



TOPLU TÜKETİM YERLERİ İÇİN
İYİ HIJYEN
UYGULAMALARI REHBERİ



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

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla “**Toplu Tüketim 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 Köy İşleri 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 Köyşleri 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	11
3.1.1 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları	11
3.1.2 El Yıkama Evyeleri	11
3.1.3 Havalandırma	11
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	12
3.2.4 Tavanlar	12
3.2.5 Pencereler	12
3.2.6 Kapılar	12
3.2.7 Yüzeyler	12
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	13
3.3.2 Alet, Ekipman ve Makineler	13
3.3.3 Yardımcı Ekipmanlar	13
3.3.4 Temizlik ve Dezenfeksiyon Uygulama Örnekleri	13
3.4 Bulaşık Yıkama	14
3.5 İçecek Kapları	15
3.6 Temizlik ve Dezenfeksiyon	15
3.6.1 Genel Şartlar	15
3.6.2 Temizlik ve Dezenfeksiyon Adımları	15
3.6.3 Temizlik ve Dezenfeksiyon Planları	16
3.7 Atıklar	16
3.7.1 Genel Şartlar	16
3.8 Zararlılar ile Mücadele	16
3.9 Personel Hijyeni	17
3.9.1 Genel Şartlar	17
3.9.2 El Hijyeni	17
3.9.3 İşyeri Davranış Kuralları	17
3.9.4 Personel Eğitimi	18
4. GIDA MADDELERİNİN KULLANIMI	18
4.1 Genel Şartlar	18
4.2 Çabuk Bozulan Gıda Maddeleri ile İlgili Şartlar	18
4.3 Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler ile İlgili Şartlar	19
5. GIDA MADDELERİNİN KABULÜ VE İŞYERİ TARAFINDAN TAŞINMASI	19
5.1 Genel Şartlar	19
5.2 Gıda Maddelerinin Kabul Kontrolleri	20
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	21

7. GIDA MADDELERİNİN HAZIRLANMASI VE İŞLENMESİ	22
7.1 Genel Şartlar	22
7.2 Taze Ürünlerin Dondurulması ve Yiyeceklerin Hazırlanması	22
7.3 Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Kullanımı ve İşlenmesi	22
7.4 Fritözde Gıdaların Kızartılması	22
7.5 Çabuk Bozulan Gıda Maddelerinin Hazırlanması ve İşlenmesi ile İlgili Şartlar	23
7.6 Dönerin Hazırlanması ve Pişirilmesi ile İlgili Şartlar	23
8. GIDA SERVİSİ	24
8.1 Genel Şartlar	24
III. BÖLÜM	24
9. ÖZEL ÜRÜN GRUPLARININ KULLANIMI	24
9.1 Taze ve Dondurulmuş Kanatlı Etin Kullanımı	24
9.1.1 Taze Kanatlı Etin Sevkiyatı	24
9.1.2 Kanatlı Etlerin Soğuk Hava Deposu / Soğutucuda Muhafazası	24
9.1.3 Dondurulmuş Kanatlı Etin Buzunun Çözdürülmesi	24
9.1.4 Kanatlı Etinin Kullanımı	24
9.1.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	24
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	25
9.2.4 Kırmızı Etin Kullanımı	25
9.2.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	25
9.3 Kıyma ve Kıymadan Elde Edilen Ürünlerin Kullanımı	25
9.3.1 Kıymanın Sevkiyatı	25
9.3.2 Kıymanın Kullanımı	25
9.3.3 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	26
9.3.4 Kıymanın Pişirilmesi (Kızartma, Izgara)	26
9.4 Taze ve Dondurulmuş Balıkların Kullanımı	26
9.4.1 Taze Balığın Sevkiyatı	26
9.4.2 Taze Balığın Muhafazası	26
9.4.3 Donmuş Balığın Çözdürülmesi	26
9.4.4 Taze Balığın Kullanımı	26
9.4.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	27
9.5 Çiğ Yumurtaların Kullanımı	27
9.5.1 Yumurtaların Sevkiyat ve Kabul Kontrolleri	27
9.5.2 Çiğ Yumurtaların Kullanımı	27
9.5.3 Yumurtanın Hazırlanması	27
9.5.4 Pişirilmeyen ve Yumurta İçeren Gıdaların Hazırlanması	27
9.5.5 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	27
9.5.6 Yumurta ve Yumurta İçeren Gıdaların Pişirilmesi	27
9.6 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Kullanımı	28
9.6.1 Taze (Sıvı) Kremşantin Sevkiyatı ve Muhafazası	28
9.6.2 Taze Kremşantin Çırpılması	28
9.6.3 Çırpılmış Kremşanti ve Kremaların Muhafazası	28
9.6.4 İş Gereçlerinin Temizlenmesi	28
IV. BÖLÜM	29
10. EKLER	29
Ek-1: Mutfaklarda İş Akış Şeması	29
Ek-2: Türk Gıda Mevzuatı	30
Ek-3: Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim Formu	31
Ek-4: Mal Kabul Kontrol/İzlenebilirlik Formu	32
Ek-5: Temizlik Planı (I)-(II)	33
Ek-6: Eğitim Katılım Formu	35
Ek-7: Depo Sıcaklık Kayıt Formu	36
İRTİBAT NOKTALARI	

BU REHBERİ NASIL KULLANACAKSINIZ ?

Bu rehber dört bölümden oluşmaktadır.



Birinci bölümde; bu rehberin kapsamındaki işyerlerinin uyması gereken mevzuat düzenlemeleri hakkında bilgiler yer almaktadır. Bunun yanında, bu rehberde geçen bazı kavramların tanımlarına 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 yer verilmiştir. Ayrıca, üretim esnasında kullanılan gıda madde ve malzemelerin sevkiyatı, 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 sevkiyatı, kullanımı ve muhafaza şartları hakkındaki kurallara yer verilmiştir.

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



REHBERİN AMACI

Bu rehber, 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.



REHBERİN KAPSAMI

Bu rehber; yemekhane, lokanta, restoran, kantin, kafe 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 Tarım ve Köyişleri Bakanlığında “Kayıt Numarası” almalıdır.

I. BÖLÜM

1. MEVZUAT

Toplu tüketim yerleri ile ilgili ülkemiz mevzuatı hakkındaki bilgi **Ek 2’de** verilmiştir.

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim, satış ve toplu tüketim yerleri **Ek 3’de** öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara uymak zorundadır.

Toplu tüketim yerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye/il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığında “Kayıt Numarası” almalıdır. Bu konuda il/ilçenizdeki ilgili kurum/kuruluşlardan 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

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: Üründe istenmeyen herhangi bir zararlı maddenin bulunması durumunu,

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

Denetim: Bakanlık tarafından gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan 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,

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 maddeyi,

Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler: Gıda maddeleri ile temasta bulunan veya bulunmak üzere imal edilen her türlü madde ve malzemeleri,

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 bilgilerini,

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

Gıda Toplu Tüketim Yeri: Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerleri,

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

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,

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

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

Kalite: Gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamı,

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

Kontrol: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitini,

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,

Raf ömrü: Gıda maddelerinin üretim tarihinden itibaren uygun koşullarda spesifik özelliklerini muhafaza edebildiği süreyi,

Risk: Gıda maddesinde bir tehlikenin olma olasılığını,

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



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



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

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

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 taşımaktadır:

- 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.
- Hammadde, yardımcı madde ve mamul maddelerin işyerine kabulü sırasında 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 sızılarının 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 ruloları) 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.

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

3.1.2 El Yıkama Evyeleri

- 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.
- İki evye birbiriyle temas halinde yani bitişik olmamalıdır.

3.1.3 Havalandırma

- İşyeri ve tuvaletler yeterli havalandırma düzeneğine sahip olmalıdır.
- Havalandırma sistemleri, duman, koku, is ve buhar-

laşmayı 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.

3.1.6 Atık Su Kanalizasyon Sistemleri

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

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. 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 ve dezenfekte edilebilir 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.
- Üretim yerlerindeki tavanlar tek parça ve düz yüzeyler olmalıdır.

3.2.5 Pencereler

- Pencereler ve diğer açıklıklar kir birikmesini önleyecek şekilde, çürümeye ve kırılmaya karşı dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Üretim alanından dış mekana açılan pencerelerde kolay temizlenebilen sineklikler kullanılmalıdır.
- Pencere kenarları raf olarak kullanılmamalıdır.

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 olmalıdır.

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



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.
- 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 dezenfeksiyon 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. Gerektiğinde 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 yerince beklenir.

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

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.



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 okunabilir şekilde işaretlenmiş olmalıdır.
- Her temizlik işleminden sonra tüm temizlik araçlarının kendileri de temizlenmelidir.
- Soğutucu batarya ve körukler 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 kirliler 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.

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 mekanlardan 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 sevkiyatı 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.

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.



- 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 küvetleri 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.

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.

- 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

- Personelle gıda mevzuatı ve çalışma alanı ile ilgili konularda gerekli eğitim verilmeli ve kayıtları tutulmalıdır.
- Üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda personelin sürekli eğitim alması sağlanmalıdır.
- İşyerinin bir eğitim planı olmalı ve bu planda yıl boyu yapılması planlanan eğitimlerin isimleri ve tarihleri belirtilmelidir. Özellikle hijyen eğitimleri yılda en az bir kez tekrarlanmalı ve planda sıklığı belirtilmelidir.
- Eğitim verilmesinin sağlanmasından 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 soğutulmuş olarak 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 üretildikleri gün içinde) tamamen pişirilerek ya da dondurularak (ürünün özellikleri bozulmayacak şekilde) muhafaza edilmesi gerekir. Isıtarak veya dondurularak muhafaza ile mikroorganizmaların üremesi önlenebilmekte 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 malzemedir yapılmış olmalı ve gıda maddelerine 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. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca üretim/ithalat izni alınmış ambalaj malzemeleri kullanılmalıdır.

5. GIDA MADDELERİNİN KABULÜ VE İŞYERİ TARAFINDAN TAŞINMASI

5.1 Genel Şartlar

Hammaddelerin ve gıda maddelerinin hijyenik olarak kullandıkları ve gıda maddelerinin 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 dondurularak muhafazası gereken gıdaların muhafaza sıcaklık değer-



lerine uyulmaması halinde, insanlarda hastalığa veya zehirlenmeye neden olabilecek mikroorganizmalar üreyebilecektir.

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 Tarım ve Köyişleri 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	+ 4°C ile 0°C arasında veya erimekte olan buz içinde	Rasgele örnek alınarak sıcaklık kontrolü / ölçülen sıcaklık, kontrol listesine kaydedilir.
Av hayvanları	maksimum + 4°C	
Kanatlı eti	maksimum + 4°C	
Kıyma	maksimum + 4°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 maksimum 7°C sıcaklıkta 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 işaretlenmiş 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

Soğukta muhafaza edilmesi gereken ürünler,

örneğin süt veya süt ürünleri maksimum 7°C sıcaklıkta sevk edilmelidir.



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 satışı sunan firmalar anında Tarım ve Köyişleri 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.
- Taşıma araçlarında, taşıma sırasında gıdaların bulunduğu 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.
- Yüklü 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 + 10°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 sağ-

lanamamasına 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. Çözüldükten 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.

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 işleyen 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 2 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 sıvının (örneğin kümes hayvanı gıdalarında) herhangi bir sağlık riski oluşturmaması için diğer gıdalarla temas etmeyecek şekilde ortamdan 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 sıra-



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.



lanmıştır:

- Gıda maddelerinin kızartma işlemlerinde kullanılmakta olan katı ve sıvı yağların resmi kontrol ve denetimlerindeki fiziksel ve kimyasal kriterler **“Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği”** ile belirlenmektedir.
- 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 gıda da 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 dökülmemeli ve bu yağlar Çevre ve Orman Bakanlığının 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 sağlayabilmek 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 Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izniyle olmalıdır. 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’ın üzerinde muhafaza edilemez ve satışa sunulamaz. 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.

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 +7 °C sıcaklıkta gerçekleştirilmelidir. 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.



Sıcak tutulacak gıdaların sıcaklığı 65°C seviyesinin altına düşmemelidir.

Gıdalar bu sıcaklıkta 3 saatten daha uzun süre tutulmamalıdır.



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 70°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

Etin buzunu çözme işlemi, soğutucu/soğuk oda sıcaklığında maksimum +7°C seviyesinde gerçekleştirilmelidir. 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 buzu 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

- 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

Tüketime kadar olan her aşamada kıyma/kıyma ürünlerinin sevkiyat sıcaklığı maksimum +4°C seviyesinde olmalıdır ve tüm bu aşamalarda soğuk zincir asla kırılmamalıdır. Ambalajlı kıyma/kıyma ürünlerinde ambalaj etiketi üzerinde yer alan muhafaza koşulları dikkate alınmalıdır.

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/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 önlenecek şekilde kullanılmalı ve her mesai bitiminde iyice temizlenmelidir.
- Soğutucu düzeneği 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 70°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.

9.4.3 Donmuş Balığın Çözdürülmesi

Donmuş balığın çözünme işlemi soğuk oda/soğutucu sıcaklığında maksimum +7°C seviyesinde gerçekleştirilmelidir. Buzu çözülürken balıktan çıkan suyun başka gıda maddeleri ile temas etmemesi ve ortamdaki uzaklaştırılması sağlanmalıdır.

9.4.4 Taze Balığın Kullanımı

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



Taze balığın sevkiyatı
buz içine yatırılarak veya maksimum +2°C sıcaklıkta yapılmalıdır.

UYARI

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

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/yiyeceklere 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.

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, tiramisü, soğuk puding vb.) özel hijyen şartlarına uyulmalıdır (maksimum +7C 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).

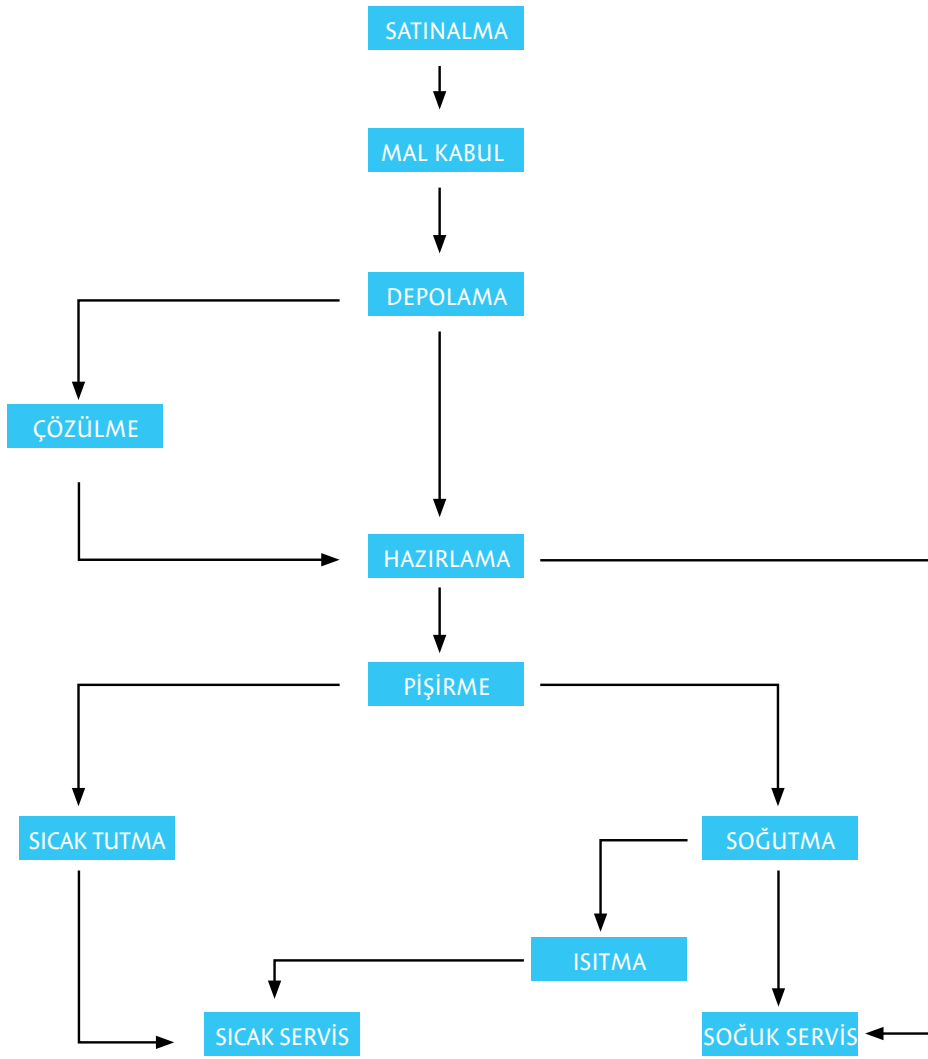
**Taze, sıvı
kremşantinın
sevkiyatı
ve muhafazası
maksimum +7°C'de
yapılmalıdır.**



IV. BÖLÜM

10.EKLER

EK 1: MUTFAKLARDA İŞ AKIŞ ŞEMASI



EK 2-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: 26.09.2008,27009
(http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/gida_guvenligi_kalitesi_denetimi_yon_son.html)
- **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 ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 27 Ağustos 2004, 25566
(http://www.kkgm.gov.tr/yonetmelik/sorumlu_yoneticisi.html)
- **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 10 Ağustos 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: 27 Ocak 2005 tarih, 25709
(<http://www.saglik.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF888F165970427F14>)
- **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.kkgm.gov.tr/yonetmelik/1380y2.html>)
- **İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.02.2005, 25730 (Sağlık Bakanlığı)
(<http://www.saglik.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFAAF6AA849816B2EF66974C3824B6070A>)
- **Portör Muayenelerine Esas Laboratuvar Tetkikleri Genelgesi (2005/9)**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 27.01.2005, 1059 (Sağlık Bakanlığı)
- **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>)
- **Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı Ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği (Tebliğ No: 2007/41)**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 28 Ağustos 2007 tarih, 26627 (http://www.kkgm.gov.tr/teblig/2007-41_son.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.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/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.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2006-31.html>)
- **Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği** Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 23.01.2008 tarih, 26765
(<http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2007-54.html>)
- **Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 22.04.2002 tarih, 24734 (<http://www.kkgm.gov.tr/TGK/Tebliğ/2002-32.html>)

EK-3: 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, kokmuş, ekşimis, 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.	Depolanan, sergilenecek 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.	Gıdalarla 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, çiban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direkt ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı
3.	Gıda maddeleri ile direkt 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 iş ve satış 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, ağız 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, kurulması için yeterli imkanlar sağlanmalı
14.	Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içeride 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, bular 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 ayrılması 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 GİBİ 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, kurulması, 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.	Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çiban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direkt 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 direkt temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli
12.	İlk yardım malzemesi bulunmalı

MAL KABUL KONTROL/İZLENEBİLİRLİK FORMU

TARİH	FİRMA ADI	ÜRÜN ADI	ÜRÜN GRUBU	S.K.T.	PARTİ NO / SERİ NO	ÜRÜN SICAKLIĞI (°C)	RED/KABUL DURUMU	RED İSE NEDENİ	FATURA/İRSALİYE NO	İMZA

EK-5 (Örnek Form)

TEMİZLİK PLANI-I

TEMİZLENECEK YÜZEY	SIKLIK	KULLANILAN TEMİZLİK ÜRÜNÜ	NASIL	KIM	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:

AD/SOYAD	BİRİM	GÖREVİ	İMZA

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.