sağlığı yönünden mevzuata uygunluğu değerlendirilmelidir.
- Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdaların güvenirliliği ve satışı için uygunluğu, gıda maddesinin muhafaza koşullarına, süresine ve sıcaklık dere-

cesine bağlıdır.

- Bu kılavuzda belirtilen gıdaların muhafaza edileceği sıcaklık değerleri için ürün grupları bazında ilgili yasal otoriteden tavsiye alınabilir.
- Acil durumlar için işyerlerinin sigorta yaptırması önerilmektedir.

19. KAYNAKLAR

British Retail Consortium, 1997. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Retail Guide. Chadwick House Group Ltd., London.143s.

Devon Food Safety Liaison Group, 2004. Food Safety Guidance for Farmers' Market Traders in Devon. 11s.

Food Standards Agency, 2004. Food Safety Guide for Farmers Market in Scotland. Scotland. 53 s.

Food Standards Agency, 2004. Guide to Food Hygiene. England. 32s.

WHO, 1995. Food Technologies and Public Health. WHO/FNU/FOS/95.12, Geneva. 24s.

FSIS, USDA. 2005. Time and temperature tables for cooking RTE poultry products. http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/RTE_Poultry_Tables.pdf

V. BÖLÜM

20. 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>
- **Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 19.06.2002 tarih, 24790
<http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2002/06/20020619.htm#13>
- **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
- **Sebze ve Meyveler ile Yeterli Arz ve Talep Derinliği Bulunan Diğer Malların Ticaretinin Düzenlenmesi Hakkında Kanun**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 26.03.2010, 27533
<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Kanunlar.aspx>
- **Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 04.01.2012, 28163
- **Hijyen Eğitimi Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 05.07.2013, 28698

V. B Ö L Ü M

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 kurulum 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 için Hazırlanmış Bina ve Satış Makineleri için 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 kullanılmaları durumunda, 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 yerleştirilmiş 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.		

GIDA SATIŞ YERLERİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU

		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.	GIDALARA 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 kırılmamalı.		
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.	GIDALARIN 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 işlem yöntemi; 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 işleminde 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:

- Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgiler resmi kontrol raporuna işlenir.
- Bu form, Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri dikkate alınarak doldurulur.
- 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 AİT RESMİ KONTROL FORMU**'na ilave olarak tespit edilen eksiklikler bu bölümde belirtilir.

EK- 3 ALERJEN MADDELER VEYA ÜRÜNLER

Alerjen Madde veya Ürünün Adı	Hariç Tutulan Ürünler
1) Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılçıksız buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve bunların ürünleri	• Dekstroz dâhil buğday bazlı glukoz şurupları • Buğday bazlı maltodekstrinler • Arpa bazlı glukoz şurupları • Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan tahıllar
2) Kabuklular (<i>Crustacea</i>) ve bunların ürünleri	
3) Yumurta ve yumurta ürünleri	
4) Balık ve balık ürünleri	• Vitamin veya karotenoid preparatlarında taşıyıcı olarak kullanılan balık jelatini • Bira ve şarapta durultma yardımcısı olarak kullanılan balık jelatini veya Isinglass (balık tutkalı)
5) Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri	
6) Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri	• Rafine soya fasulyesi yağı (katı ve sıvı) • Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat • Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel yağlardan elde edilen bitkisel steroller ve bitkisel sterol esterleri • Soya fasulyesi kaynaklı bitkisel sıvı yağ sterollerinden üretilen bitkisel stanol esterleri
7) Süt ve süt ürünleri (laktöz dahil)	• Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan peynir altı suyu • Laktitol
8) Sert kabuklu meyveler: Badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), fındık (<i>Corylus avellana</i>), ceviz (<i>Juglans regia</i>), kaju fıstığı (<i>Anacardium occidentale</i>), pıkan cevizi (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K.Koch), Brezilya fıstığı (<i>Bertholletia excelsa</i>), antep fıstığı (<i>Pistacia vera</i>), macadamia fıstığı ve Queensland fıstığı (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların ürünleri	• Distile alkollü içkiler ve diğer alkollü içkiler için distilat veya tarımsal etil alkol üretiminde kullanılan sert kabuklu meyveler
9) Kereviz ve kereviz ürünleri	
10) Hardal ve hardal ürünleri	
11) Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri	
12) Kükürt dioksit ve sülfidler (tüketime hazır veya üreticilerin talimatlarına göre hazırlanan ürünler için, toplam SO ₂ cinsinden hesaplanan konsantrasyonu 10 mg/kg veya 10 mg/L'den daha fazla olanlar)	
13) Acı bakla ve acı bakla ürünleri	
14) Yumuşakçalar ve ürünleri	

MAL KABUL KONTROL/İZLENEBİLİRLİK FORMU

[illegible]

EK-5 (Örnek Form)						
TEMİZLİK PLANI -I						
TEMİZLENECEK YÜZEY	SIKLIK	KULLANILAN TEMİZLİK ÜRÜNÜ	NASIL	KİM	KONTROL	

EK-5 (Örnek Form)**TEMİZLİK PLANI -II**

Temizlenecek alan adı :

Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan yöntem :

Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri:

Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı :

Gün	Saat	Temizleyen	Saat	Temizleyen	İMZA
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	 :		 :		
30	 :		 :		
31	 :		 :		

KONTROL EDEN

NOT: Her işyeri kendine göre düzenleme yapacaktır.

EK-6 (Örnek Form)

EĞİTİM KATILIM FORMU

TARİH: _____

EĞİTİM KONUSU:

EĞİTMEN ADI:

[illegible]

EK-7 (Örnek Form)**DEPO SICAKLIK KAYIT FORMU**

Depo Adı : Olması Gereken Sıcaklık Aralığı :	Yıl- Ay:
---	----------

GÜN	Saat	°C	Açıklama	KONTROL EDEN	İMZA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

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

