



T.C.

SAKARYA ESNAF ve SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

K-Q
TSE-ISO-EN
9000

Sayı : 2012/601
Konu : Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Yönetmeliği Taslağı hk.

13 11 2012

ODALARA 43 SAYILI GENELGE

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından gönderilen yazıda; 5996 sayılı Kanun kapsamında ikincil mevzuat uygulamalarına ilişkin olarak hazırlanan "**Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Yönetmeliği Taslağı**" genelgemiz ekinde yer almaktadır.

Söz konusu yönetmelik taslağına ilişkin görüşleriniz var ise aşağıda yer alan tablo formatına uygun şekilde 16 Kasım 2012 Cuma gününe kadar birliğimize gönderilmesini rica ederiz.

Bilgi ve gereğini önemle rica ederiz.

Oktay ALBAYRAK
Genel Sekreter

Hasan ALIŞAN
Başkan

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme	Teklif
Taslak Maddesi	Teklif
1-	

EK:
Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Yönetmeliği Taslağı (11 sayfa)

OKUL KANTİNLERİNE DAİR ÖZEL HİJYEN YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, Milli Eğitim Bakanlığına bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane,kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine vekontrolüne ilişkin kuralları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; Milli Eğitim Bakanlığına bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına,satışa ve tüketime sunulan gıdaların güvenilirliğine ve kontrolüneilişkin usul ve esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik,11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun29 uncu, 31 inci ve 45 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesindeyer alan tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlardageçerlidir.

(2) Bu Yönetmeliğin uygulanmasında;

a)Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

b) Gıda İşletmesi/İşletme: Eğitim ve öğretim kurumlarında yer alanyemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gıda işletmelerini,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda İşletmelerinin Özel Hijyen Gereklilikleri

Özelhijyengereklilikleri

MADDE 5 –(1) Gıda işletmelerinin yerleşimi, tasarımı, inşası, oturumu ve büyüklüğü;

a) Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin verecek, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayıengelleyecek veya en aza indirecek ve bütün işlemler için hijyenikçalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlamalıdır.

b) Döşeme ve duvar yüzeyleri sağlam yapıda, temizlenmesi ve gerekliahallerde dezenfeksiyonu kolay olmalıdır. Döşemeler atık suyun ortamdandan uzaklaştırılmasına uygun olmalıdır.

c) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayıgıda ve ham maddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

ç) Pencereleer ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecekşekilde inşa edilmelidir. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, gıda hazırlama sırasında pencereler kapatılmalı ve sabitlenmiş olmalıdır.

d) Kapıların temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonukolay olmalıdır.

e) Gıdanın hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıdaile temasta olan yüzeyler düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklıve toksik olmayan maddelerden yapılmalıdır. Bu yüzeyler sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyon kolay olmalıdır.

f) Gıda işletmesinin girişinde hijyen paspası bulunmalıdır.Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklar ile yapılmalıdır.

g) Gıdalar uygun sıcaklıklarda muhafazasıiçin yeterli kapasitede uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, sergileme ve depolama şartları sağlanmalı, sıcaklık değerleri izlenmeli ve sıcaklık kayıtları tutulmalıdır.

ğ) Gıda satış yerinin niteliğine görehijyen kurallarını dikkate alarakyerleşim planı hazırlanmalıdır. Bu plan üzerinde çöp kovaları, zararlı mücadelesinde kullanılan tuzakların yerleri tanımlanmalıdır.

h) İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmemelidir. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdandan uzaklaştırılmalıdır.

ı) İşletme içerisinde,mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekildebirbirinden ayrı yerlerde olmalıdır.

i) Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdayabulaşma 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 bir kırılma meydana geldiğinde, reyonda bulunan gıdalar ortamdandan uzaklaştırılmalı ve bu gıdaların insan sağlığı ve gıda güvenilirliği yönünden uygun olması durumunda satışa sunulmalıdır.

j) Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusundabakımı yapılmalıdır.

k) Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarındabelirtildiği şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

l) İşyerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemedenoilmamalıdır. Bıçaklar kullanılmadıkları zaman,bıçaklıklarda bekletilmelidir. Bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmamalı ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgah arasına sıkıştırılmamalıdır.

Personel tuvaletleri, soyunma ve sosyal alanların hijyen gereklilikleri

MADDE 6-(1)Gıda işletmelerininpersonel tuvaletleri, soyunma ve sosyal alanların hijyen gereklilikleri;

a) Tuvaletler gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı vehijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.

b) Tuvalet ve soyunma alanlarında akış eğimi uygun olan bir gider yerive uygun bir havalandırma sistemi olmalıdır.

c) Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası bulunmalıdır.Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklar ile yapılmalıdır.

ç)İşyerinde personele ait sosyal alanlar varsa; sosyal tesis, duş vetuvaletler gıda üretim ve satış alanlarından ayrı olmalıdır.

d) Günlük kıyafetler ile iş kıyafetleri ayrı dolaplara konulmalıdır.

e)Gerekli hallerde, personel için yeterli soyunma ve kıyafetlerini değiştirecekbölümler sağlanmalıdır.

f) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyonbulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.

El yıkama evyeleri

MADDE 7-(1)Gıda işletmelerininel yıkama evyeleri ile ilgili hijyen gereklilikleri;

a) Uygun şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterlisayıda ve donanımda lavabo bulunmalıdır. Gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalıdır.

b) Yapılan için niteliğine göre lavabolarda sıcak ve soğuk su bulunmalıdır.

Havalandırma

MADDE 8-(1)Gıda işletmelerininhavalandırılması ile ilgilihijyen gereklilikleri;

a) Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, tozoluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Kirli alandan temiz alana mekanik hava akımı önlenmelidir.

b) Havalandırma açıklıklarının üzerinde, bir ızgara veya aşınmayan malzemedenyapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır. Tüm havalandırma kanalları düzenli aralıklarla temizlenmelidir.

Aydınlatma

MADDE 9-(1)Gıda işletmelerininaydınlatılması ile ilgilihijyen gereklilikleri;

a) İşletme gün ışığına eşdeğer bir şekilde doğal veya yapay olarak aydınlatılmalıdır.

b) Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere karşı koruyucular ile korunmalıdır.

Kullanılan su

MADDE 10-(1)Gıda işletmelerininikullanılan su ile ilgilihijyen gereklilikleri;

a) Gıda İşletmelerinde kullanılan su içilebilir nitelikte ve mevzuata uygun olmalıdır.

b) Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, içilebilir nitelikte mevzuatauygun sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

c) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerle doğrudantemas eden yüzeylerde kullanılan buhar, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmelidir.

) Buz makineleri ve su depoları düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

d) Yangın kontrolünde kullanılacak su hattı ilegıdada kullanılan su hattı ayrı olmalıdır.

Atıksu kanalizasyon sistemleri

MADDE 11-(1)Gıda işletmelerininatık su kanalizasyon sistemleri ile ilgilihijyen gereklilikleri;

a) Atık su sistemi istenilen amaca uygun olmalı, bulaşma riskiniortadan kaldıracak biçimde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.

b) Tüm mazgallar kapaklı ve kapaklar çıkarılıp temizlenebilir özellikte olmalıdır. Mazgal kapakları üzerindeki delikler, zararlı ve kemirgen çıkışını, koku çıkışını ve atık sıvıların geri beslenmesini önleyecek şekilde olmalıdır.

Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası

MADDE 12-(1)Gıda işletmelerinin temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası ile ilgilihijyen gereklilikleri;

a) Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik maddeleri ve dezenfektanlargıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında, uygun kapalı yerlerde muhafaza edilmelidir.

b)Temizlik maddeleri, dezenfektanlar ve çalışma alet ve ekipmanlarının depolanması için yeterli alanlar sağlanmalıdır. Bu alanlar, korozyona dayanıklı materyalden inşa edilmiş, kolayca temizlenebilir özellikte ve yeterince sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olmalıdır.

c) İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemi yapılırken, gıda sanayine uygun deterjan, kimyasal ve/ veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.

Personel hijyeni

MADDE 13-(1)Gıda işletmelerinde çalışan personel ile ilgili hijyen gereklilikleri;

a) İşletmelerde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymak zorundadır.

b) Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet/önlükgiymelidir. İş elbiselerinin cepleri ve düğmesi olmamalıdır.

c) Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka kullanılmalıdır.

ç) Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel takı kullanmamalıdır.

d) Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır. Oje, cila ve makyaj malzemesi kullanmamalıdır.

e) Hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da tek kullanımlık kolluk takarak çalışmalıdır.

f) Hazırlık alanı içinde sakız çiğnenmemeli, herhangi bir şey yenilmemeli ve sigara içilmemelidir.

g) Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmemelidir. Koruyucu bant ve eldiven ile çalışılmalıdır. Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılmalıdır. Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmemelidir.

ğ) Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışındaki bakım yapacak personel de dâhil olmak üzere tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanmalıdır.

h) Personel işe alınmadan önce, bulaşıcı enfeksiyon içermediğini kanıtlayan akciğer filmi ve portör muayenesi yaptırılmalı ve sonuçlar uygun ise işe alınmalıdır. Bu kontroller periyodik olarak çalıştığı sürece devam etmelidir.

i) Personel gıda hazırlık ve üretim alanlarına girmeden önce ellerini uygun dezenfektanla yıkayarak dezenfekte etmelidir.

Eğitim

MADDE 14-(1)Gıda işletmelerinde çalışan personelin eğitimi ile ilgili gereklilikler;

a) İşletmede çalışan personele gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak hijyen eğitimi ve insan sağlığına yönelik eğitim verilmelidir. Eğitim verilmesinin sağlanmasından gıda işletme yetkilisi sorumludur.

b) Personele verilecek eğitim kişisel hijyen bilgilerini, işletmeye özgü gıdalarda oluşabilecek tehlikeleri, gıdanın uygun şartlarda depolanması ve depolama sıcaklık kontrolünün önem gibi konuları içermelidir.

c) Eğitim programları düzenli olarak ve yeni işe giren personel de göz önüne alınarak en az yılda bir kez tekrarlanmalıdır.

ç) Personelin hali hazırdaki eğitim düzeyi ve becerileri dikkate alınarak eğitim ihtiyacı belirlenmelidir.

d) Verilen eğitimler yapılacak iş ve gıdanın türüne uygun olmalıdır.

e) Eğitim planlarının belirlenmesi, personelin o andaki eğitim seviyesinin bilinmesi ve gelecekte düzenlenecek eğitimlere yardımcı olmak amacıyla, düzenlenen eğitim kayıtları tutulmalıdır.

f) Örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gıda işletmelerinde çalışan personele hijyen ve gıda güvenilirliğine yönelik düzenlenecek eğitimlerde Milli Eğitim Bakanlığı, Bakanlık ve Sağlık Bakanlığı ile işbirliği yapar. Bakanlık, Milli Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından eğitim ile ilgili usul ve esaslar birlikte düzenlenir. Ayrıca, eğitimle ilgili olarak

mesleki kurum ve kuruluşlardan, dernek veya sivil toplum örgütlerinden ve üniversitelerden yardım alınabilir. Eğitime katılan personele bu Yönetmeliğin Ek-1 de yer alan katılım belgesi düzenlenir.

Hammadde ve/veya gıdanın temini

MADDE 15-(1)Gıda işletmelerinde hammadde ve/veya gıdanın teminiile ilgili gereklilikler;

a) Gıdaların işletmeye kabulünde, mevzuat hükümlerineuygun olmaları esas alınmalıdır.

b) Temin edilen gıdanın mevzuata uygunluğunda şüphe varsa, getirilen gıda maddeleri kabuledilmemeli ve konuyla ilgiliolarak Bakanlık il/ilçe müdürlükleri bilgilendirilmelidir.

Tartım

MADDE 16-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın tartımında kullanılan alet ve ekipmanile ilgili gereklilikler;

a) Tartımekipmanlarının ibre ya da ekranları tüketici tarafından görülebilir olmalıdır.

b) Tartım aletlerinin kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve belgeler istenildiğindegösterilebilecek şekilde hazır bulundurulmalıdır.

Depolama ve muhafaza

MADDE 17-(1)Gıda işletmelerinde hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazasıile ilgili gereklilikler;

a) Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzereuygun depolara yerleştirilmelidir.

b) Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatlarda belirtilen sıcaklık derecelerindemuhafaza edilmelidir.

c) Gıdalar temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlardave zararlılara karşı gerekli koruma tedbirleri alınarak muhafaza edilmelidir.

ç) Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmedenuygun depolara alınmalıdır.

d) İşletmenin depolarındaki mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda,diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffafpoşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak saklanmalıdır.

e) Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılmalı ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalıdır.

f) Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış vekolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte paletler kullanılmalıdır.

g) Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzemekullanılmamalıdır.

ğ)Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya bulaşmasıengellenmeli ve bu amaçla soğuk depolarda, soğutucu klimalarınaltında gıda maddesi depolanmamalıdır.

h)Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliğien az 15 cm olmalıdır.

ı) Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi ilk-giren gıda ilk-çıkart kuralınagöre yapılmalıdır.

i) Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracığı ve zararlı çoğalmasınaneden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınmalı, aşırı yığılma yapılmamalıdır.

j) Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilmeli ve sıcaklık değerlerikayıt edilmelidir.

k) Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardanayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

l) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarınauygun depoda muhafaza edilmeli ve gerekli koruma tedbirlerialınmalıdır.

m) Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulunmamalıdır.

n) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin tekrar kullanılmasında bu malzemeler kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.

Gıdanın hazırlanması

MADDE 18-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın hazırlanması ile ilgili gereklilikler;

a) Gıdaların hazırlanmasında çalışan personelin kişisel hijyeni mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde uygulanmalıdır.

b) Personelin tüketime hazır hale getirilmiş gıdalarla teması en aza indirilmelidir.

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

Gıdanın pişirilmesi

MADDE 19-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın pişirilmesi ile ilgili gereklilikler;

a) Gıdaları pişirirken veya tekrar ısıtırken, gıdanın her noktasında sıcaklığın aynı olmasına dikkat edilmelidir.

b) Dondurulmuş et ve et ürünleri 4 °C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmelidir.

b) Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında, gıdanın merkez sıcaklığı en az 72°C'de olmalı ve 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalmalıdır.

Gıdanın dondurulması

MADDE 20-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın dondurulması ile ilgili gereklilikler;

a) Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmelidir.

b) Gıdalar kolay çözünebilecek ve tüketilecek miktarlarda dondurulmalıdır.

c) Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalıdır.

ç) Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmelidir.

d) Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmelidir.

Çözündürme

MADDE 21-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın çözündürülmesi ile ilgili gereklilikler;

a) Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde yapılmalıdır.

b) Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.

c) Donmuş gıdalar oda sıcaklığında çözündürülmemelidir.

Taşıma

MADDE 22-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın taşınması ile ilgili gereklilikler;

a) Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumalı, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlamalı, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalıdır.

b) Kaplar, gıdaya bulaşmaya sebep olabileceğinden, gıdanın haricinde başka bir amaçla kullanılmamalıdır. Bu tür kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde "yalnız gıdanın taşınmasında kullanılmalıdır" ifadesi belirtilerek işaretlenmelidir.

c) Çapraz bulaşmaya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde taşınmamalıdır.

ç) Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınmalıdır.

d) Gıdalar, kapların içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

e) Gerektiğinde, gıdaların taşınması için kullanılan kaplar gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır. İzlenen sıcaklığın ortam sıcaklığı mı yoksa ürün sıcaklığını mı olduğu bilinmelidir.

f) Gıdaların taşınması hızlı bir şekilde yapılmalıdır. Gıdalar taşıma kaplarında uzun süre bırakılmamalıdır.

f) Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

g) Soğutmalı tezgâhlar gıdaları soğukta muhafaza etmek için kullanılmalı, sıcaklığı yüksek olan gıdaların sıcaklığını düşürmek için kullanılmamalıdır.

Sıcaklık kontrolü ve soğuk zincir

MADDE 23-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın sıcaklık kontrolü ve soğuk zincirin korunması ile ilgili gereklilikler;

a) Gıdanın soğutma işlemi hızla gerçekleştirilmelidir. Gıdanın sıcaklığı 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte, 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte düşürülmelidir.

b) Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olmalıdır.

c) Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilmelidir.

Gıdanın servisi, satışı ve tüketimi

MADDE 24-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın servisi, satışı ve tüketimi ile ilgili gereklilikler;

a) Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalıdır.

b) Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalıdır.

c) Hava akımını sağlamak için gıdanın etrafında yeterince yer bırakılmalıdır.

ç) Kirli kaplar, zararlılar, temizlik bezleri, eller, ekipmanlar açık bir şekilde sergilenmiş olan gıda ile temas etmemelidir.

d) Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde veya kapak kullanılmalıdır.

e) 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. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmelidir.

f) Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

g) Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemelidir.

ğ) Gıdaların satışı, tüketimi ve sergilenmesinde kullanılan servis ekipmanları gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalıdır.

h) Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitilmiş, tehlikeleri kontrol edebilecek sorumluluğa ve bilince sahip olmalıdır.

ı) Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalıdır.

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

Zararlı ve kemirgenlerle mücadele

MADDE 25-(1) Gıda işletmelerinde zararlı ve kemirgenlerle mücadele ile ilgili gereklilikler;

a) İşletmede girişler zararlı girişini engelleyecek şekilde planlanmalıdır. Zararlıların gıda depolama, işleme, satış ve tüketim alanlarına girmesi ve yuvalanması engellenmelidir.

b) Dış alana açılan kapılar, zararlı girişine izin vermeyecek şekilde yalıtım malzemesi kullanılarak korunmalıdır.

c) Hazırlık ve depo alanlarına açılan pencere ve kapılara çik bırakılmamalı ve zararlı girişini önlemek amacıyla gerekli koruyucu tedbirler alınmalıdır.

ç) Hazırlık alanlarının dışarıya açılan bölümlerinde zararlı girişini önlemek amacıyla sinek tutucular vb. koruyucu önlemler alınmalıdır.

d) Açılabilir tüm pencerelere sineklik ve 2,5 m yüksekliğekadar olan pencerelerde ise zararlı girişini engelleyecek tel kafes takılmalıdır.

e) İşyerindeki atıklar birikmeden hızla uzaklaştırılmalıdır. Su depoları vb. yerler kapalı tutulmalı, atık su gider ve diğer su tahliye sistemlerinin temizliğine dikkat edilmelidir.

f) İşyerinde zararlı girişine karşı bütün alanlar sık sık kontrol edilmelidir. İşyeri tarafından zararlı kontrol planı hazırlanmalı ve kontroller kayıt altına alınmalıdır.

g) Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlamaperiyodik olarak yapılmalıdır.

ğ) İlaçlama işletme tarafından yapılacak ise bu konuda gerekli eğitim almış kişiler tarafından yapılmalıdır. Yapılan ilaçlama izlenebilirliğin sağlanması için kayıt altına alınmalıdır.

h) Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan mevzuatdoğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılarak yapılmalıdır.

ı) Kullanılan kimyasal maddeler, gıda ve gıda ile temastabunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekanlarda saklanmalıdır.

i) Zararlı mücadelesinde kullanılan ekipmanların bakımı ve temizliğidüzenli olarak yapılmalıdır.

j) Kemirgen mücadelesinde gıda hazırlık alanlarındaki kapanlardakimyasal ilaç içerikli yemler kullanılmamalıdır.

k) İşletmede akvaryum dışında evcil hayvan bulundurulmamalıdır.

Temizlik ve dezenfeksiyon

MADDE 26-(1) Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyonile ilgili gereklilikler;

a) İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl, hangi kimyasalmaddeler kullanılarak, ne zaman ve kim tarafından yapılacağını gösteren temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmalıdır.

b) Farklı alanlar için farklı temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri uygulanmalıdır. Temizlik ve dezenfeksiyon planları, gıdaların içerebileceği mikroorganizma yükü ve türü dikkate alınarak yapılmalıdır.

c) Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan mevzuatdoğrultusunda izin verilen temizlik maddeleri ve dezenfektanlar kullanılmalıdır.

ç) İşletmedetemizlik maddeleri ve dezenfektantemizlik maddeleri ve dezenfektanlar ait güvenlik bilgileri, üretim ve son kullanım tarihleri bulunmalıdır.

d) İşletmedetemizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinden ayrı bölümlerde muhafaza edilmeli ve işaretlenmelidir.

Atık ve çöp yönetimi

MADDE 27-(1) Gıda işletmelerinde atık ve çöp yönetimiile ilgili gereklilikler;

a) İşletmede oluşan gıda atıkları bekletilmeden uzaklaştırılmalı ya da bu iş için ayrılmış özel saklama alanlarına ya da kaplarına aktarılmalıdır. Bu iş için yeterli ve kolay ulaşılabilir alanlar ve kaplar ayrılmış olmalıdır.

b) Büyük hacimli atıklar, gıda hazırlama ve üretim alanlarından hızla uzaklaştırılmalıdır.

c) Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde bu amaçla üretilmiş çöp poşeti vb. maddelerinde toplanmalı, atık kapları üretim alanının dışına çıkarılmamalı ve atıklar kapların içindeki çöp poşetleri ile hazırlık ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır.

ç) Atıklar için ayrılan kaplar kapaklı, etiketlenmiş, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. Bunlar ayrıca çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılmalıdır.

d) Çöp konteynırları düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

e) Atıkların depolandığı alanlar tanımlanmalı ve bu alanlar gıdalardan olabildiğince uzak ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

f) Atıkların ve geri dönüşüm için ayrılan malzemelerin zararlı çekicilerle dönüşmemesi için gerekli koruyucu önlemler alınmalıdır.

g) İşletmeye ait sıvı atık sistemi, korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilen, kokuyu yaymayacak ve sıvı atık miktarını kaldıracak tasarımda olmalıdır.

İzlenebilirlik

MADDE 28-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın izlenebilirliği ile ilgili gereklilikler;

a) Gıdanın geriye dönük izlenebilirliğinin sağlanmasına dikkat edilmelidir. Gıdaya ait izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmelidir.

Geri toplama ve acil durumlar

MADDE 29-(1) Gıda işletmelerinde gıdanın geri toplatılması ve acil durumlarda alınması gereken tedbirlerle ilgili gereklilikler;

a) Gıda tedarikçileri; satışa ve tüketime sunulan gıdalarda paketleme veya etiketlemede olumsuzluk olması, bulaşma riski veya bozulma olması durumunda söz konusu gıdaların toplatılması için gıda işletmelerini bilgilendirmelidir.

b) İşletme; satılan bir gıdanın tüketilmesi sonrası hastalanmış bir tüketiciden şikâyet alması durumunda, ilgili gıda maddesini satıştan ve tüketimden kaldırmalıdır.

c) İşletme tarafından geri toplatılan, satıştan ve tüketimden kaldırılan gıdalar ve gıda bileşenleri, güvenilir kaplarda ayrı alanlarda muhafaza edilmelidir.

d) Ayrılan gıdaların gıda güvenilirliği ve insansırlığı yönünden mevzuata uygunluğu değerlendirilmelidir.

e) Acil durumlarda gıda işletmecisi ve okul idaresi konuyla ilgili olarak en hızlı şekilde Bakanlık ve Sağlık Bakanlığını bilgilendirmelidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Çeşitli hükümler

MADDE 30- (1) Gıda işletmelerinde gıda güvenilirliği ve hijyen kontrolü, denetim programına uygun olarak Bakanlık İl/İlçe Müdürlükleri tarafından yetkilendirilen kontrol görevlileri tarafından yürütülür.

(2) Milli Eğitim Bakanlığı personelinin mevzuat, gıda güvenilirliği ve hijyen konularındaki eğitimleri ile Milli Eğitim Bakanlığı personeli tarafından yapılan denetimlerde gıda işletmelerinde tespit edilen gıda güvenilirliği ve hijyen şartlarında eksiklikler var ise, gıda işletmelerinin en kısa sürede kontrol edilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamak için, okul ve kurum yöneticileri Bakanlığın ve Sağlık Bakanlığının İl / İlçe Müdürlükleri ile işbirliği yapar.

(3)Yapılan kontrollerde Bakanlığa kayıt yaptırmayan, gıda güvenilirliğini ve insan sağlığını tehlikeye düşürdükleritespit edilen gıda işletmeleri hakkında ilgi mevzuat hükümleri gereğince yasal işlem uygulanır.

(4) Gıda işletmecisi, sağlıklı beslenmeyi ve güvenilir gıda tüketimini teşvik etmek, süt tüketimini arttırmak gibi amaçlarla hazırlanan reklam, broşür bilgi ve belgeleri işletmesinde kolay okunacak yerlere asmalıdır. Gıda denetiminde etkinliği sağlamak amacıyla Bakanlığın ALO GIDA 174 gibi irtibat telefonlarının yer aldığı ilanları kolay görünecek şekilde ve göze çarpıcı yerlerde bulundurmalıdır.

(5) Gıda işletmecisi, herhangi bir gıdanın insan sağlığını bozduğu şüphesinin olduğu durumlarda, Bakanlık ve Sağlık Bakanlığı yetkililerine ve okul idaresine ivedilikle haber vermek ve insan sağlığını bozduğundan şüphe edilen gıdanın ilgili birimlerce gerekli tetkikinin yapılması için satış ve tüketimini durdurmak zorundadır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce kayıt belgesi veya bu belgelere eşdeğer belge alarak faaliyet gösteren gıda işletmecisi, işletmesini 31/12/2013 tarihine kadar bu Yönetmelikle belirlenen hijyen gerekliliklerine uygun hale getirmek zorundadır.

(2) Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin 14 üncü maddesinin birinci fıkrası gereğince, işletmesinde çalışan personeline 31.12.2014 tarihine kadar eğitim aldırarak zorundadır. Gıda işletmecisi,31.12.2014 tarihine kadar eğitim almamış personeli işletmesinde çalıştıramaz.

Yürürlük

MADDE 31 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 32 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.



EĞİTİME KATILIM BELGESİ

Katılımcının Adı ve Soyadı :

Çalıştığı Gıda İşletmesi Adresi :

...../...../..... tarihleri arasında düzenlenen “Gıda İşletmelerinin Özel Hijyen Şartları, Gıda Güvenilirliği ve İnsan Sağlığının Korunması” konulu eğitime katılım sağlayarak, gerekli bilgi ve beceriyi kazanmıştır.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

Sağlık Bakanlığı

Milli Eğitim Bakanlığı