



TOPLU TÜKETİM YERLERİ İÇİN HIJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU



TOPLU TÜKETİM 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 **“Toplu Tüketim 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 toplu tüketim yerlerinin güvenilir gıda üretebilmesi ve tüketime sunabilmesi amacı ile hazırlanmış olan **“Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”**, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu, Türkiye Kahveciler, Kırcahaneciler ve Büfeciler Federasyonu, Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF), Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane Servis ve İkram Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği (TUSİD), özel sektör ve Bakanlığımız temsilcilerinin katılımı ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla **“Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”**nun kalite ve gıda güvenliğinin 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, 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	11
3.1.1 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları	12
3.1.2 El Yıkama Evyeleri	12
3.1.3 Havalandırma	12
3.1.4 Aydınlatma	12
3.1.5 Su	12
3.1.6 Atık Su Kanalizasyon Sistemleri	12
3.1.7 Temizlik Gereçlerinin Temizlik ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Muhafazası	12
3.2 Mekanlar	12
3.2.1 Genel Şartlar	12
3.2.2 Zeminler	12
3.2.3 Duvar Yüzeyleri	13
3.2.4 Tavanlar	13
3.2.5 Pencereler	13
3.2.6 Kapılar	13
3.2.7 Yüzeyler	13
3.2.8 Gıda Maddeleri ile Alet ve Ekipmanların Temizlenmesinde Kullanılan Evyeler	13
3.3 Teknik Donanım, Alet ve Ekipman	13
3.3.1 Genel Şartlar	14
3.3.2 Alet, Ekipman ve Makineler	14
3.3.3 Yardımcı Ekipmanlar	14
3.3.4 Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulama Örnekleri	14
3.4 Bulaşık Yıkama	15
3.5 İçecek Kapları	16
3.6 Temizlik ve Dezenfeksiyon	16
3.6.1 Genel Şartlar	16
3.6.2 Temizlik ve Dezenfeksiyon Adımları	16
3.6.3 Temizlik ve Dezenfeksiyon Planları	17
3.7 Atıklar	17
3.7.1 Genel Şartlar	17
3.8 Zararlılar ile Mücadele	17
3.9 Personel Hijyeni	18
3.9.1 Genel Şartlar	18
3.9.2 El Hijyeni	18
3.9.3 İşyeri Davranış Kuralları	19
3.9.4 Personel Eğitimi	19
4. GIDA MADDELERİNİN KULLANIMI	19
4.1 Genel Şartlar	19
4.2 Çabuk Bozulan Gıda Maddeleri ile İlgili Şartlar	19
4.3 Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler ile İlgili Şartlar	20
5. GIDA MADDELERİNİN KABULÜ VE İŞYERİ TARAFINDAN TAŞINMASI	20
5.1 Genel Şartlar	20
5.2 Gıda Maddelerinin Kabul Kontrolleri	21
5.3 İşyeri Tarafından Gıdaların Dağıtımı	21
5.4 Hijyen Önlemleri	21
6. GIDA MADDELERİNİN MUHAFAZASI	21
6.1 Genel Şartlar	21
6.2 Çabuk Bozulan Gıda Maddelerinin Muhafazası	22

7.GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ	23
7.1 Genel Şartlar	23
7.2 Taze Ürünlerin Dondurulması ve Yiyeceklerin Hazırlanması	23
7.3 Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Kullanımı ve İşlenmesi	23
7.4 Fritözde Gıdaların Kızartılması	23
7.5 Çabuk Bozulan Gıda Maddelerinin Hazırlanması ve İşlenmesi ile İlgili Şartlar	24
7.6 Dönerin Hazırlanması ve Pişirilmesi ile İlgili Şartlar	24
8. GIDA SERVİSİ	25
8.1 Genel Şartlar	25
III. BÖLÜM	25
9. ÖZEL ÜRÜN GRUPLARININ KULLANIMI	25
9.1 Taze ve Dondurulmuş Kanatlı Etin Kullanımı	25
9.1.1 Taze Kanatlı Etin Sevkiyatı	25
9.1.2 Kanatlı Etlerin Soğuk Hava Deposu / Soğutucuda Muhafazası	25
9.1.3 Dondurulmuş Kanatlı Etin Buzunun Çözdürülmesi	25
9.1.4 Kanatlı Etinin Kullanımı	25
9.1.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	25
9.1.6 Kanatlı Etin Pişirilmesi (Kızartma, Izgara)	25
9.2 Taze ve Dondurulmuş Kırmızı Etin Kullanımı	25
9.2.1 Taze Kırmızı Etin Sevkiyatı	25
9.2.2 Kırmızı Etin Soğuk Hava Deposu / Soğutucuda Muhafazası	25
9.2.3 Dondurulmuş Kırmızı Etin Buzunun Çözdürülmesi	26
9.2.4 Kırmızı Etin Kullanımı	26
9.2.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	26
9.3 Kıyma ve Kıymadan Elde Edilen Ürünlerin Kullanımı	26
9.3.1 Kıymanın Sevkiyatı	26
9.3.2 Kıymanın Kullanımı	26
9.3.3 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	27
9.3.4 Kıymanın Pişirilmesi (Kızartma, Izgara)	27
9.4 Taze ve Dondurulmuş Balıkların Kullanımı	26
9.4.1 Taze Balığın Sevkiyatı	27
9.4.2 Taze Balığın Muhafazası	27
9.4.3 Donmuş Balığın Çözdürülmesi	27
9.4.4 Taze Balığın Kullanımı	28
9.4.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	28
9.5 Çiğ Yumurtaların Kullanımı	28
9.5.1 Yumurtaların Sevkiyat ve Kabul Kontrolleri	29
9.5.2 Çiğ Yumurtaların Kullanımı	29
9.5.3 Yumurtanın Hazırlanması	29
9.5.4 Pişirilmeyen ve Yumurta İçeren Gıdaların Hazırlanması	29
9.5.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	29
9.5.6 Yumurta ve Yumurta İçeren Gıdaların Pişirilmesi	29
9.6 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Kullanımı	29
9.6.1 Taze (Sıvı) Kremşantin Sevkiyatı ve Muhafazası	29
9.6.2 Taze Kremşantin Çırpılması	29
9.6.3 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Muhafazası	29
9.6.4 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	29
IV. BÖLÜM	30
10. EKLER	30
Ek-1: Mevzuat	30
Ek-2: Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim Formu	31
Ek-3: Mutfaklarda iş akış şeması	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 dört bölümden oluşmaktadır.

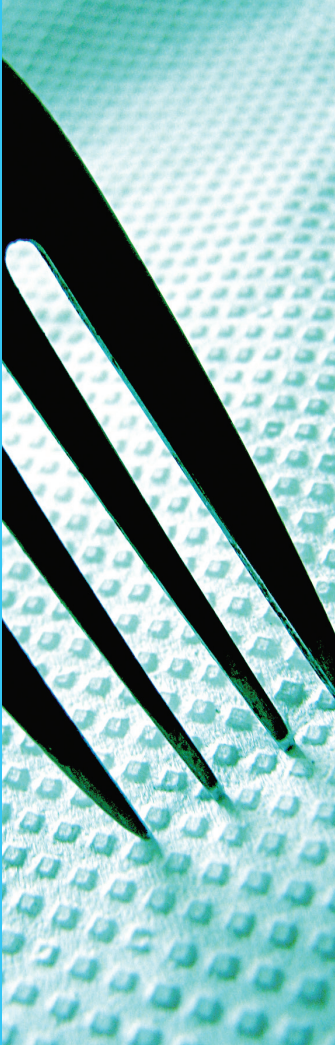


Birinci bölümde; bu kılavuzun kapsamındaki işyerlerinin uyması gereken mevzuat düzenlemeleri hakkında bilgiler yer almaktadır. Bunun yanında, bu kılavuzda geçen bazı kavramların tanımlarına yer verilmiştir.

İkinci bölümde; bu kılavuzun kapsamındaki işyerlerinde, fiziki ve teknik altyapı konusunda uyulması gereken kuralların yanı sıra çalışan personelin uyması gereken kurallara, temizlik ve dezenfeksiyon adımlarına yer verilmiştir. Ayrıca, üretim esnasında kullanılan gıda madde ve malzemelerin sevkıyatı, kullanımı ve muhafaza koşulları ile gıda maddelerinin hazırlanması, işlenmesi ve servis edilmesi hakkındaki kurallara yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde; taze ve dondurulmuş kanatlı ve kırmızı et ile balık, yumurta ve bunlardan oluşan ürünler gibi özel ürün gruplarının sevkıyatı, kullanımı ve muhafaza şartları hakkındaki kurallara yer verilmiştir.

Dördüncü bölümde; bu kılavuz kapsamındaki işyerlerinin, ikinci ve üçüncü bölümde belirtilen hijyen kurallarını sağlarken düzenli olarak kayıt altına almak için kullanmaları 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 Listesi ve örnek iş akış şemasına yer verilmiştir.



KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuz, toplu tüketim yerlerinin gıda mevzuatı hükümlerine uygun olarak faaliyetlerini sürdürmesi, güvenilir gıda üretmesi ve/veya tüketime sunması için gerekli olan iyi hijyen uygulamaları konusunda, sektöre yardımcı olmak amacı ile hazırlanmıştır.



KILAVUZUN KAPSAMI

Bu kılavuz; yemekhane, lokanta, restoran, kantin, kafe, kahvehane, çayocağı vb. toplu tüketim yerlerine yönelik iyi hijyen uygulamalarını kapsar.



**Toplu tüketim
yerleri
faaliyete
başlamadan
önce,
ilgili belediye/il özel
idaresi/organize sanayi
bölgesinden “İşyeri
Açma ve Çalışma
Ruhsatı” ile Gıda,
Tarım ve Hayvanlık
Bakanlığından
“İşletme Kayıt Belgesi”
almalıdır.**

I. BÖLÜM

1. MEVZUAT

Toplu tüketim yerleri ile ilgili ülkemiz mevzuatı hakkındaki bilgi **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 malzemelerin üretim, satış ve toplu tüketim yerleri **Ek-2’de** öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara uymak 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. Toplu tüketim yerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye/il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Gıda, Tarım ve Hayvanlık Bakanlığından “**İşletme Kayıt Belgesi**” 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

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

Bakteri: Gıdalarda bozulmalara ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilen, gözle görülemeyen tek hücreli canlıları,

Bulaşma: Bir tehlikeyi veya başlangıcı,

Çapraz bulaşma: Zararlı bakterilerin çevre, el ve kullanılan ekipmanlar yoluyla gıda maddelerine geçmesini,

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

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

Depolama: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin doğal yapılarını bozmayacak koşullarda ve tekniğine uygun olarak muhafazası işlemini,

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 işlemini,

Etiket: Gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablon ile basılmış, işaretlenmiş, kabartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış veya yapıştırılmış olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resimli veya diğer tanımlayıcı unsurları,

Etiketleme: Gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket, doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, marka adı, resimli unsur veya işareti,

Gıda/Gıda maddesi: 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 ile temasta bulunan madde ve malzemeler: Gıda maddeleri ile temasta bulunan veya bulunmak üzere üretilen her türlü madde ve malzemeyi,

Gıda işletmecisi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi,

Gıda işi: Kâr 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,

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

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

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

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

Kalıntı: Gıdada, tarım ürünlerinde veya bitkilerde, toprakta, suda veya diğer çevresel bileşenlerde, kullanımına izin verilen bir kimyasal ürünlerdeki aktif bileşenlerin ve/veya türevleriyle birlikte parçalanma ürünleri, metabolitleri ve kalıntıları,

Korozyon: Metal veya metal alaşımlarının oksitlenme veya diğer kimyasal etkilerle aşınma durumunu,

Resmi Kontrol: 5996 sayılı Kanun kapsamındaki faaliyetler ile bu Kanun hükümlerine uygunluğunun doğrulanması için, kontrol görevlilerinin, verilen yetki çerçevesinde gerçekleştirdikleri izleme, gözetim, denetim, muayene, karantina, numune alma, analiz ve benzeri kontrolleri,



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



Kontrol görevlisi: Bakanlık tarafından resmi kontrol yetkisi verilen kişiye,

Küf ve Maya: Doğada toprak, hava, su ve organik kalıntılar üzerinde yaygın olarak bulunan ve gıdalarda bozulmalara ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilen canlıları,

Mikroorganizma: Gözle görülemeyen bakteri, küf, maya ve virüsler gibi canlıların genel isimlendirmesini,

Risk: Sağlık üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali bulunan tehlike ile şiddeti arasındaki fonksiyonel ilişkiyi,

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,

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

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

Toplu tüketim yeri: Gıdanın tüketime hazır hale getirildiği ve tüketilmek üzere son tüketiciye sunulduğu; mobil araçlar veya sabit ya da hareketli tezgâhlar da dâhil olmak üzere, hazır yemek hizmeti veren işletmeler ile restoranlar, kantinler, okullar ve hastaneler gibi işletmeleri,

Türk gıda mevzuatı: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri özellikle gıda güvenliliğini düzenleyen; gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuatı,

Uygunsuzluk: 5996 sayılı Kanun hükümlerine uyumsuz olma durumunu,

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

ifade eder.

II. BÖLÜM

3. GENEL HİJYEN KURALLARI

3.1 Genel Şartlar

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 taşımalıdır:

- İşyerinin çevresinde, işyerini olumsuz etkileyecek ve çapraz bulaşmaya neden olabilecek kirlenici unsurlar (toz, koku vb.) olmamalıdır.
- Üretim alanında hiçbir evcil hayvan barındırılmamalı, bitki yetiştirilmemelidir.
- Hijyenle ilgili işlemlerin kusursuz bir şekilde yapılmasına imkân 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.
- Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinler tarafından kirlenmiş veya bozulmuş veya yabancı madde olduğu veya yabancı maddelerle bulaştığı bilinen ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmez.
- Mevzuata uygun hammadde, yardımcı madde ve mamul maddelerin işyerine kabulü sırasında izlenebilirliği sağlamak amacıyla etiket bilgileri de dikkate alınarak, gerekli olanlarda sıcaklık kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır. Bu maddelerin uygun sıcaklık ve rutubette muhafazası için yeterli kapasiteye sahip işleme ve muhafaza koşulları oluşturulmalı ve sıcaklık ve rutubet değerleri ölçülerek kayıt altına alınmalıdır.
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.
- İşyerinde personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili uyarıcı yazılar asılmalıdır.

3.1.1 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları

- İşyerindeki tuvaletlerin suyu sürekli olmalı, kanalizasyon bağlantısı bulunmalı, hiçbir şekilde üretim ve depo alanlarına doğrudan açılmamalıdır.
- Tuvaletlerde, sabun dispenserleri, hijyenik el kurutma (örneğin tek kullanımlık peçeteler veya el havlu rulo-ları) ve dezenfektan dispenserleri bulunmalıdır.
- Personel için personel soyunma alanları sağlanmalıdır. İş ve sokak kıyafetlerinin ayrı ayrı saklanabileceği şekilde yeterli sayıda soyunma dolapları olmalıdır. Bu dolapların içerisinde gıda maddesi saklanmamalıdır.
- Doğal veya mekanik havalandırma sağlanı.

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

3.1.2 El Yıkama Lavaboları

- İşyerinde gerekli ve uygun yerlerde yeterli sayıda temiz, sağlam ve çalışır durumda el yıkama evyeleri bulunmalıdır.
- Gıda işlemlerinde kullanılan araç ve gereçler el yıkama evyelerinde yıkanmamalıdır.
- Sıcak ve soğuk su bağlantısı olmalıdır.
- El yıkama ve hijyenik el kurutma için gerekli olan malzemeler bulundurulmalıdır.
- Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olur.

3.1.3 Havalandırma

- İşyeri ve tuvaletler yeterli havalandırma düzeneğine sahip olmalıdır.
- Havalandırma sistemleri, duman, koku, is ve buharlaşmayı giderecek, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve zararlı girişini önleyecek nitelikte olmalıdır. Filtreleri ve diğer parçaları temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilecek bir şekilde kurulmalıdır.
- Pişirme ve buharlı ısıtıcılardan çıkan hava işyeri ortamından uzaklaştırılmalıdır.
- Temiz olmayan bir alandan temiz bir alana olabilecek hava akımlarından kaçınılmalıdır.

3.1.4 Aydınlatma

- İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde doğal veya yapay olarak aydınlatılmalıdır.
- Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere karşı koruyucular ile korunmalıdır.
- Kullanılacak ışığın şiddeti ve rengi gıda üretimi ve gıdanın özelliklerini olumsuz yönde etkilemeyecek nitelikte olmalıdır.

3.1.5 Su

- İşyerlerinde ilgili mevzuata uygun, sürekli yeterli miktarda, içme suyu niteliğinde sıcak ve soğuk su kullanılmalıdır.
- Buhar ve buz "içilebilir nitelikteki sudan" elde edilmelidir.
- Su tankları; yağmur, kuş, zararlı vb. girişine karşı korumalı ve kontrolü kolayca yapılabilecek yerde bulunmalı, düzenli aralıklarla temizlenmeli, içindeki su mevzuata uygunluğu açısından laboratuvarında periyodik aralıklarla kontrol edilmeli/ettirilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.
- Gıda işletmesinde kullanılacak su, aşağıdaki şartları sağlayacak şekilde tedarik edilir.

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.

3.1.6 Atık Su Kanalizasyon Sistemleri

- Atık su kanalizasyon sistemleri son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanmalıdır.

3.1.7 Temizlik Gereçlerinin, Temizlik ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Muhafazası

- Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında uygun kapalı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon amacına yönelik olarak kullanılan maddeler ile bazı gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenilir hale getirilmesi amacıyla kullanılan dezenfektanlar Sağlık Bakanlığından onaylı olmalıdır.

3.2 Mekânlar**3.2.1 Genel Şartlar**

- Gıda maddelerinin hazırlandığı, kullanıldığı veya işlendiği alanlar (ofisler vb. hariç) gıda maddesi üretimine uygun hijyenik koşulları sağlayacak şekilde tasarlanmış ve kurulmuş olmalıdır.
- Üretim alanındaki pencere ve kapılar zararlıların girmesini engelleyecek şekilde tasarlanmış ve kurulmuş olmalıdır. Üretim alanına toz ve duman girmemesi sağlanmalıdır.

3.2.2 Zeminler

- Zemin kaplamaları sağlam, kaymayı önleyici, temizlenmesi kolay ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

İşyerlerinde
ilgili mevzuata
uygun,
yeterli
miktarda,
içme suyu
niteliğinde su
kullanılmalıdır.



Kaplamalar su geçirmez, aşınmaya karşı dayanıklı, yıkanabilir olmalıdır.

- Üretim alanında yeterli sayı ve boyutta atık su kanalı bulunmalıdır.
- Atık su kanalları zararlı girişine, koku yayılmasına ve atıkların geri basmasına karşı güvenilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

3.2.3 Duvar Yüzeyleri

- Pürüzsüz, temizlenmesi kolay, dezenfekte edilebilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalıdır.
- Su geçirmeyen açık renkli malzemeden yapılmalı ve aşınmaya karşı dirençli olmalıdır.

3.2.4 Tavanlar

- Tavanlar ve tavan yapıları kir birikmesine, nem yoğunlaşmasına ve küflenmeye izin vermeyecek şekilde olmalıdır.
- Tavanların periyodik olarak bakımları yapılmalıdır.
- Tavan yüksekliği üretilen ürüne ve alet ekipmana uygun olmalıdır.
- Yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü azaltmak amacıyla üretim yerlerindeki tavanlar tek parça ve düz yüzeyler olmalıdır.

3.2.5 Pencereleler

- Pencereleler ve diğer açıklıklar kir birikmesini önleyecek şekilde, çürümeye ve kırılmaya karşı dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Üretim alanından dış mekana açılan pencerelelerde kolay temizlenebilen sineklikler kullanılmalıdır.
- Pencere kenarları raf olarak kullanılmamalıdır.
- Açık pencerelelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, pencereleler üretim esnasında kapatılır ve sabitlenir.

3.2.6 Kapılar

- Temiz ve kir birikmesini önleyecek şekilde, çürümeye ve kırılmaya karşı dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Yüzeyi düz ve su geçirmez özellikte olmalıdır.
- Temizlenmesi kolay ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

3.2.7 Yüzeyler

- Hammadde, yarı mamul ve mamul maddelerle temasta bulunan yüzeylerde çatlak ve yarıklar bulunmamalıdır.
- Yüzeyler temizlenebilir, dezenfekte edilebilir yapıda olmalı, korozyona karşı dayanıklı olmalı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.

3.2.8 Gıda Maddeleri ile Alet ve Ekipmanların Temizlenmesinde Kullanılan Evyeler

- El yıkama evyelerinden ayrı bir yerde tüm alet ve ekipmanların yıkanması için uygun yıkama yerleri kurulmalıdır.
- Gıda maddelerinin temizlenmesinde kullanılan evyeler, el yıkama evyelerinden ve diğer evyelerden ayrı bir yerde bulunmalıdır.
- Yıkama evyelerinde sıcak ve soğuk su bağlantıları bulunmalıdır.
- Yıkama yerleri ve evyeler sürekli temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

3.3 Teknik Donanım, Alet ve Ekipman

3.3.1 Genel Şartlar

- Gıda maddelerinde kullanımına izin verilen alet ve ekipmanlar, tek kullanımlık kap ve ambalajlar hariç, temizlik ve dezenfeksiyona imkan verecek, gıda maddelerinin olumsuz olarak etkilenme riskini en aza indireyecek şekilde uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Makine, alet ve ekipmanlar kullanıldıktan hemen sonra bekletilmeden temizlenmelidir.
- Üretim alanlarında üretimde kullanılmayan alet, ekipman, makine ve malzeme bulundurulmamalıdır.

3.3.2 Alet, Ekipman ve Makineler

- Gıda maddeleri ile doğrudan temasta bulunan makineler ve aletler (örneğin mikserler) temizlenebilir, dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Bu alet ekipman ve makineler, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilir.
- Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler kullanma talimatlarına göre kullanılır.
- Gerekli olan makine ve aletlerin düzenli olarak kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

3.3.3 Yardımcı Ekipmanlar

- Yardımcı ekipmanların muhafaza edildiği yerler kolayca temizlenebilir olmalıdır.
- Temizlik için, muhafaza yeri veya yakın çevresinde bir içme suyu bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- Yıkanmış ve yıkanmamış karışım kapları elle sadece alttan ve dıştan tutulmalıdır.
- Gıdaların sunumu sırasında kullanılan tepsiler kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir özellikte olmalı ve hijyenik bir şekilde tüketiciye sunulmalıdır.
- Atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte ve içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.
- Yardımcı ekipmanların zemin ile teması engellenmelidir.

3.3.4 Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulama Örnekleri

Temizlik ve dezenfeksiyon konusunda uygulama örnekleri aşağıda yer almaktadır.

Fırın Temizliği:

İşlem 1. Fırının açma/kapama düğmesinin kapalı konumda olmasına dikkat edilir.

İşlem 2. Fırının içindeki raf ve tepsileri dışarı çıkararak ekipman yıkama evyelerine götürüp uygun temizlik ve de-

Bulaşık makinesi ile yıkama işlemleri



İŞLEM 1: Yıkama alanı temizlenir.



İŞLEM 2: Makinenin temizliği ve kontrolü yapılır. Gider vanası kapatılır. Filtreler kontrol edilir.



İŞLEM 3: Makina "ON" konumuna getirilir ve istenilen sıcaklığa ulaşması beklenir.



İŞLEM 4: Yıkanacak malzemelerden kaba kirler uzaklaştırılır.



İŞLEM 5: Yıkanacak malzemeler cinslerine ve büyüklüklerine göre sınıflandırılır.



İŞLEM 6: Çatal, kaşık ve bıçaklar özel sepetlere yerleştirilir.



İŞLEM 7: Yıkanacak malzemeler doğru yönde ve uygun basketlere yerleştirilir.



İŞLEM 8: Temizlenen malzemelerin kuruyabilmesi için yeterince beklenir.



İŞLEM 9: Temizlenmiş malzemeler kontrol edilerek kaldırılır.



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

zenfeksiyon maddeleri ile temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanır.

Dikkat: Raf ve tepsilerin zemin ile teması engellenmelidir.

İşlem 3. Fırının içi uygun temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanılarak temizlenir.

İşlem 4. Temizlenen ve dezenfekte edilen raf ve tepsiler fırının içindeki yerlerine yerleştirilir.

Davlumbaz ve Filtre Temizliği:

İşlem 1. Davlumbazın yüzeyi uygun temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanılarak temizlenir.

İşlem 2. Filtreler yerinden çıkarılarak ekipman yıkama evyelerinde, uygun temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri ile temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanır.

Dikkat: Filtrelerin zemin ile teması engellenmelidir.

İşlem 3. Temizlenen ve dezenfekte edilen filtreler yerlerine yerleştirilir.

3.4 Bulaşık Yıkama

Temizlik ve dezenfeksiyon konusunda uygulama örnekleri aşağıda yer almaktadır

Elle Bulaşık Yıkama:

İşlem 1. Kaba kirler fırça yardımı ile uzaklaştırılır.

İşlem 2. Bulaşık yıkama evyesinde uygun temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kullanılarak sıcak su hazırlanır.

İşlem 3. Bulaşık eldiveni giyilerek ve daha az kirli malzemelerden başlanarak fırça veya temizlik süngeri yardımı ile ovularak yıkanır.

İşlem 4. Yıkamadan sonra temiz su ile durulanır.

İşlem 5. Gerekliğinde dezenfekte edilebilmesi için, dezenfeksiyonlu ılık suda 2 dakika bekletilir.

İşlem 6. Dezenfeksiyondan sonra temiz su ile durulanır ve kurumaya bırakılır.

Bulaşık Makinesi İle Yıkama:

İşlem 1. Bulaşık makinesinin temizlik kontrolü yapılır.

İşlem 2. Filtreler dahil olmak üzere yıkama parçaları temizlenir ve kontrol edilir.

İşlem 3. Makinenin deterjan ve parlatıcı bölümlerine uygun temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri konulur.

İşlem 4. Makinenin istenilen sıcaklığa gelmesi için sıcaklık ayarı yapılır.

İşlem 5. Makineye konulacak malzemelerdeki kaba kirler uzaklaştırılır.

İşlem 6. Malzemeler cinslerine ve büyüklüklerine göre sınıflandırılarak, makinenin uygun yerlerine yerleştirilir.

İşlem 7. Makine çalıştırılarak malzemelerin yıkanması sağlanır.

İşlem 8. Temizlenen malzemelerin kuruyabilmesi için yeterince beklenir.

İşlem 9. Temizlenmiş ve kurutulmuş malzemeler kontrol edilerek yerlerine kaldırılır.

3.5 İçecek Kapları

- Gıda maddeleri için uygun olmayan bir malzemeden yapılmış, aşırı kirlenmiş veya hasar görmüş içecek kapları kullanılmamalıdır.
- Hijyenik nedenlerden dolayı, yıkanmış ve yıkanmamış içecek kapları, elle sadece alttan ve dıştan tutulmalıdır. Yıkandıktan sonra, bardakların sadece temiz bir zemin üzerinde sularının süzülmesi beklenmeli ve herhangi bir malzeme ile kurulanmamalıdır.
- Kuruyan içecek kaplarının ağızları yukarı bakacak şekilde, dik bir konumda, kapalı dolaplar içinde saklanmalıdır. (Böylece içecek kapları, mutfak kokuları, yağ ve sigara dumanı ile temas etmemiş olacaktır).
- Mümkün olması halinde tek kullanımlık içecek kapları tercih edilmelidir.

3.6 Temizlik ve Dezenfeksiyon

3.6.1 Genel Şartlar

- Kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanlar kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Temizlik için içme suyu kalitesinde su kullanılmalıdır.
- Sağlık Bakanlığı tarafından kullanımına izin verilmiş, gıda sanayisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri, karışıklığa ve tehlikeli durumlara sebep olmaması açısından boş gıda maddesi veya karışım kaplarına konulmamalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Temizlik ve dezenfektan maddelerin kullanımları sırasında, 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 anlaşılabilir ve okunabilecek şekilde işaretlenmiş olmalıdır.
- Her temizlik işleminden sonra tüm temizlik araçlarının kendileri de temizlenmelidir.
- Soğutucu batarya ve körükler genellikle küf sporları için bir ortam meydana getirdiğinden, dikkatli bir şekilde temizleme işlemine tabi tutulmalıdır.

3.6.2 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:** Onaylı dezenfektan maddeleri kullanım prosedüründe belirtildiği şekilde uygulanır.
- **Dezenfeksiyon Sonrası Durulama:** İçilebilir nitelikteki su ile yapılır.

İlaçlama işlemleri,
Sağlık Bakanlığı tarafından izin verilen kimyasallarla ve Sağlık Bakanlığı'nca yayımlanan mevzuat hükümleri doğrultusunda yapılmalıdır.



Çalışan personel

üretim/ işleme/
hazırlama/
sunum
alanlarında takı
ve kol saati
kullanmamalıdır.



Atıklar

üzerleri örtülebilen
kaplar içinde
çöp poşeti vb.
maddelerin içinde
toplanmalıdır.



3.6.3 Temizlik ve Dezenfeksiyon Planları

İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon planı oluşturulmalıdır ve yapılacak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri bu plan doğrultusunda uygulanarak, kayıt altına alınmalıdır. Uygulanacak plan ile ilgili olarak örnek tablo aşağıda verilmiştir. Ayrıca Ek 5 'te de örnek temizlik planları yer almaktadır.

Tablo 1:

Üretim Bölgesi	Temizlik	Dezenfeksiyon
Kapılar	Haftada bir	-----
Zeminler	Her gün	-----
Evyeler, Lavabolar	Her gün	Haftada bir
Davlumbaz, Filtre	Ayda Bir	-----
Havalandırma Mazgalları	Ayda Bir	-----
Kaplar	Her gün	Her gün
Atık Kaplar	Her gün	Boşaldıkça
Soğutucular	Ayda Bir	-----
Tuvaletler		
Kapılar, duvarlar, zeminler	Her gün	Haftada Bir
Tuvalet ve evyeler		
Sosyal alan	Haftada bir	-----

3.7 Atıklar

3.7.1 Genel Şartlar

- Atıklar gıda maddelerinin bulunduğu mekanlarda yığılmalara meydan vermemek için mümkün olduğunca çabuk bir şekilde uzaklaştırılmalıdır.
- Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde çöp poşeti vb. maddelerin içinde toplanmalıdır. Atık kapları üretim alanının dışına çıkarılmamalı, atıklar kapların içindeki çöp poşetleri ile üretim alanından uzaklaştırılmalıdır.
- Vardiya sonlarında veya işyeri mesaisi bitiminde atık kaplar boşaltılmalı ve temizlenmelidir.
- Atık kapların kapağı sıkıca kapatılmış olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Gıdaya herhangi bir bulaşma olmaması ve gıdanın olumsuz etkilenmesi için gıda maddelerinin seviyatı ile atıkların ortamdaki uzaklaştırılması işlemleri aynı zamanda yapılmamalıdır.

3.8 Zararlılar ile Mücadele

- Dış mekana açılan tüm boşluklarda zararlılara karşı önleyici tedbirler alınmalıdır.
- Zararlı ile temas etmiş mamuller imha edilmelidir.
- İşyeri alanlarında uygun aralıklarla mekanik veya yapışkanlı fare tuzakları yerleştirilmeli, tuzaklar düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- Zararlı ile mücadele programı hazırlanmalı ve etkin bir şekilde uygulanmalıdır.
- 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 alınmış olmalıdır. Yapılan ilaçlama kayıt altına alınmalıdır.

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.

- İlaçlama işlemleri Sağlık Bakanlığı tarafından izin verilen kimyasallarla ve Sağlık Bakanlığı'nca yayımlanan mevzuat hükümleri doğrultusunda yapılmalıdır.
- Zararlılara karşı kullanılan ilaçlar, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekanlarda muhafaza edilmelidir.
- Zararlılar ile mücadelede, yürürlükteki mevzuat hükümleri dikkate alınmalıdır.

3.9 Personel Hijyeni**3.9.1 Genel Şartlar**

- İşyerlerinde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymak zorundadırlar.
- İşyerlerinde çalışan kişiler uygun, temiz iş kıyafetleri ve koruyucu giysiler (bone, maske, galoş, eldiven vb.) giymelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.
- 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 tutulmalıdır. Üretim ve hazırlama işlerinde gerektiğinde ve bıyıklılarda mutlaka ağız maskesi kullanılmalıdır.
- Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim alanında hiçbir takı takılmamalıdır. Ayrıca bunlarla ilgili uyarıcı levhalar bulundurulmalıdır.
- Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin işyerinde çalışmasına izin verilmemelidir.
- Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanımı tercih edilmelidir.
- Çalışanlar için dinlenme bölümleri ve sosyal tesisler üretim/işleme/hazırlama/sunum birimlerinden ayrı bir yerde olmalıdır.

3.9.2 El Hijyeni

- Takı ve kol saati takılmamalıdır.
- Çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır. Oje ve yapay tırnak kullanılmamalıdır.
- Eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Tuvalet sonrasında eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Koruyucu eldivenler zamanında yenileri ile değiştirilmelidir. Üretim/işleme/hazırlama/sunum giriş noktalarında bol miktarda bulundurulmalıdır.
- Üretim/işleme/hazırlama birimlerinin giriş yerlerine mümkün olması halinde dezenfektan kuvvetleri konmalıdır.

3.9.3 İşyeri Davranış Kuralları

Çalışanlar aşağıdaki davranış kurallarına uymak zorundadır:

- Mamullere doğru öksürülmemeli ve aksırılmamalıdır.
- Üretim/işleme/hazırlama alanında herhangi bir şey yenilmemeli, içilmemeli ve sakız çiğnenmemelidir. İşyerinde sigara içilmemelidir.
- Üretim/işleme/hazırlama alanında giyilen iş elbiselerinin cepleri ve düğmesi olmamalıdır.
- Eller işyeri elbiseleri ile kurulanmamalıdır.
- Mamullere sadece yıkanmış ve dezenfekte edilmiş el ile temas edilmelidir.

3.9.4 Personel Eğitimi

- Personele gıda mevzuatı, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri veya iyi hijyen uygulamaları 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 işyeri yetkilisi sorumludur. Eğitim hizmeti ile ilgili Bakanlıklardan, işyerlerinin bağlı olduğu meslek kuruluşlarından (TESK, Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu gibi), meslekle ilgili sivil toplum örgütlerinden veya üniversitelerin ilgili bölümlerinden yardım alınabilir.

- İşyeri sahibi/yetkilisi, çalışanların işyeri talimatlarına uyup uymadığını düzenli olarak denetlemelidir.

- Eğitim ile ilgili kayıtlar Ek- 6'da örnek olarak verilen formlarda tutulmalıdır.

4. GIDA MADDELERİNİN KULLANIMI

4.1 Genel Şartlar

Gıdaların işyerine kabulünde, mevzuat hükümlerine uygun olmaları esas alınır.

İşyerine kabul edilen ve işyerinde üretilen gıda maddeleri ile bunların üretiminde kullanılan ürünler muhafaza ve işleme sırasında meydana gelebilecek tehlikelerden, çapraz bulaşmadan ve uygunsuz koşullardan korunmalıdır (örneğin kirlenme, mikroorganizmalar, uygunsuz sıcaklıklar, zararlılar vb.).

Isıtıldıktan sonra veya ısıtılmadan hazırlanan gıda maddeleri mümkün olduğunca hızlı bir şekilde soğutularak uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

Gıda maddeleri ile temasta bulunan buz, içme suyundan üretilmiş olmalıdır. Buz, bulaşmaya yol açmadan üretilmeli, işlenmeli ve saklanmalıdır.

4.2 Çabuk Bozulan Gıda Maddeleri ile İlgili Şartlar

Kıyma, et ürünleri, çiğ balık gibi gıda maddeleri, yeteri kadar soğutulmadıklarında ya da uygun koşullarda muhafaza edilmediklerinde, bu gıdalarda mikroorganizmalar ve/veya toksinleri kolayca gelişebileceğinden çabuk bozulacaktır ve bu durum insanlarda hastalık veya zehirlenmeye neden olacaktır. Bu nedenle çabuk bozulabilen veya raf ömrü sınırlı olan gıdaların uygun koşullarda muhafaza edilmesi veya en kısa sürede tüketime hazır hale getirilmesi veya mümkün olan en hızlı şekilde (kıyma ve kıyma ürünleri ürettikleri gün içinde) tamamen pişirilerek ya da dondurularak (ürünün özellikleri bozulmayacak şekilde) muhafaza edilmesi gerekir. Isıtılarak veya dondurularak muhafaza ile mikroorganizmaların üremesi önlenemekte ya da en azından yavaşlatılabilmektedir.

Bozulmuş veya tüketime uygun olmayan gıdaların sonradan ısıtılmaları, insanlarda hastalığa sebep olabilecek mikroorganizmaları muhtemelen öldürmektedir. Ancak bu mikroorganizmalar tarafından gıdada oluşturulan toksinler (zehirli maddeler) ısıtılma ile parçalanmayacağı için ortamda kalabilecektir. Bu gıdaların tüketime sunulması sonucu ciddi gıda zehirlenmesi vakaları ile karşılaşılabilir. Bu nedenle bozulmuş olan gıdaların ısıtılarak tekrar kullanılabilir bir hale getirilmeleri ve satışa sunulması mümkün değildir. Bu ürünlerin hiçbir canlı tüketemeyecek şekilde tamamen imha edilmesi gerekmektedir.

Isıtmanın etkinliği, uygulanan sıcaklığın yanı sıra uygulama süresine de bağlıdır. Sıcaklık düştükçe, aynı sayıdaki mikroorganizmaları öldürmek için daha fazla uygulama süresi seçilmelidir.

Isıtma ile tüm mikroorganizmaların tamamen ölmesi çok



nadiren gerçekleşen bir durumdur. Hiçbir zaman gıda maddelerinde uygulanan ısı işlem mutlak sterilizasyon işlemi değildir. Yani ortamda bulunan mikroorganizmaların tamamının yok edilmesine yönelik değildir. Isıtma işleminde insanlarda hastalık oluşturabilen patojen mikroorganizmaların elimine edilmesi esastır. Birçok gıdada, soğutma, kısa süreyle ısıtma, tuzlama, kurutma veya koruyucu maddelerin kullanılması vb. uygulanan teknikler, gıdaların sadece belirli bir süre muhafaza edilmesine yönelik uygulamalardır. Bu uygulamalar yapılsa dahi, uygun muhafaza koşulları dışında söz konusu ürünlerde tekrar bozulma meydana gelebilir.

4.3 Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler ile İlgili Şartlar

Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler aşağıdaki gibi olmalıdır:

- Gıda mevzuatı hükümleri doğrultusunda, uygun bir malzemeden yapılmış olmalı ve gıda maddelerini olumsuz olarak etkilememelidir.
- Güvenilir gıda şartlarını taşımalıdır.
- Hasarlı olmamalıdır (örneğin, üzerlerinde yarık veya yırtık bulunmamalı, yüzeyleri pürüzlü olmamalıdır).
- Deterjan veya dezenfeksiyon maddesi kalıntıları ile cam kırıkları vb. yabancı cisimler içermemelidir.
- İşyerinde kullanılacak gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, kir veya mikroorganizmalara bulaşmayacak bir şekilde uygun koşullarda işyerinde muhafaza edilmelidir.
- Gıda maddeleri için tekrar kullanılabilen gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, temizlenmesi kolay ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalıdır. Kırılmış kaplarda bulunan gıda maddeleri kesinlikle tüketime sunulamaz ve üretimde kullanılamaz.
- Gıdaların ambalajlanmasında gazete, siyah çöp poşeti vb. ürünler kullanılmamalıdır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından işletme kayıt belgesi almış işletmelerde üretilen veya ithalat izni alınmış ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır.

5. GIDA MADDELERİNİN KABULÜ VE İŞYERİ TARAFINDAN TAŞINMASI

5.1 Genel Şartlar

Hammaddelerin ve gıda maddelerinin hijyenik olarak kusursuz bir durumda olduklarından emin olmak amacıyla, sorumlu kişi satın alma sırasında hammaddenin gıda mevzuatına uygunluğunu ve tazeliğini kontrol etmelidir. Hammaddenin kabulünden sonra, hammaddenin sevkiyatı sırasındaki hijyen koşullarında bir eksiklik olup olmadığına ve gerekli sıcaklıklara uyulup uyulmadığına dikkat etmelidir.

Soğukta muhafazası gereken gıda maddelerinde, ürünlerin sevkiyatı; hazırlanması, işlenmesi ve müşterilere servisine kadar hiçbir aşamada soğuk zincir kesintiye uğramamalıdır. **Tablo 2'**de seçilmiş bazı gıda maddeleri için belirlenmiş maksimum muhafaza sıcaklık örnek değerleri verilmiştir.

Üretici tarafından belirlenen ve ürün etiketinde yer alan son tüketim tarihleri, ancak etikette belirtilen muhafaza sıcaklık değerlerine uyulması halinde geçerli olmaktadır.

Nakliye sırasında, soğukta muhafazası veya dondurarak muhafazası gereken gıdaların muhafaza sıcaklık değerlerine uyulmaması halinde, insanlarda hastalığa veya zehirlenmeye neden olabilecek mikroorganizmalar üreyebilecektir.

Soğukta muhafaza edilmesi gereken ürünler, örneğin süt veya süt ürünleri 4-6°C arasında sevk edilmelidir.



Gıda maddeleri daha mal kabulü sırasında sağlığa zararlı ve/veya bozulmuş olabilir. Bu durumda, işyeri tarafından şüpheli ve mevzuata aykırı gıdaların ve bunları satışa sunan firmaların anında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı il/ilçe müdürlüğüne bildirilmesi gerekir.

Tablo 2: Soğukta muhafaza edilmesi gereken bazı gıdalar için sevkiyat sıcaklıkları

Soğukta muhafaza edilmesi gereken bazı gıdalar	Sevkiyat sıcaklığı	Kontrol
Taze balık	+ 2°C ile 0°C arasında veya erimekte olan buz içinde	Rasgele örnek alınarak sıcaklık kontrolü / ölçülen sıcaklık, kontrol listesine kaydedilir.
Kırmızı Et	maksimum + 7°C	
Kanatlı eti	maksimum + 4°C	
Kıyma	maksimum + 2°C	
Sakatat	maksimum + 3°C	
Derin dondurulan gıdalar	minimum - 18°C	Tedarikçinin ifade ettiği sıcaklık değeri

Soğukta muhafaza edilmesi gereken ürünler, örneğin süt veya süt ürünleri 4-6°C arasında sevk edilmelidir.

5.2 Gıda Maddelerinin Kabul Kontrolleri

Gıda maddelerinin sevkiyatı sırasında;

- Tazelik durumu kontrol edilmelidir.
- Zararlı ile teması, bozulma işaretleri (örneğin çürüme, kokuşma vb.) veya yabancı cisimler açısından gıda kontrol edilmelidir.
- Ambalajların hasar görmüş olması, malın doğru olmayan veya eksik bir şekilde etiketlenmiş veya işaretilenmiş olması, özellikle raf ömrü veya son tüketim tarihi hakkında eksik bilgi verilmiş olması durumlarına karşı kontrol yapılmalıdır.
- Soğukta muhafaza edilmesi gereken ve derin dondurulan gıdalarda, sıcaklık değişimi olması halinde mikroorganizma üremiş olabileceğinden, kabul sırasında rasgele örnek alınarak mutlaka sıcaklık kontrolleri yapılmalıdır.
- Sevkiyatın yapıldığı taşıtlar, hijyen koşullarının sağlanıp sağlanmadığı veya eksik donanım olup olmadığı

açısından kontrol edilmelidir.

- Soğutmalı araçlarda sıcaklık kayıtları kontrolü yapılmalı ve Ek 4'te yer alan tabloya işlenmelidir.
- Sıcaklık kontrollerinde kullanılacak termometrelerin düzenli aralıklarla kalibrasyonu yaptırılmalıdır.
- Kabul sırasında, işyeri tarafından şüpheli ve mevzuata aykırı olduğu tespit edilen gıdalar ve bunları satışa sunan firmaların anında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı il/ilçe müdürlüğüne bildirilmelidir.

5.3 İşyeri Tarafından Gıdaların Dağıtımı

- Ambalajsız gıda maddeleri hijyen koşullarına sahip uygun kaplarda (örneğin kutular, çantalar, sepetlerde) ve yeterli muhafaza koşulları sağlanacak şekilde taşınmalıdır.
- Kahvehane, çay ocağı, kafe vb. yerlerde tüketilen şeker gibi gıda maddeleri ambalajsız olarak tüketiciye sunulmamalıdır.
- Taşıma araçlarında, taşıma sırasında gıdaların konulduğu bölüm ile servis elemanlarının bulunduğu bölümler birbirinden ayrılmış ve uygun bir şekilde dizayn edilerek donatılmış olmalıdır (kolay temizlenen, düz, temiz yüzeyler vb.). Aynı taşıma aracında, diğer gıdalar ile olumsuz etkileşim olmaması şartıyla, ambalajsız gıda maddeleri de taşınabilir.
- Soğukta muhafaza edilmesi gereken ve dondurulmuş gıda maddeleri, soğuk zincir kesintiye uğramayacak şekilde taşınmalıdır. Bu nedenle nakliye işlemi, gecikmeksizin gerçekleştirilmelidir.

5.4 Hijyen Önlemleri

- Gıda maddeleri nakliye sırasında kesinlikle ambalajlanmış, üzeri örtülmüş veya uygun bir kapta muhafaza edilmiş olmalıdır. Gıda maddelerinin açık olarak dağıtımı yapılamaz.
- Nakliye kapları, gıda maddelerinin taşınmasına uygun ve sadece gıda maddelerine tahsis edilmiş olmalıdır.
- Soğutulmuş gıda maddeleri ürün özelliklerini değiştirmeyecek şekilde soğuk zincir kırılmadan uygun kaplarda taşınmalıdır.
- Gıdaların alım ve dağıtım işlemleri, zaman kaybetmeden yapılmalıdır.
- Yüklenmiş taşıtlar güneş altında bekletilmemelidir.

6. GIDA MADDELERİNİN MUHAFAZASI

6.1 Genel Şartlar

- Çapraz bulaşmayı önlemek için, işlem görmemiş gıda maddeleri ile hazırlanmış gıdalar birbirlerinden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Ambalajlı veya ambalajsız hiçbir gıda maddesi yerde

zeminle temas ettirilmemelidir.

- Gıda maddeleri, birbirlerini ve özelliklerini olumsuz olarak etkilememeleri için, ambalajlı veya uygun kaplarda muhafaza edilmelidir.
- Muhafaza sıcaklık önerisi bulunmayan gıda maddeleri için kullanılan muhafaza yerleri, kuru ve iyi havalandırılmış olmalıdır. Güneş ışığının ve ısı kaynaklarının etkisi engellenmelidir. Havalandırma boşlukları, zararlı girişine karşı güvenilir olmalıdır.
- Gıdaların, raf ömrü/son tüketim tarihinden önce tüketilmesine dikkat edilmelidir. İşyerinde muhafaza edilen gıda stoklarında, **“ilk giren ilk çıkar ilkesine”** uygun hareket edilmelidir. Stoktaki gıdalar, düzgün şekilde istiflenmiş ve düzenli olarak tasnif edilmiş olmalıdır.
- Raf ömrünü doldurmuş veya son tüketim tarihi geçmiş ürünler kesinlikle insan tüketimine sunulamaz.
- Soğukta muhafaza edilmesi gereken gıda maddelerinin içinde bulunduğu soğutucu ve derin dondurucuların sıcaklık değerleri düzenli olarak kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır. Sıcaklık değerlerinde herhangi bir sapma tespit edildiğinde zaman kaybetmeden uygun önlemler alınmalıdır. Bu amaçla soğutucuların ve termometrelerin düzenli aralıklarla kalibrasyonları yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

6.2 Çabuk Bozulan Gıda Maddelerinin Muhafazası

Çabuk bozulan gıda maddeleri soğutucuda veya derin dondurucuda muhafaza edilmelidir.

Çabuk bozulan gıda maddelerinin muhafazası için gerekli sıcaklık değerlerine uyulmaz ise; bu durum, gıdada mikroorganizmaların (insanda hastalık ve/veya zehirlenme oluşturan mikroorganizmalar, bozulmaya neden olan mikroorganizmalar) üremesini hızlandıracaktır.

Gıdanın etiketinde üretici tarafından belirtilen muhafaza sıcaklık değerlerine uyularak bu gıdalar muhafaza edilmelidir. Aşağıdaki Tablo 3’de bazı gıdalar için uyulması gereken muhafaza sıcaklıkları verilmektedir.

Tablo 3: Bazı gıdalar için uyulması gereken muhafaza sıcaklıkları

Gıdalar	Uyulması gereken muhafaza sıcaklığı
Taze et, et ürünleri, peynir, şarküteri ürünleri	+ 4°C ile maksimum + 7°C arasında
Süt ürünleri	maksimum + 6°C
Kanatlı etleri, av hayvanı etleri, kıyma	maksimum + 4°C
Sakatat	maksimum + 3°C
Taze balık	erimekte olan buz içinde veya + 4°C ile 0°C arasında
Derin dondurulan gıdalar	minimum - 18°C

Soğuk zincirin kesintiye uğraması güvenilir gıdanın sağlanamamasına ve ürünlerin kalitesinin düşmesine neden olmaktadır. Bu durumda gıdanın ambalajı üzerinde belirtilmiş olan raf ömrünü ve son tüketim tarihini kesin olarak garanti etmek mümkün olmayacaktır. Sevkiyat sıcaklıklarında sapma olması halinde, söz konusu gıdalar insan tüketimine sunulamaz ve başka gıdaya işlenemez.

Dondurulmuş gıdalar, çözülünce hemen kullanılmalıdır. Çözöldükten sonra kullanılmamaları halinde, bunlar tekrar dondurularak kullanılamaz.

İşyerinin kendi üretimi olan, çabuk bozulan gıda maddeleri, yeterli soğutma ortamında sadece sınırlı bir süre zarfında muhafaza edilmeli ve üzeri bir üretim ve/veya son tüketim tarihi/saati ile işaretlenmiş olmalıdır.



UYARI 1. Dökme gıda maddeleri (ambalajsız olanlar) uygun muhafaza şartlarında, uygun sıcaklıkta, ağızları kapalı olarak ve zeminle doğrudan temas etmeyecek şekilde muhafaza edilmelidir.

UYARI 2. Et, yumurta, hazırlanmış ürünler mümkünse ayrı depolarda, mümkün değil ise ayrı alanlarda kapaklı olarak, çapraz bulaşmaya izin vermeyecek şekilde depolanmalıdır.

Gıda maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi sırasında,

bir gıda maddesinden diğer bir gıda maddesine mikroorganizmaların geçmesini önlemek amacıyla çalışan personelin kişisel hijyen kurallarına uygun hareket etmesi ve bulaşma riskini ortadan kaldırması gerekmektedir.



7. GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ

7.1 Genel Şartlar

Gıda maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi sırasında, bir gıda maddesinden diğer bir gıda maddesine mikroorganizmaların geçmesini önlemek amacıyla çalışan personelin kişisel hijyen kurallarına uygun hareket etmesi ve bulaşma riskini ortadan kaldırması gerekmektedir.

Belirlenmiş sıcaklıklarından sapma olması halinde, söz konusu gıdalar insan tüketimine sunulamaz ve başka bir gıdaya işlenemez.

7.2 Taze Ürünlerin Dondurulması ve Yiyeceklerin Hazırlanması

Henüz işlem görmemiş çiğ ve taze gıdalar veya yeni hazırlanmış ara mamul veya hazır ürünler, hemen tüketilmemeleri halinde, raf ömrünü uzatmak amacıyla, derin dondurucularda muhafaza edilmelidir. Kalite nedenleriyle, derin dondurulmuş ürünler için 6 aydan uzun muhafaza sürelerinden kaçınılmalıdır. Bu durumlarda, muhafaza sıcaklık değeri minimum -18°C olmalıdır.

7.3 Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Kullanımı ve İşlenmesi

Gıda maddeleri mümkün olduğunca, donmuş haldeyken işlenmelidir. Eğer işlemeye devam edebilmek için, çözünmesi gerekiyorsa, bu soğutucu sıcaklığında yapılmalıdır.

Donmuş gıda maddelerinin çözünme işlemi, mikroorganizmaların üremesi ve toksin oluşturmalarını engelleyecek şekilde, mümkün olan en kısa sürede yapılmalıdır.

Çözülen gıdadan ortaya çıkan sıvı (örneğin kümes hayvanı gıdalarında) herhangi bir sağlık riski oluşturmaması için diğer gıdalarla temas etmeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.

Çözülen gıdadan çıkan sıvının bulaştığı çalışma alanları ve iş gereçleri, bekletilmeksizin temizlenmeli ve gerekirse dezenfekte edilmelidir.

7.4 Fritözde Gıdaların Kızartılması

Fritözde gıdaların kızartılmasında kullanılan yağlar, uzun süre ve yüksek sıcaklıklarda kullanıldıklarında bozulur ve güvenilir gıda ve dolayısı ile insan sağlığı yönünden tehlike oluşturur. Ayrıca bozulmuş yağda kızartılan gıdalarda koku veya tat olarak da sapma görülmektedir.

Fritözde kullanılan yağların kullanımına dair başlıca kurallar aşağıdaki sıralanmıştır:

- Gıda üretim ve perakende işyerlerinde kızartmada kullanılmakta olan katı ve sıvı yağların resmi kontrollerindeki özel hijyen gereklilikleri **"KIZARTMADA KULLANILMAKTA OLAN KATI VE SIVI YAĞLAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ "** ile belirlenmektedir.
- Kızartma işlemi sırasında sıcaklık 180°C'yi geçmemelidir.
- Fritözde kızartma yapılırken her defasında, sadece bu özelliklere uygun kızartma yağı kullanılmalıdır.
- Kızartma sonrası, yağdaki gıda maddesi kalıntıları hemen süzülerek ortamdaki uzaklaştırılmalıdır. Bu işlem kızartma yağının kullanma süresinin uzatılmasına ve gıdada oluşabilecek tehlikenin azaltılmasına

katkıda bulunmaktadır.

- Kullanım süresi dolan atık yağlar tekrar gıda ve yem amaçlı kullanılmaz. Çevre ve Orman Bakanlığının atık yağların bertarafı konusundaki “**Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği**” hükümleri doğrultusunda uygulama yapılır.
- Kullanılmış kızartmalık yağlar diğer atıklardan ayrı olarak temiz ve ağız kapaklı bir kaptaki biriktirilmeli, çevrenin korunması amacıyla kanalizasyona, toprağa, denize ve benzeri alıcı ortamlara dökülmemelidir ve bu yağlar Çevre ve Orman Bakanlığından lisanslı geri kazanım tesislerine veya toplayıcılarına teslim edilmelidir.

7.5 Çabuk Bozulan Gıda Maddelerinin Hazırlanması ve İşlenmesi ile İlgili Şartlar

Çabuk bozulan gıda maddeleri, yeterince soğukta muhafaza edilemiyorsa mümkün olduğunca hızlı bir şekilde hazırlanmalı ve işlenmelidir. Daha sonra, bu gıdaların sıcaklığı bekletilmeden uygun muhafaza sıcaklık değerlerine düşürülmeli ve bu sıcaklık değerinde muhafaza edilmelidir.

Birden çok malzemeden oluşan (patates salatası veya makarna salatası gibi) ve çabuk bozulan gıdalara katılacak malzemeler, karışım öncesi soğutulmalıdır. Böylece istenmeyen mikroorganizmaların üremesi kısıtlanmış olur ve bozulmalar geciktirilebilir.

Soğutma işlemi, gıda maddesinin merkezindeki sıcaklığın en kısa süre içinde gerekli seviyeye ulaşmasını sağlayacak şekilde gerçekleştirilmelidir. Bunu sağlamak için, ürünler mümkün olduğunca küçük /sığ kaplarda soğutulmalıdır.

7.6 Dönerin Hazırlanması ve Pişirilmesi ile İlgili Şartlar

- Döner üretiminde kullanılan hammadde ve diğer katkı maddeleri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının kayıt/onay belgesi almış işletmelerden elde edilmelidir. Döner eti +4 C°'yi geçmeyen soğuk depolarda muhafaza edilmelidir. Temizliği ve hijyeni sağlanmış kaplarda bekletilmelidir.
- Döner, günlük tüketilecek miktarlarda hazırlanmalıdır. Ertesi güne kalan döner kesinlikle tüketime sunulmamalı ya da başka bir amaç için kullanılmamalıdır. Bir seferde kullanılmayan döner kesinlikle ve hiçbir şekilde kullanılamaz.
- Dönerin pişirildiği mekanlarda bulaşmayı önleyecek gerekli tedbirler alınmış olmalıdır.
- Dönerin pişirilmesi sırasında gaz veya kömür alevinin etle teması engellenmelidir. Bunun için alevle döner arasına ısıya dayanıklı cam, paslanmaz levha gibi malzemeler konulabilir. Aksi takdirde alev ile et arasında en az 25 cm mesafe olması sağlanmalıdır.
- Çiğ dönerler +4°C'in üzerinde muhafaza edilemez ve satışa sunulmaz. Bu ürünlerin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saattir.

8. GIDA SERVİSİ

8.1 Genel Şartlar

Sıcak yemek servisinde kullanılan benmarinin (sıcak su banyosu) amacı, soğuk yiyecekleri ısıtmak değil, içine konan gıdayı belirli bir sıcaklık değerinde tutmaktır.

Sıcak tutulacak gıdaların sıcaklığı 65°C seviyesinin altına düşmemelidir. Gıdalar bu sıcaklıkta 3 saatten daha uzun süre tutulmamalıdır.

Mayonez, salata sosu, ketçap, hardal gibi malzemeler için kullanılan servis kapları kullanım öncesi temizlenmelidir.



**Sıcak
tutulacak
gıdaların
sıcaklığı 65°C
seviyesinin
altına
düşmemelidir.**

Gıdalar bu sıcaklıkta

3 saatten daha uzun süre
tutulmamalıdır.



Servise başlanmadan önce üretilen yemek partisinin her çeşidinden en az 250 gr olacak şekilde birer örnek alınmalı ve alınan örnekler yetmiş iki saat uygun koşullarda saklanmalıdır.

III. BÖLÜM

9. ÖZEL ÜRÜN GRUPLARININ KULLANIMI

9.1 Taze ve Dondurulmuş Kanatlı Etin Kullanımı

Taze veya buzu çözülmüş kanatlı etlerin mutfaklarda kullanımı sırasında, örneğin salmonella veya campylobacter türü bakterilerin, taze veya pişmiş diğer kanatlı etlere bulaşma tehlikesi vardır. Bu nedenle çiğ ve pişmiş kanatlı etlerin birbirlerinden tamamen ayrı tutulmasına dikkat edilmelidir.

9.1.1 Taze Kanatlı Etin Sevkiyatı

Kanatlı etlerin sevkiyat sıcaklığı maksimum +4°C seviyesinde olmalıdır. Kanatlı etlerin (taze veya dondurulmuş), sevkiyatın hemen ardından soğuk odaya/soğutucuya konulması gerekmektedir.

9.1.2 Kanatlı Etlerin Soğuk Hava Deposu/Soğutucuda Muhafazası

Taze kanatlı etler maksimum +4°C'de saklanmalıdır. Taze veya pişmiş kanatlı etleri muhafaza etmek amacıyla sadece temiz kaplar kullanılmalıdır. Ambalajsız kanatlı etlerin üzeri örtülmelidir (kapak, folyo vb.). Kanatlı etler ile kırmızı etler ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.

9.1.3 Dondurulmuş Kanatlı Etin Buzunun Çözdürülmesi

Dondurulmuş kanatlı etin buz çözme işlemi maksimum +4 °C 'de gerçekleştirilmelidir ve bu durumu sağlamak üzere ortam sıcaklığı 12°C'den fazla olmayacak veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem kullanılmalıdır. Çözülen gıdadan ortaya çıkan sıvı (örneğin kanatlı gıdalarında) herhangi bir sağlık riski oluşturmaması için diğer gıdalarla temas etmeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.

9.1.4 Kanatlı Etin Kullanımı

Ambalajsız kanatlı etleri ile yapılan tüm işler (yıkama, kesme, didikleme vb.) diğer hammaddeler ile yapılan işlerden zaman olarak kesin bir şekilde ayrılmış olmalıdır. Kanatlı etlerinin hazırlanmasında ayrı iş gereçleri kullanılmalıdır. Kanatlı etlerinin işlenmesinden önce ve sonra eller iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

9.1.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

Tüm iş gereçleri (kesme tahtaları, bıçaklar, makaslar vb.) sıcak su ve deterjan ile iyice temizlenmeli ve gerekirse dezenfekte edilmelidir.

Dikkat: Dezenfeksiyon maddesinin gerekli tesir süresi geçtikten sonra, tüm iş gereçleri temiz suyla dikkatlice durulanmalıdır.

9.1.6 Kanatlı Etin Pişirilmesi (Kızartma, Izgara)

Kanatlı etinin kızartılması ve ızgara yapılması sırasında etin merkez sıcaklığının minimum 3 dakika boyunca 80°C veya minimum 10 dakika boyunca 72°C seviyesinde olmasına dikkat edilmelidir.

9.2 Taze ve Dondurulmuş Kırmızı Etin Kullanımı

Çiğ kırmızı etin yüzeyinde, muhtemelen insanlarda hastalığa veya gıda zehirlenmelerine neden olabilen farklı mikroorganizmalar bulunabilmektedir. Bunlar eller ve iş gereçleri ile başka gıdalara bulaşabilir ve buralarda üremeye devam edebilirler.

9.2.1 Taze Kırmızı Etin Sevkiyatı

Taze etin sevkiyat sıcaklığı maksimum +4°C seviyesinde olmalıdır. Etin sevkiyatın hemen ardından soğutucuya/soğuk odaya konulması gerekmektedir.

9.2.2 Kırmızı Etin Soğuk Hava Deposu/Soğutucuda Muhafazası

Taze et maksimum +4°C'de saklanmalıdır. Taze veya pişmiş etleri muhafaza etmek amacıyla sadece temiz kaplar kullanılmalıdır. Ambalajsız kırmızı etlerin üzeri örtülmelidir (kapak, folyo vb.). Kanatlı etleri ile kırmızı etlerin ayrı kaplarda ve yerlerde muhafazasına dikkat edilmelidir.

9.2.3 Dondurulmuş Kırmızı Etin Buzunun Çözdürülmesi

Dondurulmuş kanatlı etin buz çözme işlemi maksimum +4 °C 'de gerçekleştirilmelidir ve bu durumu sağlamak üzere ortam sıcaklığı 12°C'den fazla olmayacak veya eşdeğer bir etkiye sahip alternatif bir sistem kullanılmalıdır. Buzu çözülürken etten çıkan suyun başka gıda maddeleri ile temas etmemesi sağlanmalıdır.

9.2.4 Kırmızı Etin Kullanımı

- Etlere sadece temiz ellerle dokunulmalıdır. Kırmızı et ile yapılan tüm işler (yıkama, kesme, didikleme vb.) diğer hammaddeler ile yapılan işlerden zaman olarak kesin bir şekilde ayrılmış olmalıdır. Kanatlı etleri ile kırmızı etler birbirlerinden ayrı işlenmelidir.
- Temiz veya buzlu çözülmüş etlere temas ettikten sonra eller iyice temizlenmeli ve gerekiyorsa dezenfekte edilmelidir.

9.2.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

Kesme tahtası, bıçak gibi tüm iş gereçleri, sıcak su ve deterjan ile iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Dikkat: Dezenfeksiyon maddesinin gerekli tesir süresi geçtikten sonra, tüm iş gereçleri temiz suyla dikkatlice durulanmalıdır.

9.3 Kıyma ve Kıymadan Elde Edilen Ürünlerin Kullanımı

- Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etten kıyma veya hazırlanmış et karışımları hazırlanacaksa, kullanılan et dondurulmadan önce kemiklerinden ayrılır. Ancak bu yolla elde edilen kıyma veya hazırlanmış et karışımları sadece kısa bir süre için depolanır. Kırmızı soğutulmuş etten elde edilecek kıymalar; kesim tarihinden itibaren 6 gün, vakumla paketlenmiş kemiksiz sığır ve dana etinden elde edilecek kıymalar kesim tarihinden itibaren 15 gün içerisinde hazırlanır. Kanatlı hayvan etinden elde edilecek kıymalar kesim tarihinden itibaren en fazla 3 gün içerisinde hazırlanır. Bunun dışında kıyma hazırlanamaz.
- Et, kıyma makinesinden geçtikten ve kıyma haline geldikten sonra yüzey alanı büyük oranda genişleyeceğinden, bulaşmaya daha açık hale gelecek ve insanlarda hastalık ve zehirlenmeye neden olan mikroorganizmalara daha fazla maruz kalabilecektir. Bu durum etin uygun koşullarda muhafaza edilmediği hallerde çok çabuk bozulmasına sebep olmaktadır. Söz konusu mikroorganizmalar sadece kıymanın yüzeyinde değil, kıymanın içinde ve kıymadan elde edilen ürünlerde de kolayca üreyebilmektedir.
- Bu nedenle köfte vb. kıymadan elde edilen ürünler, hazırlandıktan hemen sonra hiç vakit geçirmeden soğutucuya konmalı ve pişirme aşamasına kadar soğutucuda muhafaza edilmelidir. Tüm bu aşamalarda sıkı hijyen önlemleri uygulanmalıdır.

9.3.1 Kıymanın Sevkiyatı

Üretimden hemen sonra, kıyma ve hazırlanmış et karışımları ambalajlanır veya paketlenir. Kıyma 2 °C'den, hazırlanmış et karışımları 4 °C'den yüksek olmayan bir iç sıcaklığa soğutulur veya iç sıcaklıkları -18 °C veya daha düşük sıcaklıklara dondurulur. Bu sıcaklık koşulları depolama ve nakliye sırasında da sürdürülür.

9.3.2 Kıymanın Kullanımı

- Çiğ kıyma ve kıymadan elde edilen ürünler bir vardiya mesaisi dahilinde/en geç mesai bitimine kadar (mümkünse arada bekletmeden) tamamen pişirilerek tüketilmelidir. Bu süre geçtikten sonra kalan ürünler derin dondurucuya konulamaz ve tekrar kullanılamaz.
- Ambalajlı kıymadan elde edilen ürünlerde, etikette yer alan son tüketim tarihi ve muhafaza sıcaklığı bilgilerine daima dikkat edilmelidir. Kıyma ürünlerinin hazırlanması ve işlenmesinde iş gereçlerinin çalışma alanlarının temizliğine özellikle dikkat edilmelidir. Ayrıca kıyma ve kıymadan elde edilen ürünlerin işlenmesinden/hazırlanmasından/



**Taze balığın
sevkiyatı**

**buz içine yatırılarak
veya maksimum +2°C
sıcaklıkta yapılmalıdır.**

**Çiğ yumurta
ile yapılan
tüm işler,
(muhafaza, işleme)
diğer gıda maddeleri ile
yapılan işlerden mekan
olarak kesin bir şekilde
ayrılmış olmalıdır.**

pişirilmesinden önce ve sonra eller iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

9.3.3 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

- Kullanılan donanımlar ve diğer araçlar gün içinde düzenli olarak temizlenmelidir. Kıyma makinesi gibi sürekli kullanımda olan cihazlar, özel soğutucu düzeneklerle birlikte mikrobiyal gelişme önenecek şekilde kullanılmalı ve her mesai bitiminde iyice temizlenmelidirler.
- Soğutucu düzenegi olmayan kıyma makineleri her kullanımdan sonra mutlaka temizlenmelidir. Bu araçların ve cihazların temizlenmesinde sıcak su, deterjan ve gerekiyorsa dezenfektan kullanılmalıdır. (Dikkat: Gerekli tesir süresi geçtikten sonra dezenfektan, temiz suyla dikkatlice durulanmalıdır).

9.3.4 Kıymanın Pişirilmesi (Kızartma, Izgara)

Kızartma ve ızgara işlemleri sırasında merkez sıcaklığının minimum 3 dakika boyunca 80°C veya minimum 10 dakika boyunca 72°C seviyesinde olmasına dikkat edilmelidir. Kıyma ürünleri iyice pişirilmelidir ve pişmemiş kısım bırakılmamalıdır. Deneyimli bir aşçı tarafından pişirme işlemi (örneğin tavada köfte pişirirken, orta kısmın rengini ve kıvamını değerlendirerek) takip edilmelidir.

9.4 Taze ve Dondurulmuş Balıkların Kullanımı

Çiğ balığın yüzeyinde, insanlarda hastalığa ve gıda zehirlenmelerine neden olabilen farklı mikroorganizmalar bulunabilmektedir. Bunlar eller ve iş gereçleri ile başka gıdalara bulaşabilir ve buralarda üremeye devam edebilirler.

9.4.1 Taze Balığın Sevkiyatı

Taze balığın sevkiyatı buz içine yatırılarak veya maksimum +2°C sıcaklıkta yapılmalıdır. Taze balık sevkiyatın ardından hemen soğuk odada/soğutucuda muhafaza edilmelidir.

Balığın taze olduğunu gösteren işaretler: Gözleri berrak, parlak, gözbebekleri siyah, solungaçları kırmızı, pulları sıkı, yüzeyi parlak, mukoza tabakası bozulmamış ve eti sıkı olmalıdır.

9.4.2 Taze Balığın Muhafazası

Taze balık, soğutucu/soğuk odada, erimekte olan buz içinde (eriyen buzun suyu ortamdaki kolayca uzaklaştırılabilecek şekilde) veya maksimum +2°C'de muhafaza edilir. Muhafaza edilen ortam sıcaklığı, balığın sıcaklığı 0°C seviyesinin altına düşmeyecek şekilde ayarlanmalıdır (taze balık dondurulmamalıdır). Farklı balık türleri birbirinden ayrı muhafaza edilmelidir. Temiz kaplarda, her türlü bulaşmadan korumak amacıyla üzeri örtülmüş olarak muhafaza edilmelidir.

Balıkçılık ürünlerini depolayan gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

- a) Taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilir.
- b) Dondurulmuş balıkçılık ürünleri, ürünün tüm kısımlarında -18°C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Bununla birlikte, konserve gıdaların üretimi için salamurada bütün olarak dondurulmuş balıklar, -9°C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilir.
- c) Canlı balıkçılık ürünleri, gıda güvenilirliğini ve canlılığını olumsuz etkilemeyecek şartlarda ve sıcaklıkta muhafaza edilir.

9.4.3 Donmuş Balığın Çözdürülmesi

Donmuş balığın çözünme işlemi soğuk oda/soğutucu sıcaklığında maksimum +4 °C seviyesinde gerçekleştirilmelidir. Buzu çözülürken balıktan çıkan suyun başka gıda maddeleri ile temas etmemesi ve ortamdaki uzaklaştırılması sağlanmalıdır.



Balıkçılık ürünlerini nakleden gıda işletmecisi, aşağıdaki gerekliliklere uyar:

a) Balıkçılık ürünleri, nakliye süresince gereken sıcaklıkta muhafaza edilir ve özellikle, aşağıdaki hususlar dikkate alınır:

- 1) Taze balıkçılık ürünleri, çözündürülmüş işlenmemiş balıkçılık ürünleri, kabuklulardan ve yumuşakçalardan elde edilen pişirilmiş ve soğutulmuş ürünler; buzun erime sıcaklığına yakın bir sıcaklıkta muhafaza edilir.
- 2) Konserve gıdaların üretimi için salamura bütünü olarak dondurulmuş balıkçılık ürünleri hariç, dondurulmuş balıkçılık ürünleri, nakliye süresince ürünün tüm kısımlarında -18 °C veya daha düşük düzenli bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Ancak 3 °C'den fazla sıcaklık yükselmesine yol açmayan kısa süreli dalgalanmalar kabul edilir.

b) Gıda işletmecisinin Bakanlığın uygun görmesi ve nakliye süresinin kısa olması durumunda, dondurulmuş balıkçılık ürünlerinin soğuk muhafaza deposundan onaylı bir işletmeye nakledilmesi sırasında eğer ürün işletmede hazırlama ve/veya işleme amacıyla çözündürülecekse, bu fıkranın (a) bendinin (2) numaralı alt bendine uyması gerekmez.

c) Buz altında muhafaza edilen taze balıkçılık ürünlerinde buzun erimesi sonucu oluşan su, ürünlerle temas ettirilmez.

ç) Canlı balıkçılık ürünleri, gıda güvenilirliğini ve canlılığını olumsuz etkilemeyecek şartlarda ve sıcaklıkta nakledilir.

9.4.4 Taze Balığın Kullanımı

Taze balığın işlenmesinden/hazırlanmasından/pişirilmesinden önce ve sonra eller iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Balık ile yapılan tüm işler (yıkama, kesme, didikleme vb.), yapılan diğer işlerden zaman olarak kesin bir şekilde ayrılmış olmalıdır.

9.4.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

Kesme tahtası, bıçak gibi tüm iş gereçleri, sıcak su ve deterjan ile iyice temizlenmeli ve gerekirse dezenfekte edilmelidir.

Dikkat: Dezenfeksiyon maddesinin gerekli tesir süresi geçtikten sonra, tüm iş gereçleri temiz suyla dikkatlice durulanmalıdır.

9.5 Çiğ Yumurtaların Kullanımı

Yumurtalar, kabuklarının üzerinde ve içinde *Salmonella* gibi insan sağlığını tehdit eden bakteriler barındırabilmektedir. Bu bakterilerin, çalışanların elleri veya mutfakta bulunan eşya ve iş gereçleri ile yayılmaları ve diğer gıda maddelerine/yiyeceklerle bulaşması tehlikesi bulunmaktadır. Ancak, en az 5 dakika kaynatma veya pişirme işlemi ile (tavuk yumurtalarında) insanlarda hastalığa neden olan bazı bakteriler ortamdaki yok edilebilmektedir. Bu nedenle, çiğ yumurta kullanılarak yapılan gıdaların üretilmesi/hazırlanması sırasında özel hijyen şartlarına titizlikle uyulmalıdır ve güvenilir gıda şartlarını sağlayacak tedbirler alınmalıdır.

(1) Yumurtalar, üreticinin tesislerinde ve son tüketiciye arzına kadar, temiz, kuru, dışarıdan gelen kokulardan arı, darbelerden etkin bir biçimde korunacak ve direk güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilir.

(2) Yumurtalar; son tüketiciye arzına kadar hijyenik niteliklerinin sürekli olarak korunmasını sağlamak için en uygun olan ve tercihen sabit bir sıcaklıkta depolanır ve nakledilir. Ancak evcil tavuktan (*Gallus gallus* var. *domesticus*) elde edilen yumurtalar için aşağıda belirtilen gereklilikler sağlanır:

- a) Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplanma işleminden hemen sonra depolarda violler içinde muhafaza edilir.
- b) Gıda kodeksinde A sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar 5 °C ila 12 °C

Taze, sıvı kremşantinin sevkiyatı

ve muhafazası maksimum +7°C'de yapılmalıdır.



arasındaki sıcaklıklarda muhafaza edilir ve taşınır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide 5°C'nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

c) Gıda kodeksinde B sınıfı olarak tanımlanan yumurtalar 5 °C ila 12 °C arasındaki sıcaklıklarda ve % 70 - 85 bağıl nem içeren depolarda muhafaza edilir ve belirtilen sıcaklıklarda taşınır.

(3) Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en fazla 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır.

(4) Yumurtalar üretildiği yerde ve tüketiciye ulaştırılana kadarki tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde ve yabancı kokulardan arı biçimde depolanır; darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunur.

(5) Yumurta ürünlerinin muhafaza ve depolama sıcaklıkları aşağıdaki dereceleri aşamaz:

- 1) Derin dondurulmuş ürünlerde -18 °C
- 2) Dondurulmuş ürünlerde -12 °C
- 3) Soğutulmuş ürünlerde 4 °C
- 4) Pastörize ürünlerde 4 °C
- 5) Yumurta akı hariç kurutulmuş ürünler 15 °C

9.5.1 Yumurtaların Sevkiyatı ve Kabul Kontrolleri

Yumurtalar, hasar görmemiş olmalı, ambalajında son tüketim tarihi (yumurtlama tarihini izleyen 28. gün) ve muhafaza sıcaklığı (+5°C ile +12°C arasında) ve muhafazaya başlanan tarih (yumurtlama tarihini izleyen 18. gün) bulunmalıdır. Bu koşulları taşımayan yumurtalar işyerine kabul edilmemelidir.

9.5.2 Çiğ Yumurtaların Kullanımı

Çiğ yumurta ile yapılan tüm işler (muhafaza, işleme) diğer gıda maddeleri ile yapılan işlerden mekan olarak kesin bir şekilde ayrılmış olmalıdır. Yumurta kabuklarının yumurtanın içine kaçmaması gerekmektedir. Yumurtanın soğukta muhafazası ile ilgili kurallara uyulmalı ve etiketinde belirtilen son tüketim tarihine dikkat edilmelidir.

9.5.3 Yumurtanın Hazırlanması

Taze yumurta çırpıldıktan sonra doğrudan ve tümüyle hemen kullanılmalıdır. Kullanım sonrası artan kısım soğutulmamalı veya muhafaza edilmemelidir.

9.5.4 Pişirilmeyen ve Yumurta İçeren Gıdaların Hazırlanması

Çiğ yumurta ilave edilen ve pişirilmeyen gıdaların hazırlanması sırasında (örneğin; mayonez, mozaik pasta, mus, tiramisu, soğuk puding vb.) özel hijyen şartlarına uyulmalıdır (maksimum +7°C soğukta muhafaza edilmeli ve hazırlandıktan sonra 24 saat içinde tüketilmelidir).

Yumurta kabukları ile temas ettikten sonra eller iyice temizlenmeli ve gerekiyorsa dezenfekte edilmelidir.

9.5.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

Çiğ yumurta ile temasta bulunan kaplar veya çırpma telleri gibi tüm iş gereçleri sıcak su ve deterjan ile iyice temizlenmeli ve gerekirse dezenfekte edilmelidir.(Dikkat: Dezenfektan, gerekli tesir süresi geçtikten sonra, temiz suyla dikkatlice durulanmalıdır.)

9.5.6 Yumurta ve Yumurta İçeren Gıdaların Pişirilmesi

Yumurta içeren gıdalar kalite nedenleriyle, çoğunlukla yeteri kadar uzun pişirilememektedir. Pişirilmiş yumurta/yumurta yemekleri hazırlandıktan sonra en geç 2 saat içinde servis yapılmalıdır.

9.6 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Kullanımı

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

9.6.1 Taze (Sıvı) Kremşantinın Sevkiyatı ve Muhafazası

Taze, sıvı kremşantinın sevkiyatı ve muhafazası maksimum +7°C'de yapılmalıdır.

9.6.2 Taze Kremşantinın 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.

9.6.3 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Muhafazası

Çırpılmış kremşanti, servise hazır kremşanti ve kremalar maksimum +7°C 'de muhafaza edilmelidir. Çırpılmış kremşanti ve krema ile çalıştıktan sonra eller iyice temizlenmelidir.

9.6.4 İş Gereçlerinin Temizlenmesi

Taze kremşanti ve kremalarla temasta bulunan 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. (Dikkat: Dezenfektan, gerekli tesir süresi geçtikten sonra, temiz suyla dikkatlice durulanmalıdır).

IV. BÖLÜM

10.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>
- **Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 19.04.2005 tarih, 25791
<http://www.cevreorman.gov.tr/belgeler/atikyagkontyon.doc>
- **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.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2002-58.html>)
- **Kızartmada Kullanılmakta Olan Katı ve Sıvı Yağlar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 12.05.2012,28290
http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/yonetmelik/kizartma_hijyen.html
- **Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (Tebliğ No: 2006/29)**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 07.07.2006 tarih, 26221
<http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/2006-29.html>
- **Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği (Tebliğ No: 2006/31)**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 07.07.2006 tarih, 26221
<http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/2006-31.html>
- **Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 23.01.2008 tarih, 26765
<http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/2007-54.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
- **Biyosidal Ürünler Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 31/12/2009, 27449
- **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 kurulama 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 Gereklikleri		
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 yükseklığe 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 Gereklikler		
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.		
d)	Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı.		
e)	Sıvı veya katı atıklar hijyenik bir şekilde depolanmalı ve işletmeden uzaklaştırılmalı.		
f)	Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartları korunmalı ve izlenmeli.		
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.		

TOPLU TÜKETİM YERLERİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU

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 çıkaracak tüm bulaşmalara karşı korunmalı.		
4.	Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girmesini önlemek amacıyla için uygun prosedürler uygulanmalı.		
5.	Ham madde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutulmalı ve soğuk zincir kırılmamalı.		
6.	Ham maddeler 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 oluşturmayaacak 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 teneke 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 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 alması sağlanmalı.		

NOTLAR:

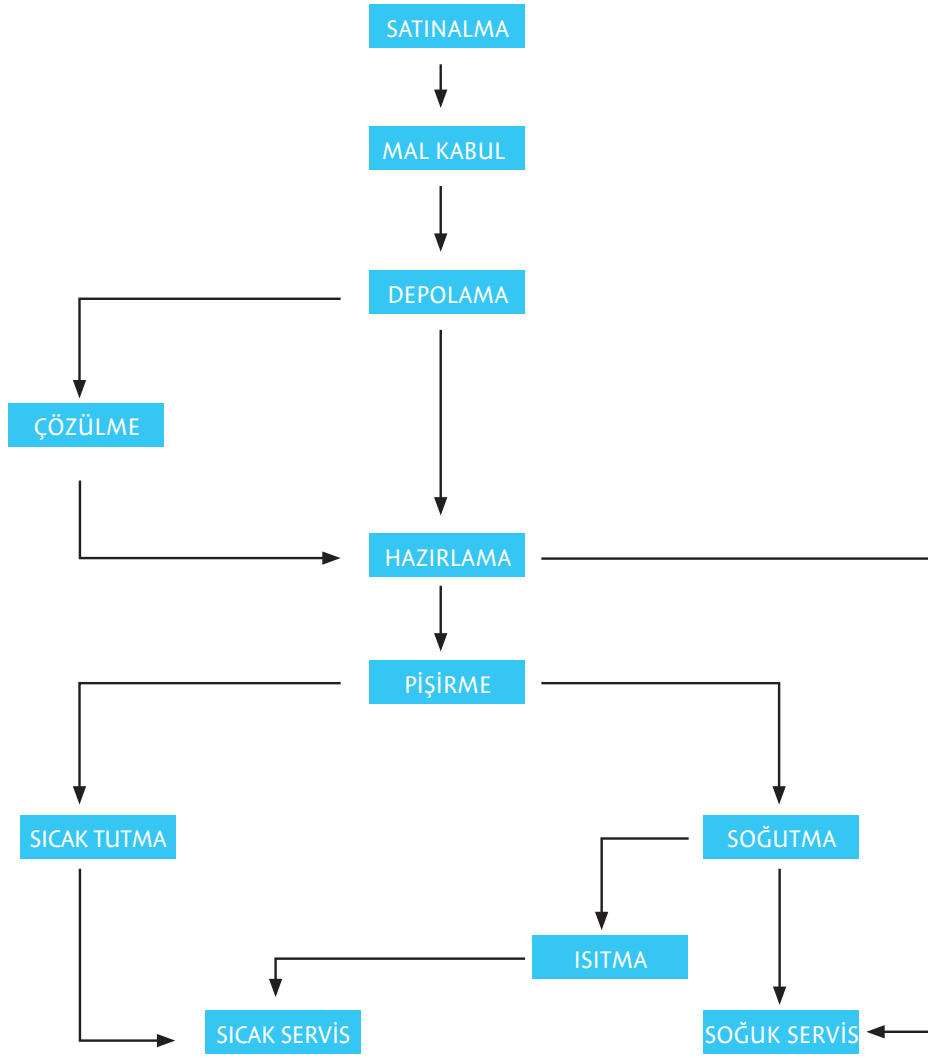
- Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgilerin resmi kontrol raporuna işlenir.
- Bu form, Hijyen Yönetmeliği hükümleri dikkate alınarak doldurulur.
- Bu formun B.1. maddesi kapsamındaki işletmelerin resmi kontrolünde, bu formun sadece B.1. bölümü doldurulur.

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: MUTFAKLARDA İŞ AKIŞ ŞEMASI



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

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					

NOT: Her işyeri kendine göre düzenleme yapacaktır.

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

