



ÇIDA ŞATIŞ YERLERİ İÇİN
İYİ HIJYEN
UYGULAMALARI REHBERİ



ÇIDA SATIŞ YERLERİ İÇİN
İYİ HİJYEN
UYGULAMALARI REHBERİ





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

Bu amaçla hazırlanmış olan ve uygulamada gönüllülük esasına dayanan **“Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**, bilgi verici ve yol gösterici bir eğitim aracı olarak gıda sektörünün **“HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulama yükümlülüğü”** konusunda uzun yıllardır eksikliği duyulan bir boşluğu dolduracaktır.

20'nin üzerinde farklı konuda hazırlanması planlanmış olan bu kitapçıklardan birini oluşturan ve gıda satış yerlerinin güvenilir gıdayı tüketicilere ulaştırabilmesi amacıyla hazırlanan **“Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu, ilgili meslek kuruluşları, üniversitelerin akademisyenleri, özel sektör ve Bakanlığımız temsilcilerinin katkıları ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla **“Gıda Satış Yerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**'nin kalite ve gıda güvenilirliğinin 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.

Mehmet Mehdi EKER
Tarım ve Köyüşleri 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.

Hijyen Uygulamaları Rehberleri 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. Tarım ve Köyişleri Bakanlığının, Konfederasyonumuzun, ilgili mesleki federasyonlarımızın, akademisyenlerin ve sektörle ilgili diğer kurum ve kuruluşların katılımı ve katkılarıyla hazırlanan Rehberlerin, gıda sektöründeki esnaf ve sanatkarlarımıza ve diğer işyerlerine önemli bir kaynak olacağına inanıyorum.

İyi Hijyen Uygulamaları Rehberlerinin hazırlanmasında emeği geçenlere teşekkür eder, rehberlerin esnaf ve sanatkarlarımıza ve tüketicilere yararlı olmasını diler ve saygılar sunarım.

Bendevi PALANDÖKEN
TESK Genel Başkanı

Bu Rehberi Nasıl Kullanacaksınız	8
REHBERİN AMACI	8
REHBERİN KAPSAMI	8
I. BÖLÜM	9
1. MEVZUAT	9
2. TANIMLAR	9
II. BÖLÜM	11
3. GENEL HİJYEN KURALLARI	11
3.1 Genel Şartlar	12
3.1.1 Personel tuvaletleri soyunma ve sosyal alanlar	13
3.1.2 El yıkama evyeleri	13
3.1.3 Havalandırma	14
3.1.4 Aydınlatma	14
3.1.5 Su	14
3.1.6 Atıksu kanalizasyon sistemleri	14
3.1.7 Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası	14
3.2 Personel Hijyeni	15
3.2.1 Genel Şartlar	15
3.2.2 El Hijyeni	15
III. BÖLÜM	16
4. HAMMADDE VE/VEYA GIDANIN TEMİNİ	16
5. GIDALARIN İŞLENMESİ	16
5.1 Tartım	17
5.2 Depolama	17
5.3 Hazırlık	18
5.4 Pişirme	19
5.5 Dondurma	19
5.6 Çözünme	20
5.7 Taşıma	20
6. SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİRİN DEVAMININ SAĞLANMASI	21
7. GIDANIN SERVİSİ VEYA TÜKETİME SUNUMU	21
8. HAREKETLİ/SABİT TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ GIDA SATIŞ NOKTALARI	22
9. ZARARLI VE KEMİRGENLERLE MÜCADELE	22
10. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON	23
IV. BÖLÜM	23
11. EĞİTİM	23
12. BULAŞMANIN KONTROLÜ	24
12.1 Mikrobiyolojik bulaşmanın kontrolü	25
12.2 Kimyasal bulaşmanın kontrolü	25
12.3 Fiziksel bulaşmanın kontrolü	25
12.4 Allerjenlerin kontrolü	25
13. ATIK VE ÇÖPLERİN YÖNETİMİ	25
14. STOK ROTASYONU	26

İÇİNDEKİLER

15.GIDANIN SATIŞ KRİTERLERİ	27
16.İZLENEBİLİRLİK	28
17.GERİ TOPLATMA	28
18.DİĞER ACİL DURUMLAR	29
19.KAYNAKLAR	29
V. BÖLÜM	30
20.EKLER	30
EK-1 Türk Gıda Mevzuatı	30
EK-2 Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim Formu	31
EK-3 Allerjen Bileşenler	32
EK-4 Mal Kabul Kontrol/İzlenebilirlik Formu	33
EK-5 Temizlik Planı (I) - (II)	34
EK-6 Eğitim Katılım Formu	36
EK-7 Depo Sıcaklık Kayıt Formu	37
İRTİBAT NOKTALARI	

BU REHBERİ NASIL KULLANACAKSINIZ ?

Bu rehber beş bölümden oluşmaktadır.



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

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

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

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

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

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



REHBERİN AMACI

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



REHBERİN KAPSAMI

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



Satış yerleri faaliyete başlamadan önce,

ilgili belediye / il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Tarım ve Köyüşleri Bakanlığında “Kayıt Numarası” almalıdır.

I. BÖLÜM

1. MEVZUAT

Satış yerleri ile ilgili mevzuat listesi **Ek 1’de** verilmiştir.

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

Satış yerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye / il özel idaresi / organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Tarım ve Köyüşleri Bakanlığında “Kayıt Numarası” almalıdır. Bu konuda ilinizdeki il/ilçe tarım müdürlüğünden bilgi alınabilir.

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

2. TANIMLAR

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

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

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

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

Bulaşma: Üründe istenmeyen herhangi bir zararlı maddenin bulunması durumudur.

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

Denetim: Bakanlık tarafından gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemlerini ifade eder.

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

Depolama: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin doğal yapılarını bozmayacak koşullarda ve tekniğine uygun olarak saklanması işlemidir.

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

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

Gıda/Gıda maddesi: Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere; içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddedir.

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

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

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

Gıda işletmecisi: İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları nakil veya dağıtımını yaptıkları, satışa ve tüketime sundukları gıda maddelerinin Türk gıda mevzuatı şartlarına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri ifade eder.

Gıda kontrolörü/Gıda denetçisi: Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış, Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişilerdir.

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

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

Hijyen: Tehlikelerin kontrolü ve amaçlanan kullanımını hesaba katarak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşullardır.

Kalıntı: Gıdada, tarım ürünlerinde veya bitkilerde, toprakta, suda veya diğer



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



çevresel bileşenlerde, kullanımına izin verilen bir kimyasal ürünlerdeki aktif bileşenlerin ve/veya türevleriyle birlikte parçalanma ürünleri, metabolitleri ve kalıntılarıdır.

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

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

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

Raf ömrü: Gıda maddelerinin üretim tarihinden itibaren uygun koşullarda spesifik özelliklerini muhafaza edebildiği süreyi ifade eder.

Risk: Gıda maddesinde bir tehlikenin olma olasılığını ifade eder.

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

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

Tehlike: Gıda maddesinde biyolojik, kimyasal veya fiziksel olarak ortaya çıkabilen potansiyel zararlıdır.

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

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

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

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

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

II. BÖLÜM

3. GENEL HİJYEN KURALLARI

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

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

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

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

- Sürekli olarak uygulamada bulundurmanız,

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

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

Güvenilir gıdanın sağlanmasında;

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

çok önemli yer tutmaktadır.

3.1 Genel Şartlar

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

Gıda satış yerleri yerleşim, tasarım, inşaa, oturma ve büyüklük bakımından:

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

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

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

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



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

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



3.1.1 Personel tuvaletleri, soyunma ve sosyal alanlar

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

3.1.2 El yıkama evyeleri

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

3.1.3 Havalandırma

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

3.1.4 Aydınlatma

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

3.1.5 Su

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

3.1.6 Atıksu kanalizasyon sistemleri

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

3.1.7 Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası

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

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





Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel takı kullanmamalıdır.



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

3.2 PERSONEL HİJYENİ

3.2.1 Genel şartlar

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

3.2.2 El hijyeni

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

Aşağıdaki durumlarda eller;

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

HİJYENİK EL YIKAMA İŞLEMİ



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



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



İŞLEM 3: Avuç içleri ovuşturulur.



İŞLEM 4: Parmak araları temizlenir.



İŞLEM 5: Parmak uçları temizlenir.



İŞLEM 6: Parmaklar kapalı hale getirilerek tırnaklar temizlenir.



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



İŞLEM 8: Bileklerden başlanarak eller durulanır.



İŞLEM 9: Kurulama için mutlaka kağıt havlu kullanılmalıdır.



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



İŞLEM 11: Parmak uçları ve tırnak çevreleri kurulanır.



İŞLEM 12: Musluk, ellerin kurulandığı kağıt ile kapatılır.

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

El yıkama aşamaları

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

III. BÖLÜM

4. HAMMADDE VE/VEYA GIDANIN TEMİNİ

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

kontrol edilir.

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

5. GIDALARIN İŞLENMESİ

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

Tartı ekipmanlarının ibre ya da ekranları müşteri tarafından görülebilir olmalıdır.

Tartı aletlerinin kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulmalıdır.



5.1 Tartım

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

5.2 Depolama

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

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

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

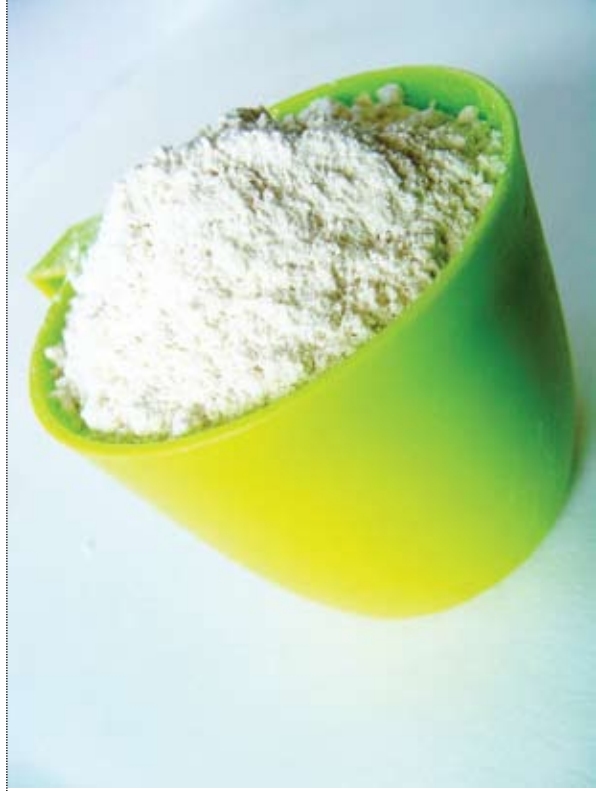
- Tüm gıda maddeleri temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda ve zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmelidir.
- Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirmeden uygun depolara alınmalıdır.
- İşyeri depolarındaki mevzuata uygun olmayan ürünler ayrı bir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

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

5.3 Hazırlık

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

Gıdaların hazırlanmasında çalışan personelin kişisel hijyeni mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde uygulanmalıdır. Personel hijyen prog-



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

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



ramları, personelin ellerini ne zaman ve nasıl yıkayacağını da içermelidir. Personelin tüketime hazır hale getirilmiş gıdalarla teması en aza indirilmelidir. Hastalık riski taşıyan personelin tespit edilmesi ve çalıştırılmaması çok önemlidir.

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

Hazırlık aşamasında bulaşmaları önlemek için;

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

5.4 Pişirme

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

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

5.5 Dondurma

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

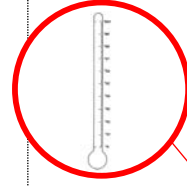
- Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalıdır.
- Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmelidir.
- Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi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

5.6 Çözünme

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

5.7 Taşıma

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



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



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

6. SICAKLIK KONTROLÜ VE SOĞUK ZİNCİRİN DEVAMININ SAĞLANMASI

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

7. GIDANIN SERVİSİ VEYA TÜKETİME SUNUMU

Servis ve tüketime sunum sırasında aşağıdakilere dikkat edilmelidir.

1. Sıcak servis edilen gıdalar 63°C'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8°C'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir.
2. Gıda maddelerinin sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmelidir.

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

UYARI

3. Çapraz bulaşmaya neden olan riskler kontrol altına alınmalıdır.
- Çiğ ve tüketime hazır pişmiş gıdalar ayrı alanlarda sergilenmeli ve ayrı ekipmanlar kullanılmalıdır.
 - Personelden bulaşmanın engellenmesi için kişisel hijyen kurallarına dikkat edilmelidir.

temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı.

- Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli, ilk yardım malzemesi bulunmalı.
- Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalıdır.

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

- Çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici gıda satış noktalarında aşağıdaki özellikler aranır:
 - Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, uygun bir yere yerleştirilmeli, kurulmalı temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalı.
 - Personel hijyeninin yeterli düzeyde korunması için ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kulanması hijyenik sağlık kurallarına uyulması gerekli hallerde giysi değiştirme yerleri de dâhil olmak üzere yeterli imkanlar sağlanmalı.
 - Gıda maddelerinin temizlenmesi, hazırlanması, sunumu ve satışı, gereğince ve hijyenik olarak yapılmalı.
 - Yeterince sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı.
 - Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkânlar bulunmalı.
 - Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalı.
 - Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkânlar ve/veya düzenlemeler bulunmalıdır.
 - İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı.
 - Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, buruda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı

9. ZARARLI VE KEMİRGENLERLE MÜCADELE

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

Zararlı mücadelede ;

- Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılmalı veya bir ilaçlama firmasından destek alınmalıdır. Eğer ilaçlama işyeri tarafından yapılacak ise bu konuda gerekli eğitim almış kişiler tarafından yapılmalıdır. Yapılan ilaçlama izlenebilirliğin sağlanması için kayıt altına alınmalıdır.
- Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan mevzuat doğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılarak yapılmalıdır.
- Kullanılan kimyasal maddeler, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekanlarda saklanmalıdır
- İşyerine girişler zararlı girişini engelleyecek şekilde planlanmalıdır.
- Zararlıların gıda depolama, işleme ve satış alanlarına girmesi ve yuvalanması engellenmelidir.
- Dış alana açılan kapılar, zararlı girişine izin vermeyecek şekilde yalıtım malzemesi kullanılarak korunmalıdır.
- Hazırlık ve depo alanlarına açılan pencere ve kapılar açık bırakılmamalı ve zararlı girişini önlemek amacıyla gerekli koruyucu tedbirler alınmalıdır.
- Hazırlık alanlarının dışarıya açılan bölümlerinde (depo girişleri, mal kabul kapıları) zararlı girişini önlemek amacıyla sinek tutucular vb. koruyucu önlemler alınmalıdır.
- Açılabilir tüm pencerelere sineklik ve 2,5 m yüksekliğe kadar olan pencerelerde ise sinekliğe ila-

Gıda satış yerlerinde ilaçlama
Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan mevzuat doğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılarak yapılmalıdır.



ve olarak, zararlı girişini engelleyecek tel kafes takılmalıdır.

- İşyerindeki atıklar birikmeden hızla uzaklaştırılmalıdır. Su depoları vb. yerler kapalı tutulmalı atık su gider ve diğer su tahliye sistemlerinin temizliğine dikkat edilmelidir.
- İşyerinde zararlı girişine karşı bütün alanlar sık sık kontrol edilmelidir. İşyeri tarafından zararlı kontrol planı hazırlanmalı ve kontroller kayıt altına alınmalıdır.
- Zararlı mücadelede kullanılan ekipmanların bakımı ve temizliği düzenli olarak yapılmalıdır.
- Kemirgen mücadelesinde gıda hazırlık alanlarındaki kapanlarda kimyasal ilaç içerikli yemler kullanılmamalıdır.
- İşyerlerinde akvaryum dışında evcil hayvan bulundurulmamalıdır.

10. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

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

Temizlik ve dezenfeksiyon yapılırken;

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

IV. BÖLÜM

11. EĞİTİM

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

- İşyerinde çalışan personele gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak hijyen eğitimi verilmelidir. Eğitim programları düzenli olarak ve yeni işe giren personel de göz önüne alınarak en az yılda bir kez tekrarlanmalıdır. Personelin hali hazırdaki eğitim düzeyi ve becerileri dikkate alınarak eğitim ihtiyacı belirlenmeli ve düzenlenen eğitimler kayıt altına alınmalıdır.
- Verilen eğitimler yapılacak işe ve gıdanın türüne uygun olmalıdır.
- Eğitimler yazılı materyaller şeklinde veya sözlü olabilir.
- Yeni işe başlayan ve geçici personelin tutum ve davranışları eğitim sonrasında izlenmeli ve personelin eğitim konularını doğru anladığı ve uyguladığından emin olunmalıdır.
- Eğitim faaliyetlerinin kayıtları tutulmalıdır (EK-6'da örnek bir form verilmiştir). Eğitim planlarının belirlenmesi, personelin o andaki eğitim seviyesinin bilinmesi ve gelecekte düzenlenecek eğitimlere yardımcı olmak amacıyla, düzenlenen eğitim kayıtları tutulmalıdır. Eğitimle ilgili başarının ölçülebilmesi için çalışan personelin bilgi ve becerileri devamlı gözlenmelidir.
- Eğitim verilmesinin sağlanmasından işyeri yetkilisi sorumludur. Eğitim hizmeti ile ilgili Bakanlıklardan, mesleki kurum ve kuruluşlardan, dernek veya sivil toplum örgütlerinden, ve üniversitelerden vb. yardım alınabilir.

12. BULAŞMANIN KONTROLÜ

Bulaşma; gıdada istenmeyen herhangi bir zararlı maddenin bulunması durumudur.

Tehlike ise gıda maddesinde biyolojik, kimyasal veya fiziksel olarak ortaya çıkabilen her türlü potansiyel zararı ifade eder. Buna göre; bulaşma ile tehlike ortaya çıkar. Tehlikeler 3 başlık altında incelenebilir.

1. MİKROBİYOLOJİK TEHLİKELER

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

2. KİMYASAL TEHLİKELER

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

3. FİZİKSEL TEHLİKELER

- Taş
- Cam
- Metal parçaları
- Ambalaj maddeleri

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

Çiğ gıdalar mikroorganizma oluşumuna müsaittir. Çiğ gıdaların önce-



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

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

12.1 Mikrobiyolojik Bulaşmanın Kontrolü

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

Çapraz bulaşma şu şekillerde engellenebilir:

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

12.2 Kimyasal Bulaşmanın Kontrolü

- Temizlik maddeleri ve dezenfektanlar etiketlenmeli ve ayrı alanlarda depolanmalıdır.
- Gıdaya uygun Tarım ve Köyişleri Bakanlığından üretim/ithalat izni alınmış gıda ile temas eden madde ve malzemeler kullanılmalıdır.
- Zararlı ve kemirgen mücadelesi için kullanılan kimyasal maddeler özellikle tuzaklardaki yemler, gıda maddelerinin hazırlama ve üretim alanla-

rında bulundurulmamalı ve gıda maddelerinden ayrı bir yerde muhafaza edilmelidir.

12.3 Fiziksel Bulaşmanın Kontrolü

- Kişisel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
- Yeterli ve etkin zararlı mücadelesi yapılmalıdır. Atıkların uzaklaştırılması, gıdaların uygun koşullarda depolanması, paketlenmesi ve yeterli temizlik faaliyetleri gerçekleştirilmelidir.
- Gıda maddeleri zeminle doğrudan temas ettirilmemelidir.
- Sergilenen gıdalar şeffaf filmlerle kaplanmalıdır.
- İşyerine nakledilen gıda maddeleri kapalı ambalajlarda ya da kapalı kaplarda olmalıdır.
- Araçların ve taşıma kaplarının temiz ve bakımlı olması sağlanmalıdır.
- Gıda maddeleri yakıt, kimyasallar gibi diğer maddelerden uzak tutulmalıdır.

12.4 Allerjenlerin Kontrolü

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

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

Bu tip bulaşmaların engellenmesi için;

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

13. ATIK VE ÇÖPLERİN YÖNETİMİ

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

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

Atık ve çöp yönetimi aşağıdaki şekilde yapılabilir.

- İşyerinde oluşan gıda atıkları bekletilmeden

uzaklaştırılmalı ya da bu iş için ayrılmış özel saklama alanlarına ya da kaplarına aktarılmalıdır. Özellikle dilimleme makinelerinden ve gıda hazırlama tezgâhlarından çıkan atıkların uzaklaştırılmasına önem verilmelidir. Bu iş için yeterli ve kolay ulaşılabilir alanlar ve kaplar ayrılmış olmalıdır.

- Büyük hacimli atıklar, gıda hazırlama ve üretim alanlarından hızla uzaklaştırılmalıdır.
- Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde çöp poşeti vb. maddelerin içinde toplanmalı, atık kapları üretim alanının dışına çıkarılmalı ve atıklar kapların içindeki çöp poşetleri ile hazırlık ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır.
- Atıklar için ayrılan kaplar kapaklı, açık bir şekilde etiketlenmiş, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. Bunlar ayrıca çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılmalıdır.
- Çöp konteynırları düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Satış ve tüketime uygun olmayan gıda açık bir şekilde tanımlanmalı, uygun bir kaptaki ve/veya ayrı bir yerde muhafaza edilmeli ve en kısa sürede Tarım ve Köyüşleri Bakanlığı İl/İlçe Müdürlüğüne bilgi verilmelidir.
- Atıkların depolandığı alanlar tanımlanmalı ve bu alanlar gıdalardan olabildiğince uzak ve kolay temizlenebilir olmalıdır.
- Atıkların ve geri dönüşüm için ayrılan malzemelerin zararlı çekici alanlara dönüşmemesi için gerekli koruyucu önlemler alınmalıdır.
- İş yerine ait sıvı atık sistemi, korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilen, kokuyu yaymayacak ve sıvı atık miktarını kaldıracak tasarımda olmalıdır.

Atıklar için ayrılan kaplar

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

14. STOK ROTASYONU

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



15. GIDANIN SATIŞ KRİTERLERİ

- Gıdalara mikroorganizma bulaşmasını engellemek için, gıdalar paketli veya kapalı olarak tezgâhta sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalıdır.
- Gıdaların güvenilir ve sağlıklı bir şekilde satışa sunulmasında gıdanın ve gıdanın muhafaza edildiği ortamın sıcaklığı önemli faktörlerden biridir. Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalıdır. Gıdalar soğuk sergileme dolaplarında 4°C veya altındaki bir sıcaklıkta, dondurulmuş gıdalar ise satışa ve tüketime sunuluncaya kadar -18°C ya da daha düşük bir sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.
- Hava akımını sağlamak için gıdanın etrafında yeterince yer bırakılmalıdır.
- Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş pişmiş gıdaların bir arada bulunduğu alanlarda çapraz bulaşmayı önleyici tedbirler alınmalıdır. Bu alanlarda çalışan personel eğitilmiş, bilgi ve becerisi ileri düzeyde olmalıdır.
- Sergileme ekipmanları gıda güvenirliliğini etkilemeyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır. Self-servis alanlarında müşterilerden bulaşmayı önleyici tedbirler alınmalıdır. Cam veya başka bariyer ekipmanlar kullanılmalı ve gıdaların üstü kapatılmalıdır.
- Ambalajı açılarak açıkta sergilenen gıdalar için ambalaj açılışını gösteren etiketler kullanılmalı ve bu gıdaların ambalaj etiketinde belirtilen raf ömürlerinden daha uzun sürelerde sergilenmemesi sağlanmalıdır.
- Açıkta satılan gıdalar gıda güvenirliliği ve insan sağlığı açısından hassasiyet gerektiren bir konudur. Açıkta satılan gıdalar için en büyük tehlike mikrobiyal bulaşmadır. Bu tip gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir. Kirli kaplar, zararlılar, temizlik bezleri, eller, ekipmanlar ile açık bir şekilde sergilenmiş olan gıdanın temas etmesi bu gıdalarda çok kolay şekilde bulaşmaya ve ciddi yaralanmalara neden olabilir. Bu durumun engellenmesi için;
 - Açık gıdalar çevreden bulaşma riski açısından paketli veya ambalajlı gıdalardan daha fazla risk altında olduğundan satışı ve tüketimi sırasında dikkatli olunmalı, maruz kalılabilecek riskleri azaltmak için her zaman iyi hijyen uygulamaları ve yüksek standartlarda temizliğin devamlılığı sağlanmalıdır.
 - Bütün açık gıdaların satış aşamasında sergilenmesi sürekli bir personel tarafından gözetilmeli ve denetlenmelidir. Herhangi bir net bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışa sunulmasına izin verilmemelidir. Gıdaların satışında, sergilenmesinde kullanılan servis ekipmanları gıdanın yapısına uygun ve zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Eğer kendi kendine servis şeklinde gıdalar sergileniyorsa (salata barı gibi) tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde veya kapak kullanılmalıdır.
- Gıdaların hazırlanması, üretimi, tüketime sunulması ve servisinde iyi hijyen uygulamalarına dikkat edilmeli ve gerekli hassasiyet gösterilmelidir. Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmiş olması, olası tehlikeleri kontrol edebilecek sorumluluğa ve bilince sahip olması gerekmektedir.
- Self servis şeklinde gıdaların sergilenmesi sırasında bulaşma riskinin olup olmadığının kontrol edilmesi önemlidir. Kuru meyveler, hububat, tatlı veya çerezler temizlenebilir, sağlam malzemeden yapılmış kaplarda hava ile temas etmeyecek şekilde sergilenmelidir.



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

- İşyeri dışında satışa sunulan taze meyve ve sebzeler zeminden en az 75 cm yükseklikte sergilenmeli ve bulaşmalardan korunmak için ilave önlemler alınmalıdır.
- Ambalajlı gıdalar ambalajları açıldıktan sonra uygun şartlarda muhafaza edilmeli, gıdanın güvenilirliğinden emin olmak için gıda maddesinin etiket bilgileri ve muhafaza şartları dikkate alınarak her bir gıda maddesi için uygun bir raf ömrü tespit edilmelidir. Bu hususta gıda tedarikçilerinden tavsiye alınabilir.
- Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıda maddelerinin etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalıdır.

16. İZLENEBİLİRLİK

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

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

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

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

17. GERİ TOPLATMA

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

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





UYARI

İşyeri dışında satışa sunulan taze meyve ve sebzeler zeminden en az 75 cm yükseklikte sergilenmelidir.

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

ambalajsız gıdalar gıda güvenilirliği yönünden oluşabilecek tehlikelere daha fazla maruz kalabilmektedir.

- Soğutulmuş ve dondurulmuş gıdaların güvenilirliği ve satışı için uygunluğu, gıda maddesinin muhafaza koşullarına, süresine ve sıcaklık derecesine bağlıdır.
- Bu rehberde belirtilen gıdaların muhafaza edileceği sıcaklık değerleri için ürün grupları bazında ilgili yasal otoriteden tavsiye alınabilir.
- Acil durumlar için işyerlerinin sigorta yaptırması önerilmektedir.

18. DİĞER ACİL DURUMLAR

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

- Etkilenen ürünler dikkatlice üç ana gıda güvenilirliği tehlikesi dikkate alınarak değerlendirilmelidir.
- Acil durumlardan etkilenen gıdalar ayrılmalıdır. (Örneğin; Duman ve su zararları ilk görüldüğü durumdan daha fazla yayılabilir ve böyle bir şüphede daha fazla ürünün etkilendiği düşünülür).
- Ayrılan gıdaların gıda güvenilirliği, kalitesi ve insan sağlığı yönünden mevzuata uygunluğu değerlendirilmelidir.
- Ambalajlanmış olan gıdalarda ambalaj gıda maddesinin en önemli koruyucusudur. Ancak,

19. KAYNAKLAR

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

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

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

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

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

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

V. BÖLÜM

20. EKLER

EK 1-TÜRK GIDA MEVZUATI

- **5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun.**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 05 Haziran 2004, 25483
(<http://www.kkgm.gov.tr/kanun/5179.html>)
- **Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 26 Eylül 2008, 27009
- **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği.**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 16 Kasım 1997, 23172
(<http://www.kkgm.gov.tr/TGK/yonetmelik.html>)
- **Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni Ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri İle Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik.**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 27 Ağustos 2004, 25566
(http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/sorumlu_yonetici.html)
- **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik.**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 10 Ağustos 2005, 25902
- **Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği.**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 25 Ağustos 2002, 24857
(<http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2002-58.html>)
- **Halk Sağlığı Alanında Haşerilere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik.**
Resmi Gazete tarih ve sayısı :27 Ocak 2005, 25709
(<http://www.saglik.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF888F165970427F14>)
- **Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği.**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 19 Haziran 2002, 24790
(<http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/1380y2.html>)
- **İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17 Şubat 2005, 25730 (Sağlık Bakanlığı)
(<http://www.saglik.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF66974C3824B6070A>)
- **Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri Genelgesi (2005/9)**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 27 Ocak 2005, 1059 (Sağlık Bakanlığı)
- **Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 22 Nisan 2002, 24734
<http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2002-32.html>

EK-2:

GIDA SATIŞ ve TOPLU TÜKETİM YERLERİNE AIT DENETİM FORMU

A) GIDA GÜVENLİĞİ	
1.	Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı
2.	Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı
3.	Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı
4.	Depolanmış, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı
5.	Gıda maddeleri, hayvan yemleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli
6.	Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmeli
7.	Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdada bulaşığı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenilir ve temiz olması sağlanmalı
8.	Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı
B) PERSONEL HİJYENİ	
1.	İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı
2.	Gıdalara taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı
3.	Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli koruyucu kıyafetler giymeli, gerektiğinde başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven ve koruyucu kıyafetler giymeli
4.	İlk yardım malzemesi bulunmalı
C) ALET EKİPMAN HİJYENİ	
1.	Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırnı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında veya muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalı
2.	Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli
3.	Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman ve gerektiğinde eldiven kullanılarak yapılmalı
4.	Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalı
5.	Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılmamalı
D) İŞYERİ HİJYENİ	
1.	Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalı
2.	Gıda ile temas eden su ve buz Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı
3.	Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işyeri dışında yararlanılmalı
4.	İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı
5.	Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı olmalı
6.	Bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalı
7.	İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalı
8.	Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalı (*)
9.	Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı
10.	İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı
11.	Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı
12.	Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek ve çapraz bulaşmayı önleyecek nitelikte mekanik veya doğal havalandırma sistemi olmalı
13.	Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı
14.	Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içerde satılan gıdanın rengini değiştirmemeli
15.	Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlıların girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı
16.	Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı
17.	Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli
18.	Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı
19.	Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalı
E) TAŞIMA	
1.	Araç ve/veya konteynir içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı
2.	Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı
3.	Gıdalar araç ve/veya konteynir/ kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı
4.	Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı
F) EĞİTİM	
1.	Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeli ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanmalı
2.	HACCP ve iyi uygulama rehberlerini uygulayan işyerlerinde, sorumlu kişilerin HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı
3.	Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı
G) ÇADIR, BÜFE VE HAREKETLİ SATIŞ ARAÇLARI GIBI TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ TESİSLER İÇİN HÜKÜMLER	
1.	Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, uygun bir yere yerleştirilmeli, kurulmalı, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalı
2.	Personel hijyeninin yeterli düzeyde korunması için, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyenik sağlık kurallarına uyulması, gerekli hallerde, giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkanlar sağlanmalı
3.	Gıda maddelerinin temizlenmesi, hazırlanması, sunumu ve satışı, gereğince ve hijyenik olarak yapılmalı
4.	Yeterince sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı
5.	Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulunmalı
6.	İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı
7.	Gıdalara taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı
8.	Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalı
9.	Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulunmalı
10.	Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı
11.	Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli
12.	İlk yardım malzemesi bulunmalı

ALLERJEN BİLEŞENLER

Bileşenler	Hariç tutulan ürünler
Gluten içeren tahıl çeşitleri (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılksız buğday, kamut veya hibrit türleri) ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Dekstroz dahil buğday bazlı glukoz şurupları Buğday bazlı maltodekstrinler Arpa bazlı glukoz şurupları Distile alkollü içkilerin distilatında kullanılan tahıl çeşitleri
Kabuklular ve ürünleri	
Yumurta ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Şarapta kullanılan yumurtadan üretilen lizozim Şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan yumurtadan üretilen albumin
Balık ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Vitamin ve aroma taşıyıcısı olarak kullanılan balık jelatini Bira, şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan balık jelatini veya Isinglass
Yerfıstığı ve ürünleri	
Soya fasulyesi ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Rafine soya fasulyesi yağı Soya fasulyesinden elde edilen tokoferollerin (E306) doğal karışımları, doğal D-alfa tokoferol, doğal D-alfa tokoferol asetat, doğal D-alfa tokoferol suksinat Soya fasulyesinin fitosterol ve fitosterol esterlerinden elde edilmiş bitkisel yağlar Soya fasulyesi sterollerinden üretilen bitkisel stanol esteri
Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)	<ul style="list-style-type: none"> Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan peynir altı suyu Laktitol Şarap ve elma şarabında inceltici madde olarak kullanılan süt (kazein) ürünleri
Yerfıstığı, fındık ve fıstık gibi sert kabuklu meyveler; badem (<i>Amygdalus communis</i> L.), fındık (<i>Corylus avellana</i>), ceviz (<i>Juglans regia</i>), cashew fıstığı (kaju) (<i>Anacardium occidentale</i>), pekan fıstığı (<i>Carya illinoensis</i> -Wangenh.-K.Koch), brezilya fıstığı (<i>Bertholletia excelsa</i>), antep fıstığı (<i>Pistacia vera</i>), macadamia fıstığı ve Queensland fıstığı (<i>Macadamia ternifolia</i>) ve bunların ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Distile alkollü içkilerde distilat olarak kullanılan sert kabuklu meyveler Distile alkollü içkilerde aroma maddesi olarak kullanılan sert kabuklu meyveler (badem, ceviz)
Kereviz ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Kereviz yaprağı ve kereviz tohumu yağı Kereviz tohumu oleoresini
Hardal ve ürünleri	<ul style="list-style-type: none"> Hardal yağı Hardal tohumu yağı Hardal tohumu oleoresini
Susam tohumu ve ürünleri	
Kükürt dioksit ve sülfidler, (SO ₂ cinsinden en çok 10 mg/kg veya 10 mg/L)	

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

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

Temizlenecek alan adı :

Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan yöntem :

Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri:

Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı :

Gün	Saat	Temizleyen	Saat	Temizleyen	İMZA
1 : :		
2 : :		
3 : :		
4 : :		
5 : :		
6 : :		
7 : :		
8 : :		
9 : :		
10 : :		
11 : :		
12 : :		
13 : :		
14 : :		
15 : :		
16 : :		
17 : :		
18 : :		
19 : :		
20 : :		
21 : :		
22 : :		
23 : :		
24 : :		
25 : :		
26 : :		
27 : :		
28 : :		
29 : :		
30 : :		
31 : :		

KONTROL EDEN

NOT: Her işyeri kendine göre düzenleme yapacaktır.

EK-7 (Örnek Form)**DEPO SICAKLIK KAYIT FORMU**Depo Adı :
Olması Gereken Sıcaklık Aralığı :

Yıl- Ay:

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



İRTİBAT NOKTALARI

İşyerinizle ilgili her türlü sorun ve soru için internette Tarım ve Köyişleri Bakanlığının www.tarim.gov.tr, www.kkgm.gov.tr adreslerine, Ankara'da Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne bulunduğunuz il veya ilçede ise Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarım İl/İlçe Müdürlüğüne başvuruda bulunabilirsiniz.

Her türlü bilgi ve başvuru için:

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Akay Cad. No:3 Bakanlıklar 06100 Ankara

Tel No: (0 312) 417 41 76

Faks No: (0 312) 419 83 25

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu

Tunus Cad. No:4 06680 Bakanlıklar / Ankara

Tel No: (0 312) 418 32 69

Faks No: (0 312) 425 75 26

Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu

Talatpaşa Bulvarı Dörtüol Apt. No:136/6-10 06230 Cebeci/Ankara

Tel No: (0 312) 229 21 75

Faks No: (0 312) 229 46 57

