YÖNETMELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

OKUL KANTİNLERİNE DAİR ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, Millî Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim ve öğretim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen şartlarına, gıda güvenilirliğine ve resmî kontrolüne ilişkin kuralları belirlemektir.

Kapsam

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

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 29 uncu, 30 uncu, 31 inci ve 45 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) 5996 sayılı Kanunun 3 üncü maddesinde yer alan tanımlara ilave olarak bu maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar da geçerlidir.

(2) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Bakanlık: Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığını,

b) Gıda işletmesi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın, Millî Eğitim Bakanlığına bağlı eğitim ve öğretim kurumlarında yer alan gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği/işlendiği/muhafaza edildiği/depolandığı/satıldığı/servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletmeyi,

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

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda İşletmelerinin Özel Hijyen Gereklilikleri

Özel hijyen gereklilikleri

MADDE 5 – (1) Gıda işletmelerinin yerleşimi, tasarımı, inşası, kullanımı ve büyüklüğü ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanır.

b) Zemin ve duvar yüzeylerinin sağlam yapıda, kolay temizlenebilir ve gerekli hallerde dezenfekte edilebilir olması gerekir. Döşemelerin atık suyun ortamdan uzaklaştırılmasına uygun olması gerekir.

c) Tavan ve tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilen açık renkte, kirin birikmesini ve küfün üremesini önleyecek biçimde ve kolay temizlenebilir özellikte olur.

ç) Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, gıda hazırlama sırasında pencerelerin kapalı ve sabit olması gerekir. Pencere içi eşikler raf olarak kullanılamaz.

d) Kapıların kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir.

e) Gıdanın hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılır. Bu yüzeylerin sağlam durumda korunan, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir.

f) Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulur. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklarla yapılır.

g) Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanır. Sıcaklık değerleri izlenir ve sıcaklık kayıtları tutulur.

ğ) Gıda satış yerinin niteliğine göre hijyen kurallarını dikkate alarak yerleşim planı hazırlanır. Bu plan üzerinde çöp kovaları, zararlı mücadelesinde kullanılan tuzakların yerleri tanımlanır.

h) İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmez. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılır.

ı) İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek

şekilde birbirinden ayrı yerlerde olur.

i) Camın mevcut olduğu yerlerde, camın kırılarak gıdaya bulaşma riskini kontrol altına almak için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dâhil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınır. Hazırlama, depolama ve sunum alanlarındaki camlarda bir kırılma meydana geldiğinde, bu ortamda bulunan gıdalar uzaklaştırılır, insan sağlığı ve gıda güvenilirliği yönünden uygun durumda ise tekrar satışa sunulur.

Ekipman ile ilgili gereklilikler

MADDE 6 – (1) Ekipman ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Kullanılan tüm ekipmanın, bakım planları doğrultusunda bakımı yapılır.

b) Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon planlarında belirtildiği şekilde temizlenir ve dezenfekte edilir.

c) Kullanılan her türlü ekipmanın kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılır ve belgeler istenildiğinde gösterilebilecek şekilde hazır bulundurulur.

ç) İşyerlerinde kullanılan bıçaklık, bıçakların sapları tahta malzemeden olamaz. Bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilir. Bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmaz ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmaz. Bıçaklıkların temizliği ve dezenfeksiyonu düzenli olarak yapılır.

d) Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olur. Çapraz bulaşmaya sebep olabilecek gıdalar ayrı doğrama tezgâhlarında hazırlanır.

e) Tost makinesi, ızgara gibi ekipmanın temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılır.

Personel tuvaletleri, soyunma ve sosyal alanların hijyen gereklilikleri

MADDE 7 – (1) Gıda işletmelerinin personel tuvaletleri, soyunma ve sosyal alanların hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Tuvaletler, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olamaz ve hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulur.

b) Tuvalet ve soyunma alanlarında akış eğimi uygun olan bir gider yeri ve uygun bir havalandırma sistemi olması gerekir.

c) Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası bulundurulur. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklarla yapılır.

ç) İşyerinde personele ait sosyal alanlar varsa; sosyal tesis, duş ve tuvaletlerin gıda üretim ve satış alanlarından ayrı olması gerekir.

d) Gerekli hallerde, personel için soyunma ve kıyafetlerini değiştirecek yeterli bölümler sağlanır.

e) Günlük kıyafetler ile iş kıyafetleri ayrı dolaplara konulur.

f) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanır.

El yıkama evyeleri

MADDE 8 – (1) Gıda işletmelerinin el yıkama evyeleri ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Uygun şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda ve donanımda lavabo bulundurulur. Gıda yıkama bölümlerinin el yıkama bölümlerinden ayrı olması gerekir.

b) Yapılan işin niteliğine göre lavabolarda sıcak ve soğuk su bulundurulur.

c) El yıkama lavaboları başka temizlik işleri için kullanılamaz.

Havalandırma

MADDE 9 – (1) Gıda işletmelerinin havalandırılması ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi sağlanır. Kirli alandan temiz alana mekanik hava akımının önlenmesi gerekir.

b) Havalandırma açıklıklarının üzerinde, bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulundurulur. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olur. Tüm havalandırma kanalları düzenli aralıklarla temizlenir.

Aydınlatma

MADDE 10 – (1) Gıda işletmelerinin aydınlatılması ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

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

b) Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere karşı koruyucular ile korunur. Koruyucuların çapraz bulaşmaya neden olmayan ve kolay temizlenebilir özellikte olması gerekir.

Kullanılan su

MADDE 11 – (1) Gıda işletmelerinin kullanılan su ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıda işletmelerinde her zaman kullanıma hazır halde ve yeterli miktarda bulunan suyun içilebilir nitelikte ve 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun olması gerekir.

b) Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buzun, içilebilir nitelikte, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun sudan üretilmiş olması gerekir ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanır ve taşınır.

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

ç) Buz makineleri ve su depoları düzenli olarak temizlenir ve dezenfekte edilir.

d) Yangın kontrolünde kullanılacak su hattı ile gıdada kullanılan su hattının ayrı olması gerekir.

Atık su kanalizasyon sistemleri

MADDE 12 – (1) Gıda işletmelerinin atık su kanalizasyon sistemleri ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Atık su sisteminin istenilen amaca uygun olması gerekir, bulaşma riskini ortadan kaldıracak biçimde tasarlanır ve inşa edilir.

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

Temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası

MADDE 13 – (1) Gıda işletmelerinin temizlik ve dezenfeksiyon maddelerinin muhafazası ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında, uygun kapalı ve kilitli yerlerde muhafaza edilir.

b) Temizlik maddeleri, dezenfektanlar ve çalışma alet ve ekipmanlarının depolanması için yeterli alan sağlanır. Temizlik maddelerinin depolandığı alanlar, korozyona dayanıklı materyalden inşa edilmiş, kolayca temizlenebilir özellikte ve yeterince sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olmak zorundadır.

c) İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon işlemi yapılırken, gıda sanayine uygun, Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar kullanılır.

Personel hijyeni

MADDE 14 – (1) Gıda işletmelerinde çalışan personel ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

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

b) Gıda hazırlık ve üretim alanında çalışan personel, özel kıyafet giyer. İş elbiselerinin cepleri olamaz.

c) Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanılır.

ç) Çalışan personel hazırlık ve üretim alanı içinde takı takamaz.

d) Hazırlık ve üretim alanında çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmak zorundadır. Oje, cila ve makyaj malzemesi kullanılamaz.

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

f) Hazırlık alanı içinde sakız çiğnenmez, herhangi bir şey yenilmez ve sigara içilmez.

g) Ellerinde açık yara, çıban, deri hastalığı olan kişiler gıdaya temas ettirilmez. Koruyucu bant ve eldiven ile çalışılır. Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılır. Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin gıda işletmesinde çalışmasına izin verilmez. Belirtilen durumlar dışında eldiven kullanılır.

ğ) Depolama, üretim ve hazırlık alanlarına yetkili personel dışında girebilecek tüm kişilerin hijyen kurallarına uyması sağlanır.

h) Personel işe alınmadan önce, bulaşıcı enfeksiyon içermediğini kanıtlayan gerekli sağlık muayenesi yaptırılır ve sonuçlar uygun ise işe alınır. Bu kontroller periyodik olarak, çalıştığı sürece devam ettirilir.

ı) Gıda üretim ve hazırlık alanlarına girişte el dezenfektanları bulundurulur. Bu alanlara girmeden ve gıda ile temas etmeden önce personel, iyi hijyen uygulamaları çerçevesinde ellerini usulüne uygun bir biçimde yıkar ve dezenfekte eder.

Eğitim

MADDE 15 – (1) Gıda işletmelerinde çalışan personelin eğitimi ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) İşletmede çalışan personele gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla düzenli olarak eğitim verilir. Eğitim verilmesinin sağlanmasından gıda işletmecisi sorumludur.

b) Personele verilecek eğitim, kişisel hijyen ve gıda hijyeni bilgilerini, işletmeye özgü gıdalarda oluşabilecek tehlikeleri, gıdanın uygun şartlarda işlenmesi ve depolanması ile sıcaklık kontrolünün önemi gibi konuları içerir.

c) Eğitimler düzenli olarak yeni işe giren personel ve günün koşulları da göz önüne alınarak tekrarlanır.

ç) Personelin halihazırdaki eğitim düzeyi ve becerileri dikkate alınarak eğitim ihtiyacı belirlenir.

d) Verilen eğitimler yapılacak işe ve gıdanın türüne uygun olmak zorundadır.

e) Eğitim planlarının belirlenmesi, personelin o andaki eğitim seviyesinin bilinmesi ve gelecekte düzenlenecek

eğitimlere yardımcı olmak amacıyla, düzenlenen eğitim kayıtları tutulur.

f) Örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde çalışan personele hijyen ve gıda güvenilirliğine yönelik düzenlenecek eğitimlerde Millî Eğitim Bakanlığı, Bakanlık ve Sağlık Bakanlığı ile işbirliği yapar. Bakanlık, Millî Eğitim Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından eğitim ile ilgili usul ve esaslar birlikte düzenlenir. Ayrıca, eğitimle ilgili olarak mesleki kurum ve kuruluşlarla, dernek veya sivil toplum örgütleriyle ve üniversitelerle işbirliği yapılabilir. Eğitime katılan personele Ek-1'de yer alan katılım belgesi düzenlenir.

Hammadde ve/veya gıdanın temini

MADDE 16 – (1) Gıda işletmelerinde hammadde ve/veya gıdanın temini ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdaların işletmeye kabulünde, ilgili mevzuat hükümlerine uygun olmaları esas alınır.

b) Temin edilen gıdanın ilgili mevzuata uygunluğunda şüphe varsa, getirilen gıda maddeleri kabul edilmez ve konuyla ilgili olarak Bakanlık il/ilçe müdürlükleri bilgilendirilir.

c) Soğuk zincir bozulmadan taşınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılır ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaksızın hammaddelerin depolanması sağlanır.

Depolama ve muhafaza

MADDE 17 – (1) Gıda işletmelerinde hammadde ve/veya gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilir.

b) Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilir.

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

ç) Dondurulmuş olarak muhafaza edilecek gıdalar zaman kaybettirilmeden uygun depolara alınır.

d) İşletmenin depolarındaki ilgili mevzuata uygun olmayan gıdalar ayrı bir alanda, diğer gıda maddelerine bulaşmasına izin vermeyecek şekilde, şeffaf poşet içinde ve tanımlı etiketler ile etiketlenmiş olarak muhafaza edilir.

e) Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmaz.

f) Depolarda gıda taşınmasına uygun plastik malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılır.

g) Hazırlık ve üretim alanlarındaki panolarda metal malzeme kullanılmaz.

ğ) Soğuk hava depolarında, su yoğunlaşması veya suyun gıdaya bulaşması engellenir ve bu amaçla, soğutucu klimaların altında gıda maddesi depolanmaz.

h) Depodaki gıdanın duvarlardan uzaklığı ve zeminden yüksekliği en az 15 cm olur.

ı) Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi ilk-giren gıda ilk-çıkar kuralına göre yapılır.

i) Depolarda stok yönetimini ve temizliğini zorlaştıracağı ve zararlı çoğalmasına neden olabileceği için depo kapasitesi göz önüne alınır, aşırı yığılma yapılmaz.

j) Depo sıcaklığı günlük olarak sürekli kontrol edilir ve sıcaklık değerleri kayıt edilir.

k) Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilir.

l) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler temiz ve hijyen şartlarına uygun depoda muhafaza edilir ve gerekli koruma tedbirleri alınır.

m) Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmaz.

Gıdanın hazırlanması

MADDE 18 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın hazırlanması ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdaların hazırlamasında çalışan personelin kişisel hijyeni mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde olur.

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

c) Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanır ve uygulanır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanır.

Gıdanın pişirilmesi

MADDE 19 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın pişirilmesi ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

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

b) Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülür ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilir.

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

Gıdanın dondurulması

MADDE 20 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın dondurulması ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

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

b) Gıdalar kolay çözünebilecek ve tüketilecek miktarlarda dondurulur.

c) Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilir ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılır.

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

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

Çözündürme

MADDE 21 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın çözündürülmesi ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

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

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

c) Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4 °C buzdolabı sıcaklığında çözündürülür.

Taşıma

MADDE 22 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın taşınması ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlamak, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmak zorundadır.

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

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

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

d) Gıdalar, kapların içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilir ve korunur.

e) Gerektiğinde, gıdaların taşınması için kullanılan kaplar gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmak zorundadır. İzlenen sıcaklığın ortam sıcaklığı mı yoksa ürün sıcaklığı mı olduğunun belirlenmesi gerekir.

f) Gıdaların taşınması hızlı bir şekilde yapılır. Gıdalar taşıma kaplarında uzun süre bırakılmaz.

g) Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenir ve dezenfekte edilir.

ğ) Soğutmalı tezgâhlar gıdaları soğukta muhafaza etmek için kullanılır, sıcaklığı yüksek olan gıdaların sıcaklığını düşürmek için kullanılmaz.

Sıcaklık kontrolü ve soğuk zincir

MADDE 23 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın sıcaklık kontrolü ve soğuk zincirin korunması ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

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

b) Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığının 63°C'nin üzerinde olması gerekir.

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

Gıdanın servisi, satışı ve tüketimi

MADDE 24 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın servisi, satışı ve tüketimi ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşıyı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenir ve bulaşma kaynaklarından korunur.

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

c) Hava akımını sağlamak için gıdanın etrafında yeterince yer bırakılması gerekir.

ç) Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilir, sergilenir ve sunulur.

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

e) Sıcak servis edilen gıdalar 63ºC'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8ºC'nin üstünde en çok 4 saat bekletilir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilir.

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

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

ğ) Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanlarının gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olması gerekir, bu malzemeler sağlam durumda korunur, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu sağlanır.

h) Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitimli, tehlikeleri kontrol

edebilecek sorumluluk ve bilinçte olması ve hareket etmesi gerekir.

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

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

Zararlı ve kemirgenlerle mücadele

MADDE 25 – (1) Gıda işletmelerinde zararlı ve kemirgenlerle mücadele ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

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

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

c) Hazırlık ve depo alanlarına açılan pencere ve kapılar açık bırakılmaz ve zararlı girişini önlemek amacıyla gerekli koruyucu tedbirler alınır.

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

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

e) İşyerindeki atıklar birikmeden hızla uzaklaştırılır. Su depoları gibi yerler kapalı tutulur, atık su gider ve diğer su tahliye sistemlerinin temizliğine dikkat edilir.

f) İşyerinde zararlı girişine karşı bütün alanlar sık sık kontrol edilir. İşyeri tarafından zararlı kontrol planı hazırlanır ve kontroller kayıt altına alınır.

g) Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılır.

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

h) İlaçlama yapılırken, Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan ilgili mevzuat doğrultusunda izin verilen kimyasal maddeler kullanılır.

ı) Kullanılan kimyasal maddeler, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekânlarda muhafaza edilir.

i) Zararlı mücadelesinde kullanılan ekipmanların bakımı ve temizliği düzenli olarak yapılır.

j) Kemirgen mücadelesinde gıda hazırlık alanlarındaki kapanlarda kimyasal ilaç içerikli yemler kullanılamaz.

k) İşletmede akvaryum dışında evcil hayvan bulundurulamaz.

Temizlik ve dezenfeksiyon

MADDE 26 – (1) Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl, hangi kimyasal maddeler kullanılarak, ne zaman ve kim tarafından yapılacağını gösteren temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulur.

b) Farklı alanlar için farklı temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri uygulanır. Temizlik ve dezenfeksiyon planları, gıdalara bulaşabilecek mikroorganizma yükü ve türü dikkate alınarak yapılır.

c) 31/12/2009 tarihli ve 27449 sayılı 4 üncü Mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Biyosidal Ürünler Yönetmeliği kapsamında ruhsat verilen dezenfektanlar ve Sağlık Bakanlığı bildirimi bulunan temizlik kimyasalları kullanılır.

ç) İşletmede temizlik maddeleri ve dezenfektan temizlik maddeleri ve dezenfektanlara ait güvenlik bilgileri, üretim ve son kullanım tarihleri bulunur.

d) İşletmede temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinden ayrı bölümlerde muhafaza edilir ve işaretlenir.

Atık ve çöp yönetimi

MADDE 27 – (1) Gıda işletmelerinde atık ve çöp yönetimi ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) İşletmede oluşan gıda atıkları bekletilmeden uzaklaştırılır ya da bu iş için ayrılmış özel muhafaza alanlarına ya da kaplarına aktarılır. Bu iş için yeterli ve kolay ulaşılabilir alanlar ve kaplar ayrılmış olması gerekir.

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

c) Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde bu amaçla üretilmiş çöp poşeti gibi maddelerin içinde toplanır, atıklar kapların içindeki çöp poşetleri ile hazırlık ve üretim alanından uzaklaştırılır.

ç) Atıklar için ayrılan kapların kapaklı, etiketlenmiş, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir. Bunlar ayrıca çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılır.

d) Çöp konteynırları düzenli aralıklarla temizlenir ve dezenfekte edilir.

e) Atıkların depolandığı alanlar tanımlanır ve bu alanların gıdalardan olabildiğince uzak ve kolay temizlenebilir olması gerekir.

f) Atıkların ve geri dönüşüm için ayrılan malzemelerin zararlı çekici alanlara dönüşmemesi için gerekli koruyucu önlemler alınır.

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

Gıda ile temas eden madde ve malzemeler

MADDE 28 – (1) Gıda ile temas eden madde ve malzemeler ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdaların sunum ve servisinde kullanılan kapların mümkünse tek kullanımlık olması gerekir.

b) Gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ilgili mevzuata uygun ve Bakanlıktan kayıt belgesi almış olan işletmelerde üretilmiş olması gerekir.

c) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin tekrar kullanılması durumunda bu malzemelerin kolay temizlenen ve gerektiğinde dezenfekte edilebilen nitelikte olması gerekir.

ç) Kâğıt, karton, oluklu mukavva ve benzeri kâğıt esaslı madde ve malzemelerden gıdaya boyar madde geçişi olamaz. Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere satış ve servis sırasında kullanılamaz.

İzlenebilirlik

MADDE 29 – (1) Gıdanın geriye dönük izlenebilirliğinin sağlanmasına dikkat edilir. Gıdaya ait izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilir.

Geri toplatma ve acil durumlar

MADDE 30 – (1) Gıda işletmelerinde gıdanın geri toplatılması ve acil durumlarda alınması gereken tedbirler ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

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 bilgilendirir.

b) İşletme; satılan bir gıdanın toplu bir şekilde tüketilmesi sonucunda gıda kaynaklı hastalık veya zehirlenmeye maruz kalmış birden çok tüketiciden şikâyet alması veya kişilerin zehirlendiğine dair rapor bulunması durumunda, ilgili gıda maddesini satıştan ve tüketimden kaldırmak zorundadır.

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

ç) Ayrılan gıdaların gıda güvenilirliği ve insan sağlığı yönünden ilgili mevzuata uygunluğu değerlendirilir.

d) İnsan sağlığını ilgilendiren acil durumlarda gıda işletmecisi ve okul idaresi konuyla ilgili olarak en hızlı şekilde Bakanlık ve Sağlık Bakanlığını bilgilendirir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
Çeşitli ve Son Hükümler

Diğer hükümler

MADDE 31 – (1) Gıda işletmelerinde gıda güvenilirliği ve hijyen kontrolü, denetim programına uygun olarak Bakanlık İl/İlçe Müdürlükleri tarafından yetkilendirilen kontrol görevlileri tarafından yürütülür.

(2) Millî Eğitim Bakanlığı personelinin ilgili mevzuat, gıda güvenilirliği ve hijyen konularındaki eğitimleri ile ilgili usul ve esaslar Bakanlık ve Millî Eğitim Bakanlığınca belirlenir. Millî Eğitim Bakanlığının bu konuda eğitimli 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 Bakanlık ve ilgili olması durumunda Sağlık Bakanlığının İl/İlçe Müdürlüklerine bilgi verir.

(3) Yapılan kontrollerde Bakanlığa kayıt yaptırmayan, gıda güvenilirliğini ve insan sağlığını tehlikeye düşürdükleri tespit edilen gıda işletmeleri hakkında ilgili mevzuat hükümleri gereğince yasal işlem uygular.

(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 asar. Gıda denetiminde etkinliği sağlamak amacıyla Bakanlığın ALO GIDA 174 gibi irtibat telefonlarının yer aldığı ilanları kolay görünecek şekilde ve göze çarpıcı yerlerde bulundurmak zorundadır.

(5) Gıda işletmecisi, herhangi bir gıdanın insan sağlığını bozduğu şüphesinin oluştuğu 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.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren işletmeler 31/12/2013 tarihine kadar bu Yönetmelik hükümlerine uyum sağlar.

(2) Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin yayımdan önce faaliyet gösteren işletmesinde çalışan personeline, 15 inci maddenin birinci fıkrası gereğince 31/12/2014 tarihine kadar eğitim aldırmak zorundadır. Gıda işletmecisi, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden sonra yeni işe alacağı personelde eğitim şartını arar ve 31/12/2014 tarihinden sonra eğitim almamış personeli işletmesinde çalıştıramaz.

Yürürlük

MADDE 32 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 33 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.