

# OKUL KANTİNLERİNE DAİR ÖZEL HİJYEN KURALLARI





# Gıda Mevzuatı

# Gıda Mevzuatı Nedir ?

Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin; güvenilirliği, üretimi, işlenmesi, dağıtımını ve piyasaya arzı ile ilgili her aşamayı kapsayan düzenlemeler.

**(Kanun, Kararname, Yönetmelik, Tebliğ, Talimat vb)**





# Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

---

- 5179 sayılı Gıda Kanunu
- 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu
- 6968 sayılı Zırai Mücadele ve Zırai Karantina Kanunu
- 1734 sayılı Yem Kanunu
- 4631 sayılı Hayvan Islahı Kanunu

# Gıda Mevzuatı

- **5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu**
- Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (Değişiklik 10/01/2013 tarih ve R.G.28254)
- Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik
- Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği
- [www.tokattarim.gov.tr/yayinlar/gida\\_ve\\_yem/](http://www.tokattarim.gov.tr/yayinlar/gida_ve_yem/)
- Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği
- Eğitim Kurumlarında Faaliyet Gösteren Kantin ve Diğer Gıda İşletmeleri için Hijyen Kılavuzu



# 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

---

- **Kabul Tarihi** : 11 Haziran 2010
- **Yayım Tarihi** : 13 Haziran 2010
- **Resmi Gazete Sayısı** : 27610
- **Yürürlük Tarihi** : 13 Aralık 2010
- **Yönetmelikler** :103



# Amaç

---

**MADDE 1-(1)** Bu Kanunun amacı, gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamaktır.

# Kapsam

**MADDE 2-(1)** Bu Kanun, gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ile yemlerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarını, bitki koruma ürünü ve veteriner tıbbî ürün kalıntıları ile diğer kalıntılar ve bulaşanların kontrollerini, salgın veya bulaşıcı hayvan hastalıkları, bitki ve bitkisel ürünlerdeki zararlı organizmalar ile mücadeleyi, çiftlik ve deney hayvanları ile ev ve süs hayvanlarının refahını, zootekni konularını, veteriner sağlık ve bitki koruma ürünlerini, veteriner ve bitki sağlığı hizmetlerini, canlı hayvan ve ürünlerin ülkeye giriş ve çıkış işlemlerini ve bu konulara ilişkin resmî kontrolleri ve yaptırımları kapsar.





# Kapsam

---

(2) Kişisel tüketim amaçlı **birincil üretim ile kişisel tüketim amacıyla hazırlanan gıdalar** bu Kanunun **kapsamı dışındadır.**

# Tanımlar

**MADDE 3-(1)** Bu kanunun uygulanmasında;

- **Bakanlık:** Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı,
- **Gıda:** Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, **insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,**

# Tanımlar

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

# Tanımlar

- **Gıda Kodeksi:** Türk Gıda Kodeksini
- **Hijyen:** Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıda ve yemlerin kullanım amacı dikkate alınarak, **insan ve hayvan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulu,**
- **İzlenebilirlik:** Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamaları boyunca bitkisel ürünlerin, gıda ve yemin, gıdanın elde edildiği hayvanın veya bitkinin gıda ve yemde bulunması amaçlanan veya beklenen bir maddenin izinin sürülebilmesi ve **takip edilebilmesini,**

# Tanımlar

- **Resmî Kontrol:** Bu Kanun kapsamındaki faaliyetlerin bu Kanun hükümlerine uygunluğunun doğrulanması için, kontrol görevlilerinin, verilen yetki çerçevesinde gerçekleştirdikleri **izleme, gözetim, denetim, muayene, karantina, numune alma, analiz ve benzeri** kontrolleri,

# Sorumluluklar

**MADDE 22-(1)** Gıda, gıda ile temas eden madde ve malzeme ve yem ile ilgili faaliyet gösteren **işletmeciler**, kendi faaliyet alanınının her aşamasında bu Kanunda belirtilen şartları sağlamak ve bunu doğrulamakla yşkumlüdür.





# Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (ve değişiklik yönetmeliği)

➤ **Yayım Tarihi** : 17 Aralık 2011

➤ **Resmi Gazete Sayısı** : 28145



**GIDA İŞYERLERİNİN**  
Kayıt ve Onay İşlemleri



# Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik

---

## Diğer Hükümler

**MADDE 13-** (3) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim izni belgeleri tüm sonuçlarıyla iptal edilmiştir.





# Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik

---

➤ **Bu Yönetmelik Kapsamında Gıda İşletmeleri Faaliyet Alanlarına Göre;**

❖ Kayıtlı Gıda İşletmeleri,

❖ Onaya Tabi Gıda İşletmeleri.



# Amaç

---

**MADDE 1 – (1)** Bu Yönetmeliğin amacı, gıda işletmelerinin kayıt veya onay işlemlerine dair usul ve esasları belirlemektir.



# Dayanak

MADDE 3-(1) 5996 sayılı Kanununun 22, 30 ve 31 inci maddeleri

5996 sayılı Kanun kapsamındaki gıda işletmelerinden onaya veya kayıt işlemine tâbi olanlar ile onay ve kayıt işlemlerine ilişkin hususlar Bakanlıkça belirlenir. Onaya tâbi işletmeler için, faaliyete geçmeden önce Bakanlıktan onay alınması zorunludur.

**Kayıt işlemine tâbi işletmeler, faaliyetleri ile ilgili işletme kayıtlarını Bakanlığa yaptırmak zorundadır.**



# Tanımlar

## MADDE 4

- **İşletme kayıt belgesi ve numarası:** İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış kayıt kapsamındaki gıda işletmelerine yetkili merci tarafından verilen belgeyi ve bu belge üzerinde yer alan, **TR-İl Trafik Kodu-K-Kayıt Numarası (6 Hane)** şekilde kodlanacak olan harf ve rakamlardan oluşan belge üzerindeki numarayı,

### Örnek

TR-06-K-000123

# Tanımlar

➤ **İşletme Onay Belgesi:** İstenilen bilgi ve belgeleri tamamlanmış ve yerinde yapılan resmi kontrol sonucu uygun bulunan onay kapsamındaki gıda işletmesinin faaliyete geçmesi için yetkili merci tarafından verilen, iptal edilebilen veya askıya alınabilen belgeyi,

➤ **İşletme Onay Numarası:** İşletme onay belgesi ve şartlı onay belgesi üzerinde yer alan, kodlanan numarayı,

İl Trafik Plaka No - İşletme Numarası ( 4 hane)

## Örnek

06-G-0123 (Şartlı Onay Numarası)

06-0123 (Onay Numarası)

# Tanımlar

➤ **Gıda işletmesi:** Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların;

- ❖ Üretildiği
- ❖ İşlendiği
- ❖ Muhafaza edildiği
- ❖ Depolandığı
- ❖ Dağıtıldığı
- ❖ Nakledildiği
- ❖ Satıldığı
- ❖ Servis edildiği

herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletmeyi,

# Onay ? Kayıt ?

## İşletmenin Faaliyeti

**Hayvansal ürün** → **ONAY**  
(Hayvansal Gıdalar İçin zel Hijyen Kuralları Yönetmeliği kapsamındaki)

**Hayvansal ürün** → **KAYIT**  
(Hayvansal Gıdalar İçin zel Hijyen Kuralları Yönetmeliği haricindeki)

**Bitkisel ürün** → **KAYIT**

**Perakende** → **KAYIT**  
(Hayvansal Gıdalar İçin zel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde aksi belirtilmedikçe)

# Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

➤ **Yayım Tarihi** : 05 Şubat 2013

➤ **Resmi Gazete Sayısı** : 28550







# 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.

# Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği

- **Yayım Tarihi** : 29 Aralık 2011
- **Resmi Gazete Sayısı** : 28157 (3. mükerrer)





# Amaç

**MADDE 1** –(1) Son tüketiciye ve toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve belirli özel etiketleme kurallarını, beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklâmına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları belirlemektir.

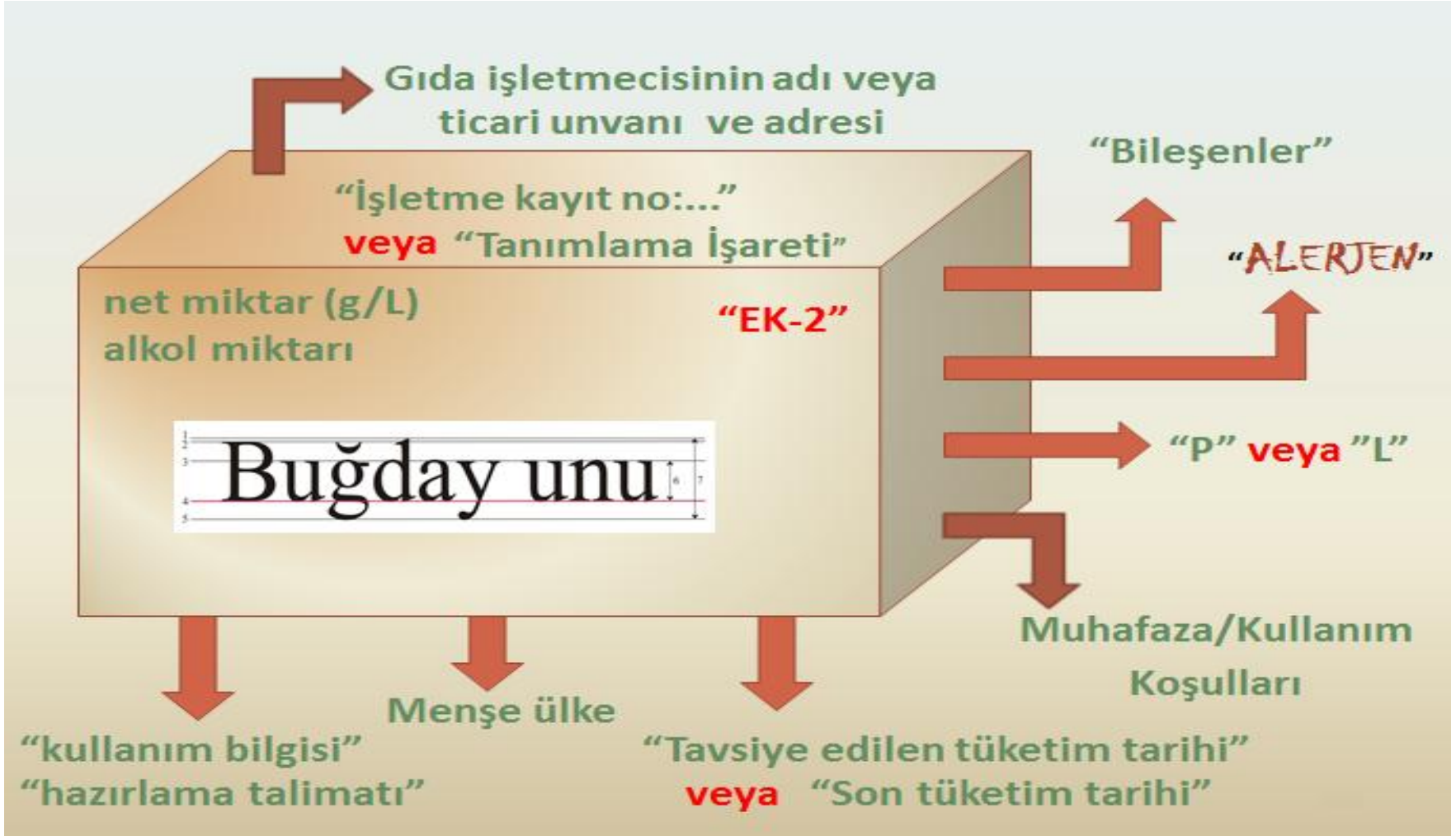


# Kapsam

---

**MADDE 2 –(1)** Son tüketicie ve toplu tüketim yerlerine arz edilen gıdaların genel ve belirli özel etiketleme kurallarını, beslenme yönünden etiketleme kurallarını, tanıtımı ve reklâmına ilişkin belirli kuralları ve gıdalardaki beslenme ve sağlık beyanlarına ilişkin kuralları kapsar.

# Zorunlu Etiket Bilgileri



# Etiketinde İlave Zorunlu Bilgiler Bulunması Gereken Gıdalar

Gıda / Grubunun Adı	Gıda Etiketinde Zorunlu İfadeler
Belirli Gazlar İle Ambalajlanan Gıdalar	<i>“Koruyucu atmosferde ambalajlanmıştır.”</i>
Tatlandırıcı İçeren Gıdalar	<i>“Tatlandırıcı içerir.”</i> <i>“Şeker ve tatlandırıcı içerir.”</i>
Glisirizik Asit Gıdalar	<i>“Meyankökü içerir. Yüksek tansiyon hastaları aşırı tüketimden kaçınmalıdır.”</i>
Yüksek Miktarda Kafein İçeren Gıdalar	<i>“Yüksek miktarda kafein içerir. Çocuklar veya hamile ya da emziren kadınlar için tavsiye edilmez.”</i>
Bitkisel Sterol/ Stanol İlave Edilmiş Gıdalar	<i>“Bitkisel sterol/bitkisel stanol ilaveli”</i>

## Punto Büyüklüğü?

**Etiket bilgileri, belirlenen punto büyüklüğü sayesinde daha kolay okunabilir olacaktır.**



Zorunlu Etiket Bilgilerinin  
**x-yüksekliği : en az 1,2 mm**

En Geniş Yüzeyi  
**80 cm<sup>2</sup> den küçük olan ambalajlarda,  
x-yüksekliği : en az 0,9 mm**





# Enerji ve Bazı Besin Öğeleri İçin Referans Alım Düzeyleri (Yetişkinler İçin)

Enerji veya Besin Öğeleri	Referans Alım Düzeyleri
<b>Enerji</b>	<b>2000 kcal</b>
<b>Şeker</b>	<b>90 gr</b>
<b>Toplam Yağ</b>	<b>65 gr</b>
<b>Doymuş Yağ</b>	<b>20 gr</b>
<b>Sodyum/Tuz</b>	<b>2.4 / 6 gr</b>
<b>Protein</b>	<b>50 gr</b>
<b>Lif</b>	<b>25 gr</b>



# Günlük Karşılama Miktarı (GKM) Uygulaması

---

Bu uygulama ile tüketiciler, tükettikleri gıdanın bir porsiyonunun “enerji, şeker, toplam yağ, doymuş yağ, tuz” açısından günlük ihtiyaçlarının ne kadarını karşıladığı bilgisine ulaşabileceklerdir.

# GKM Bilgileri

1 porsiyon ( 25 g ) ürünün günlük karşılama miktarı \*



\* Değerler 2000 kcal/gün üzerinden hesaplanmış olup, cinsiyete, yaşı, fiziksel aktiviteye ve diğer faktörlere göre değişebilir.



# Hassas Tüketici Grupları

---

- Hassas tüketici gruplarına yönelik uyarı hükümleri artırılmıştır.
- Belli tüketiciler tarafından tüketilmemesi gereken veya kısıtlı miktarlarda tüketilmesi gereken bazı gıda bileşenlerinin gıdadaki varlığını işaret eden uyarı cümleleri etiketlerde daha fazla yer alacaktır.



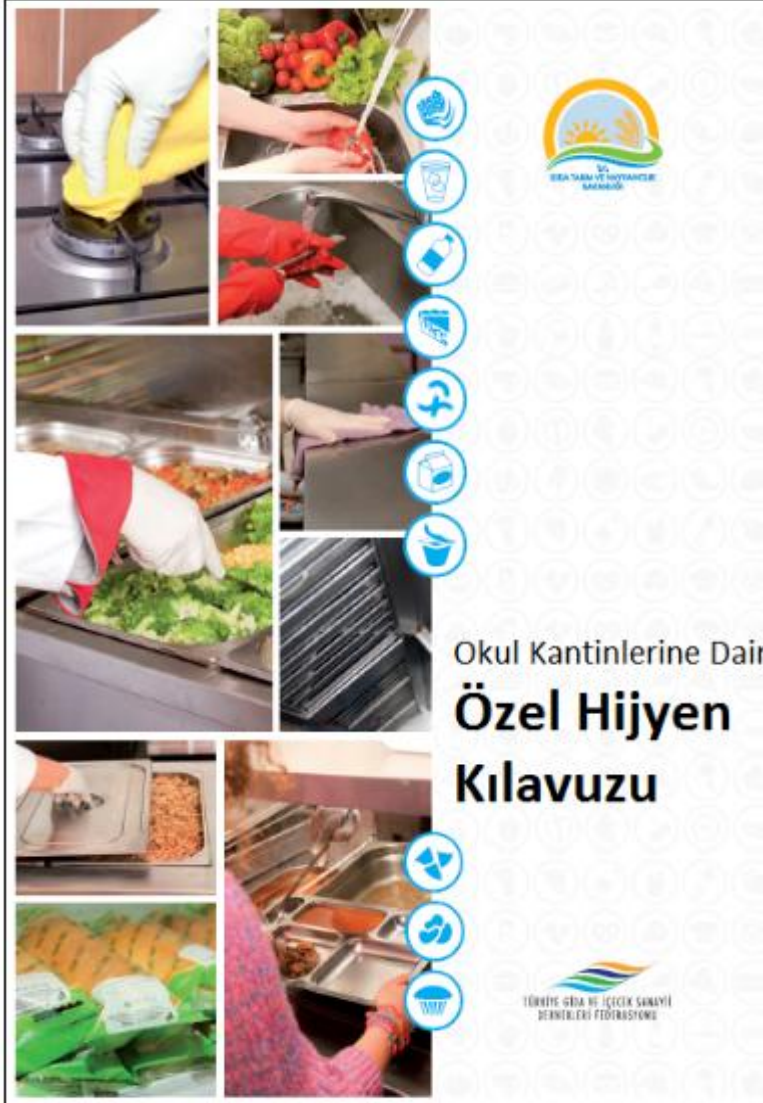
# Alerjen Maddeler

---

- Punto,
- Stil veya arka plan

**rengi farklı olacak.**

# Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kılavuzu





## Amaç

---

- Milli Eğitim Bakanlığına bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren **yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı** gibi gıda işletmelerinin gıda mevzuatı hükümlerine uygun faaliyet göstermesi, güvenilir gıda üretmesi ve/veya tüketime sunması için gerekli olan hijyen uygulamaları konusunda gıda işletmecileri ve çalışan personele yardımcı olmak amacı ile hazırlanmıştır.

# Kapsam

---

- Milli Eğitim Bakanlığına bağlı örgün, yaygın ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren **yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı** gibi gıda işletmelerine yönelik hijyen uygulamalarını kapsamaktadır.





# GÜVENİLİR GIDA NEDİR?

- İnsanların yaşamak, fiziksel ve ruhsal gelişimlerini sağlamak için yeterli miktarda **güvenilir gıda** almaları gerekmektedir.
- **Gıdaya erişim** ve beslenme, insan için temel, vazgeçilmez, **evrensel bir haktır.**
- Her insan, gerektiğinde yeterli kalite ve miktarda, ihtiyaçlarını karşılayacak, **inanç ve kültürüne uygun, güvenilir gıdaya** ulaşabilmelidir.
- **İnsan hayatı kayıpları, işgücü ve tedavi masraflarının** ulusal ekonomiye getirdiği maddi yükler güvenilir gıdaya olan önemi arttırmaktadır.



## Gıda Güvencesi / Güvenliği

*İnsanların doğal hakkı olan sağlıklı yaşama ulaşabilmeleri için uygun fiyatta, sağlıklı, yeterli, besleyici ve güvenilir gıdaya erişimin sağlanması*

## Gıda Güvenilirliği

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

# GIDA GÜVENİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASINDA....

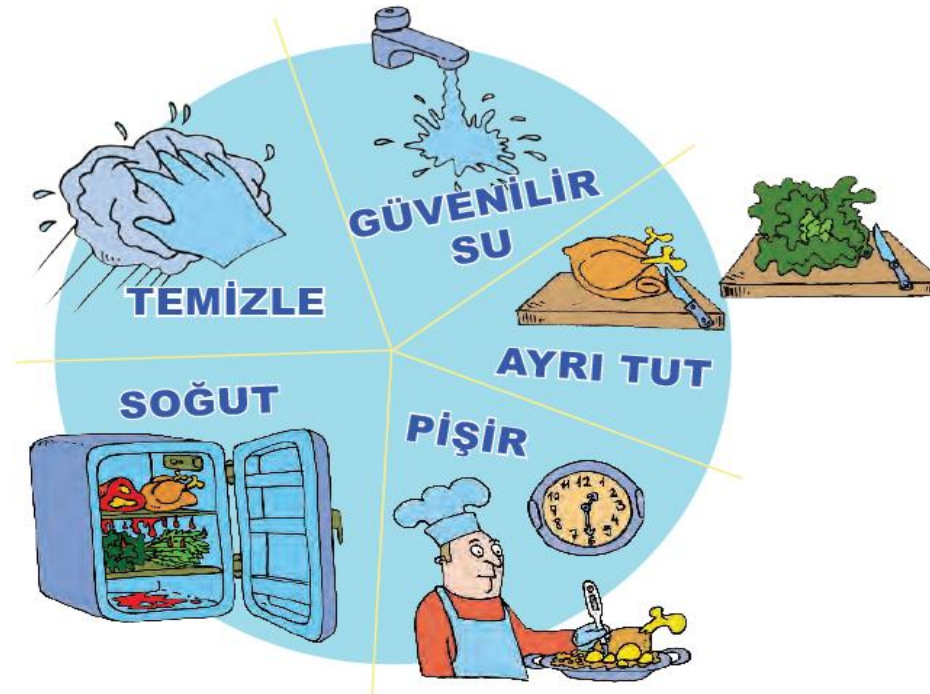


# BAKANLIĞIMIZIN GIDA GÜVENİLİRLİĞİ POLİTİKASI

- Ülke genelinde “Çiftlikten Sofraya Gıda Güvenilirliği” anlayışı
  - *Kodeks Alimentarius* ve Avrupa Birliği müktesebatı ile uyumlu mevzuat çerçevesinde ETKİN VE YETERLİ GIDA DENETİMİ
    - Tüketicie güvenilir gıda arzının teminini sağlamak



- Gıdaların güvenilir olabilmesi için yiyecek ve içeceklerin üretimleri, taşınmaları, işlenmeleri, hazırlanmaları, satışları, muhafazaları ve tüketilmelerine kadar olan aşamalarda hijyen kurallarına uyulması gerekmektedir.
- Gıda kaynaklı tehlikeleri azaltmak ve gıda işleme ve hazırlama aşamasında daha güvenilir gıda sağlamak amacıyla güvenilir gıda işleme sürecine katkıda bulunmak için Dünya Sağlık Örgütü (WHO) **“Daha Güvenilir Gıda İçin 5 Anahtar”** yaklaşımı geliştirmiştir





# GIDA HIJYENİ



## Gıda Hijyeni

- Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları olarak tanımlanmıştır.
- Gıda hijyeni;
  - Zararlı mikroorganizmalar başta olmak üzere fiziksel ve kimyasal risklerden kaynaklanan etkilerin önlenmesiyle **insan sağlığının korunmasına,**
  - Gıdaların bozulmalarının önlenmesi yoluyla **gıda kayıplarının azaltılmasına** hizmet eder.





# GIDALARDA BULUNMASI MUHTEMEL TEHLİKELER

**Tehlike;** Tüketilmesi sırasında gıda maddesinde bulunduğunda, gıda maddesinin güvenilir olmamasına sebep olabilen kimyasal, biyolojik veya fiziksel madde/organizma olarak tanımlanmaktadır.

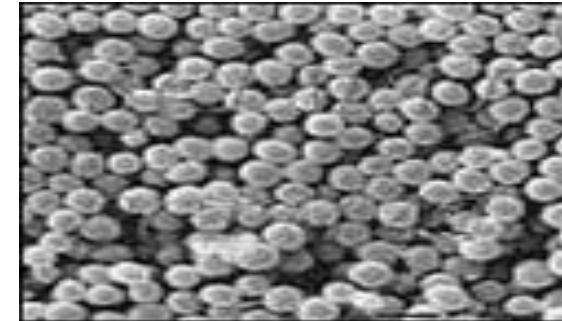
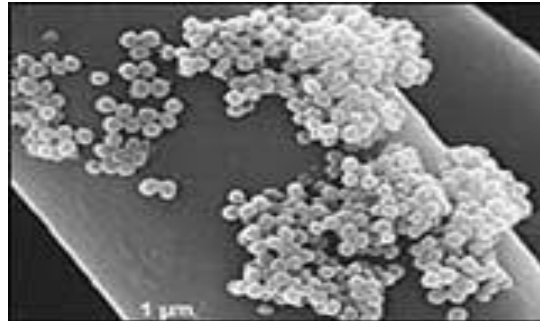
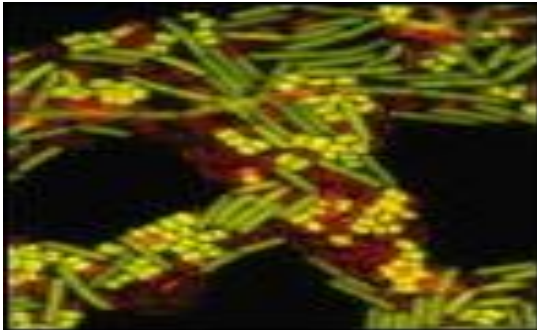


## **Biyolojik/Mikrobiyolojik tehlike:**

- Gıdalarda bozulmaya ve/veya bu gıdaları tüketenlerde hastalıklara yol açan bakteri, virüs, mantar ve parazit gibi mikrobiyolojik organizmalar.
- Gıdalar bu organizmalarla üretim zincirinin tüm aşamalarında enfekte olabilirler.
- Söz konusu organizmalar toksin oluşturabilen veya enfeksiyon yapıcı patojenik mikroorganizmalardır.

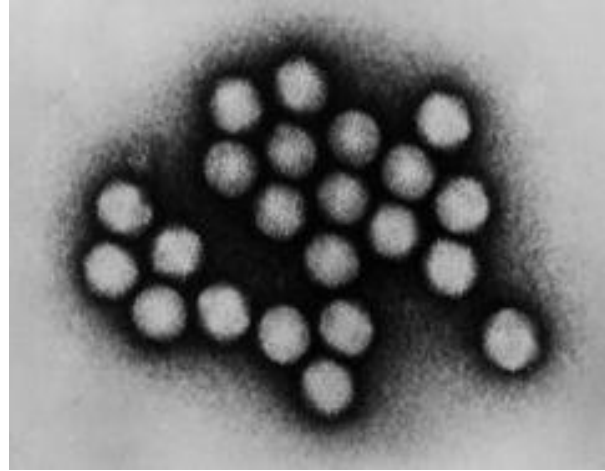
## Bakteriler:

- Gıda kaynaklı enfeksiyonların çoğuna patojen bakteriler neden olmaktadır. Bu enfeksiyonlara yol açan en önemli **bakteri türleri** salmonellalar, stafilokoklar ve bazı klostridium türleridir.
- Birçok **bakterinin kendisi veya toksinleri** gıdalarla alındığında insanlarda hastalıklara yol açmaktadır.
- Hammaddelerin **uygun olmayan koşullarda** taşınması, depolanması hammaddede bulunabilecek mikroorganizmaların miktarının artmasına neden olacaktır



## Virüsler:

- Gıda ve su kaynaklı olabileceği gibi insan ve hayvanlar kanalıyla da gıdalara bulaşabilirler.



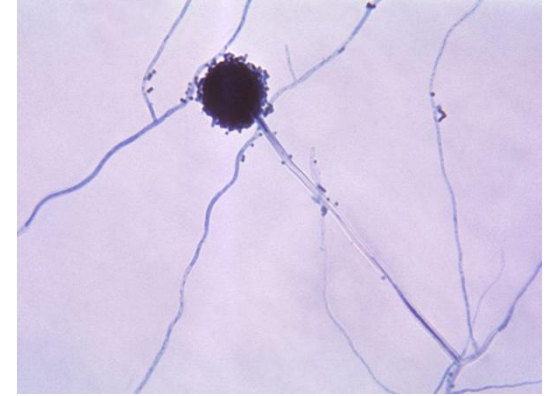
- Bakterilerin aksine **canlı hücre dışında üreyemezler.** Bu nedenle gıda içinde çoğalamaz ancak gıda yoluyla taşınabilirler

## Parazitler:

- Çoğunlukla hayvanlarda bulunur ve yaşam döngülerinin bir döneminde insanlarda da bulunabilirler.
- Parazitik enfeksiyonlara genellikle az pişirilmiş et ürünleri veya kontamine olmuş hazır gıdalar neden olabilir.
- Çiğ, marine edilmiş veya kısmi olarak pişirilmiş şekilde tüketilmesi düşünülen ürünlerdeki parazitler etkin dondurma teknikleri ile öldürülebilir.

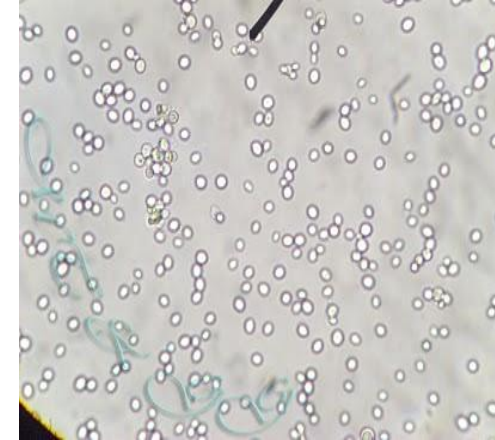
## Küfler:

- Küfler, gıdaların yetiştirilmesi veya depolanması esnasında oluşurlar.
- Hepsi olmamakla beraber bazıları, insan ve/veya hayvanlar tarafından tüketildiğinde hastalığa neden olan ve mikotoksin olarak adlandırılan maddeler üretirler.
- Gıdalarda küflerin gelişiminin engellenmesi zordur fakat bunların miktarları gıda işleme ve depolama esnasında hijyenik koşulların sağlanmasıyla minimize edilebilir.
- Mikotoksinler, toksisiteleri ve insan sağlığına etkileri bakımından büyük farklılıklar gösterir. Mikotoksinin etkisi tüketilen toksinin miktarına ve tipine göre değişir.
- Mikotoksinler, birçok çeşit küf tarafından özellikle de *Aspergillus*, *Penicillium*, ve *Fusarium* tarafından üretilmektedir.



## Mayalar:

- Genellikle yuvarlak, silindirik, oval ya da limon şeklinde hücre morfolojisine sahip olan mayalar tek hücreli ve genellikle miselyum oluşturmeyen yapılar olarak tanımlanmaktadır.
- Bazı maya türleri ekmek, bira, şarap, peynir gibi gıdaların üretiminde büyük ekonomik öneme sahiptir.
- Ancak oldukça fazla sayıda maya ve küf türünün fermentasyon ve gıda sanayiinde istenmeyen kontaminantlar olduğu bilinmektedir. Bu tür maya ve küfler saprofit özellikte olup, gıdanın bozulmasına, üretimin istenmeyen şekilde sonuçlanmasına yol açmaktadırlar.
- Bozulmaya yol açan maya ve küfler gıdalarda acı tat ve kötü koku oluşumu, gaz oluşturma özellikleri sayesinde, bazı gıdalarda istenmeyen gözenekli yapı oluşumu gibi bir takım bozukluklara neden olabilmektedirler.





## Kimyasal tehlike:

- Tarım ilaçları, zararlı kimyasal maddeler, boya maddeleri gibi maddelerdir. Kimyasal tehlikeler üç kategoriye ayrılabilirler:
  1. Gıdaların doğal yapısında bulunan kimyasallar (kırmızı barbunyada bulunan hemaglutininler (çiğ veya az pişmiş tüketimlerde), mantar zehirleri vs.)
  2. Gıda üretimi sırasında kullanılan bazı kimyasalların, izin verilen miktardan fazla kullanılması veya diğer materyaller ile reaksiyona girmesi sonucu oluşan kimyasallar (sodyum nitrit, nitrosaminler, renklendiriciler, koruyucular, pestisitler, fungusidler vs.)
  3. Gıdalara, işleme sırasında teknik hatalar sonucu bulaşabilen kimyasallar (temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri, ambalaj malzemelerinden bulaşabilecek zehirli maddeler vs.)



# Kimyasal Tehlike Örnekleri

## *Kimyasal Tehlike*

## *Tehlikenin Kaynağı*

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| • Pestisit Bulaşması              | Hammaddede ilaçlama faaliyeti             |
| • Temizlik Mad. ve Dezenfektanlar | Temizlik sonrası durulamanın yetersizliği |
| • Ambalaj Kimyasalları            | Ambalaj üretiminde kullanılan katkılar    |
| • Ürüne Yağ Bulaşması             | Ekipmanlarda kullanılan makine yağları    |
| • Ağır Metal Bulaşması            | Su, çevre, toprak                         |
| • Veteriner İlaç Kalıntısı        | Tedavi amaçlı kullanılan ilaçlar          |
| • Nitrit, Nitrat, Üre             | Su  |

**Fiziksel tehlike:** Gözle görülebilen toz, toprak, cam, saç teli ve bunun gibi maddelerdir. Fiziksel tehlikeler iki kategoriye ayrılabilir.

1. Gıdaların doğal **yapısından gelen fiziksel tehlikeler** (balık kılçıkları, etlerde bulunan kemikler, meyve çekirdekleri vs.)
2. **Ekim, hasat, taşıma ve üretim aşamalarında** yapılan teknik hatalar sonucu gıdaya bulaşan yabancı maddeler (metal, cam, cıvata ve somun, taş vs.)



# Fiziksel Tehlike Örnekleri

## ***Fiziksel Tehlike***

## ***Tehlikenin Kaynağı***

- Cam Parçası                      Lambalar, Pencereleler, Cam ambalaj
- Metal Parçası                      Alet- ekipman, Personel, takı
- Kemik,Kılçık vs.                      Uygun olmayan işleme
- Toz,Böcek,Sinek vs. Çevre
- Saç,Kıl,Tüy Bulaşması                      Personel, Çevre

# ALERJENLER



- Alerjik olmaya yatkınlığı olan kişiler tarafından tüketildiğinde alerjik tepkiye sebep olabilen gıda maddeleridir.
- Bazı kaynaklar alerjen maddeleri kimyasal tehlikeler sınıfında değerlendirirken bazı kaynaklar alerjenleri başlı başına ayrı bir kategori olarak değerlendirmektedir.
- **Bilinen tüm alerjenler protein yapısındadır, gıdalarda bulunurlar** ve birçok gıda üretim işlemi sonunda varlıklarını devam ettirirler. Gıdalarda bulunan herhangi bir protein insanlarda alerjik reaksiyonlara neden olabilir.

# ALERJEN MADDELER VEYA ÜRÜNLER

- 1) Gluten içeren tahıllar (buğday, çavdar, arpa, yulaf, kılıksız buğday, kamut veya bunların hibrit türleri) ve bunların ürünleri
- 2) Kabuklular (Crustacea) ve bunların ürünleri
- 3) Yumurta ve yumurta ürünleri
- 4) Balık ve balık ürünleri
- 5) Yerfıstığı ve yerfıstığı ürünleri
- 6) Soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri
- 7) Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)
- 8) Sert kabuklu meyveler: Badem, fındık, ceviz, kaju fıstığı, pıkan cevizi, brezilya fıstığı, antep fıstığı vb. ve ürünleri
- 9) Kereviz ve kereviz ürünleri
- 10) Hardal ve hardal ürünleri
- 11) Susam tohumu ve susam tohumu ürünleri
- 12) Kükürt dioksit ve sülfidler
- 13) Acı bakla ve acı bakla ürünleri
- 14) Yumuşakçalar ve ürünleri



İnek sütü



Tavuk yumurtası



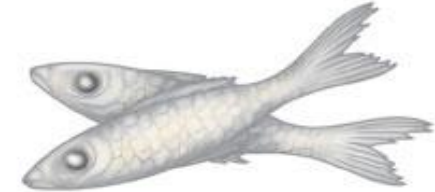
Yerfıstığı



Ceviz gibi ağaçta yetişen kabuklu yemişler.



Kabuklu deniz ürünleri



Balık



# GIDALARIN BOZULMASI VE BOZULMA NEDENLERİ

## Gıdaların Bozulması;

- Gıdalarda çeşitli nedenlere bağlı olarak oluşan ve gıdanın insan tüketimine uygun olmayacak düzeyde **görüntüsünde, kokusunda, tadında ve yapısında** meydana gelen değişmelere bozulma denir.
- Gıdaların bozulmasına neden olan çeşitli faktörler vardır. Bunlardan en önemlilerinden biri **mikrobiyal bozulmadır.**
- Mikrobiyal bozulma çıplak gözle görülemeyen bakteri, maya ve küflerin (mikroorganizmaların) gıdaya bulaşması sonucu meydana gelir.
- Gıdalarda bozulmalara sebep olan mikroorganizmalar gıda güvenirliliği açısından çok önemli sorunlar doğurabilirler .



## Bakteriler;

- Gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenmelere çoğunlukla bakteri türü mikroorganizmalar yol açar. Bu bakteriler 5-70 °C arasında, en çok da oda ısı ve üzerindeki derecelerde çoğalma eğilimi gösterirler. Genellikle 5 °C ve altındaki derecelerde çoğalamazlar. Bu nedenle yaz aylarında görülme sıklığı artmaktadır. Bu etkenler ancak 70 °C ve üzerindeki ısılarda uygun süre ısıtma ve pastörizasyon ile ölür .

## Bakterilerin Bulunduğu Yerler;

- Evlerde ve hemen her yerde çok sayıda bakteri vardır.
- Gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenmelere neden olan bakterilerin başlıca kaynağı insandır. İnsanların boğaz , burun , el , deri , barsak ve dışkısı bakteri yüküdür.
- Bakterilerin diğer bir kaynağı da hayvanlardır. Tüketilen hayvansal kaynaklı gıdaların kendisi kaynak olduğu gibi , bakteri taşıyıcı olarak kedi , köpek vb. evcil hayvanlar ile sinek , böcek , haşere ve kemirgenler de bu yönden risklidir.
- Toz , toprak , çamur , kirli sular , kanalizasyon , çöp ve atıklar bakterilerin mutfaklara taşınmasında önemli kaynaklardır.

## Vücudun Çeşitli Bölgelerinde Bulunan Mikroorganizma Sayıları

Ellerde	100-1.000 adet/cm <sup>2</sup>
Alında	10.000 -100.000 adet/cm <sup>2</sup>
Kafa Derisinde	1 milyon adet/cm <sup>2</sup>
Koltuk Altında	10 milyon adet/cm <sup>2</sup>
Burun İfrazatında	10 milyon adet/cm <sup>2</sup>
Tükürükte	100 milyon adet/cm <sup>2</sup>
Dışkıda	1 milyar adet/cm <sup>2</sup>



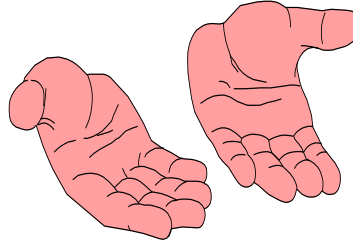
### **Ayrıca:**

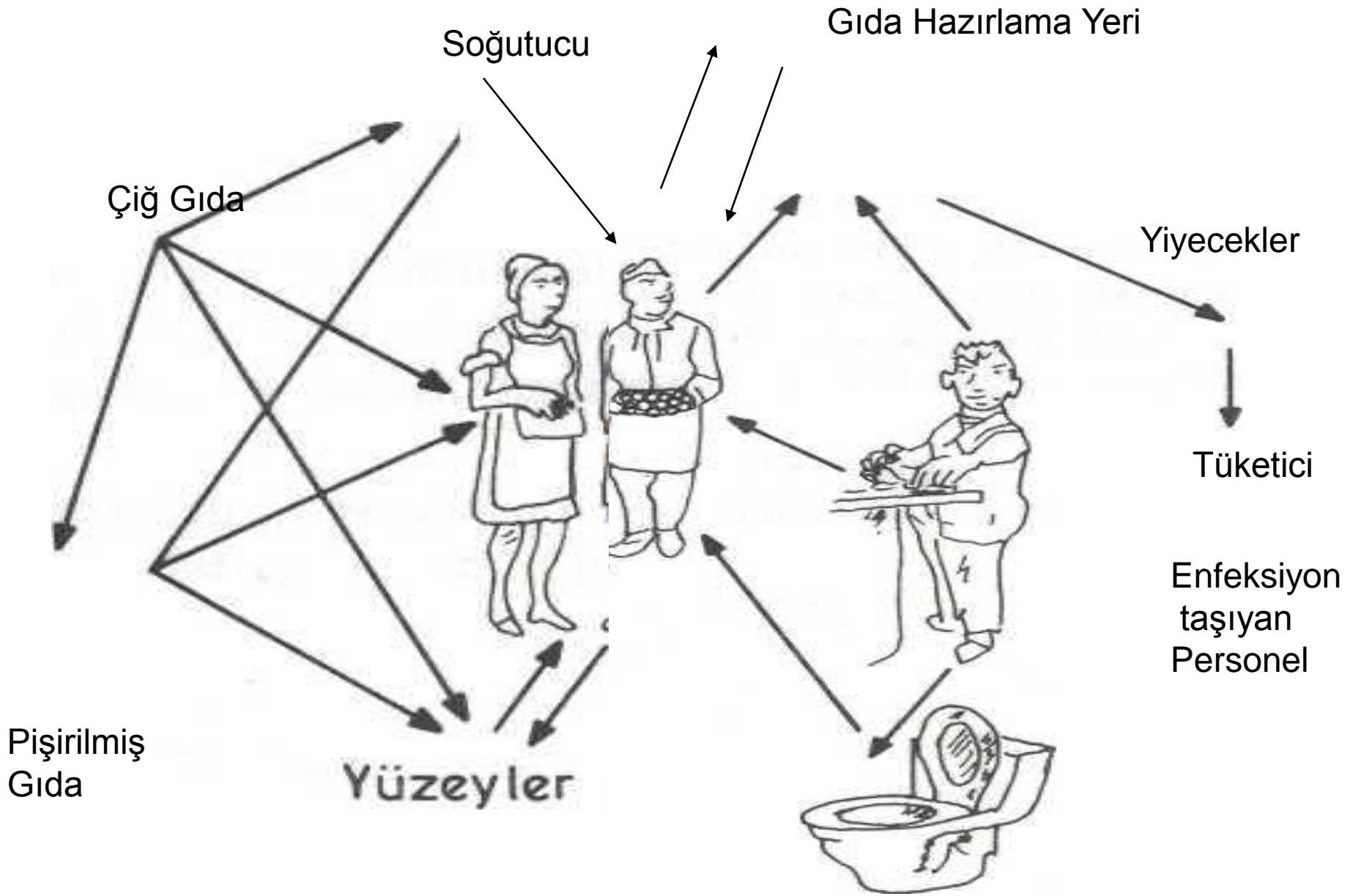
- Derideki ufak yara, kesik ve çatlaklarda milyonlarca bakteri bulunabilir.
- Tuvalet sonrası temizlenmemiş ellere dışkıdan bakteri bulaşabilir.
- İnsanların saç, giysi ve sakalları da bakteri kaynağıdır.
- İnsanların % 30-50 sinin **burunlarında** gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenme yapan bir bakteri türünü taşıdıkları bilinmektedir. Bu oran hastanelerde çalışan personelde % 65-80'e çıkmaktadır.

## Bulaşma Yolları

Bakteriler kendi başlarına hareket edemezler gıdalara bulaşabilmeleri için mutlaka bir aracıya gereksinimleri vardır. Bunlar;

- Eller,
- Araç gereç,
- Doğrama tahtaları,
- Çalışma tezgahları ,
- Giysiler ,
- Öksürme , hapşırmadan kaynaklanan da
- Bakteri bulaşmış ya da potansiyel riskli gıdalardan sızan sıvı





## Bulaşmayı Engellemek veya Azaltmak

Bir mikrobiyal problem mikroorganizmanın bulaşmasıyla başlar. O halde mikroorganizmaların bulaşmasını önleyecek gerekli önlemler alınmalıdır. Bu önlemler,

- **Temizlik,**
- **Dezenfeksiyon ,**
- **Sanitasyon ,**
- **Çiğ ve pişmiş gıdaların ayrı bölgelerde ekipmanlarla pişirilmesi,**
- **Personel hijyeni,**
- **Zararlılarla mücadele ,**
- **Temiz hammadde temini**



Ancak biz bu konuda ne yaparsak yapalım bulaşmayı tamamen ortadan kaldırmamız yani steril koşullarda çalışmamız kesinlikle mümkün değildir. **Asıl hedef üremeyi durdurmak veya kabul edilebilecek bir seviyede tutmaktır.**



# GIDA KAYNAKLI ENFEKSİYON VE ZEHİRLENMELER

- **Gıda kaynaklı enfeksiyon:**

Kontamine olmuş gıdanın tüketimi sonucu patojen bakterinin bağırsakta gelişmesi ile oluşur. Ör: Salmonella, Campylobacter, E. coli O157.

- **Gıda kaynaklı zehirlenme (intoksikasyon):**

Patojen bir mikroorganizmanın gıdada oluşturduğu toksinin vücuda alınmasıyla ortaya çıkar. Ör: *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum* vb.







Gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenmeler sonrasında kişilerde **ışhal, bulantı, kusma, karın ağrısı, kramp, baş dönmesi, göz kararması veya sinir sistemini etkileyen felç, kızarıklık, kaşıntı gibi hastalık belirtileri (semptomlar) oluşabilir.**



## Gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenme ihbarlarında İl Müdürlüklerinde **görevli irtibat noktaları**;

- Gerekli tüm formları doldurur ve ilgili diğer birimlere, yetkili laboratuvara ve **Sağlık İl Müdürlüğüne** en kısa sürede bilgi verir.
- **Sağlık Bakanlığı** ve gerektiğinde uluslararası diğer kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde araştırma yapar.



## Bakanlık gıda kaynaklı enfeksiyon ve zehirlenme ihbarlarında;

- Şikâyetin alındığı andan itibaren ekip görevlendirilir, resmi kontrol hazırlık çalışmaları başlatılır.
- Gıda işletmesinden şikayete konu gıdalardan **numune alınır** ayrıca işletmedeki alet, ekipman, yüzey, duvar, hava, gıdalarla temas eden **personelin temizliği ve hijyeni** ile kişisel temizlik kurallarına uygunluğu denetlenir.
- **Numunelerin** ve denetim sonucunun **mevzuata uygun olmaması** durumunda yani gıda kaynaklı enfeksiyon ya da zehirlenmenin kesinleşmesi sonucunda 5996 sayılı Kanun kapsamında idari yaptırım uygulanır.

- Bakanlık gerekli gördüğü veya şüphe duyduğu durumlarda çalışanlardan sağlık raporu talep edebilir.
- Sağlık raporunun olumsuz olması halinde Umumi Hıfzısıhha Kanunu'nun 126 ve 127 inci maddesine göre tedbir alınır.
- Ayrıca hijyen kurallarına aykırılıktan 5996 sayılı Kanun'a göre idari yaptırım uygulanır.



# Yemek örnekleri 72 saat saklanmalı...



- Gıda işletmeleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda (soğukta ya da dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
- Alınması önerilen örnek miktarı en az iki yüz elli (250) gramdır.
- Numune bulundurmayan işletmelere 5996 sayılı Kanun'a göre yasal işlem uygulanır.



# **M.E.B 'na Bağlı Eğitim ve Öğretim Kurumlarındaki Gıda İşletmelerine Ait Özel Hijyen Gereklilikleri**

# Hijyen Ne Demektir ?

- İnsan sağlığına doğrudan veya dolaylı olarak zarar verebilecek etkenleri ortadan kaldırmak için yapılacak uygulamaların ve alınacak **temizlik önlemlerinin tümü hijyen olarak tanımlanır.**





# Gıda Hijyeni Ne Demektir?

---

- Gıdanın insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde tüketime uygunluğunun sağlanması için üretim, depolama, dağıtım ve satışa sunma gibi bütün aşamalarda **tehlikelerin kontrol altına alınması ve risklerin ortadan kaldırılması** için uyulması gereken kuralların bütününü ve alınması gerekli her türlü önlem.



# İyi Hijyen Uygulamaları Nedir?

---

- Gıdaların güvenilir olması ,
- Gıda güvenilirliğini bozan tehlikeleri azaltılması.





# Özel Hijyen Kuralları

---

- Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile toplu tüketime sunan işyerleri güvenilir gıdaya ulaşılması konusunda en etkili yöntemler arasında yer alan **“Hijyen Uygulamaları” ile “HACCP” ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorundadır.**



# Güvenilir Gıdanın Sağlanması

- **Kayıt/onay** numarasına **sahip** **gıda** işletmelerin ürünlerinin satın alınması veya tüketime sunulması,
- **Nitelikleri bozulmuş ve son tüketim/tavsiye edilen tüketim tarihleri** **geçmiş** gıdaların satışa ve tüketime sunulmaması,
- Gıdaların **saklama koşullarına** uygun muhafaza edilmesi,
- **Çapraz bulaşmaların** önlenmesidir.



# Güvenilir Gıdanın Sağlanması

- Hijyen kurallarına uyulması,
- Zararlılarla mücadelenin yapılması,
- Kişisel hijyen kurallarına uyulması,
- Uygun teknik donanım, alet ve ekipman kullanılması,
- Etkin atık yönetimi uygulanması,
- Okul yönetimince okul önlerinde gıdaların satılmasını önleyici tedbirler alınmasıdır.



# İşletmede Hijyen Koşulları

- Gıda maddelerinin hazırlandığı, kullanıldığı veya işlendiği alanlar gıda maddesi üretimine **uygun hijyenik koşulları** sağlayacak şekilde tasarlanmış ve kurulmuş olmalı,
- Hijyenle ilgili işlemlerin kusursuz bir şekilde yapılmasına imkan verecek **yeterli çalışma alanı** olmalıdır.

# Hijyeni Esas Alan Uyarıcı Yazılar !!!!!





# İŞLETMEDE HİJYEN KOŞULLARI

---

- **Kapılar** temizlenmesi kolay ve dezenfekte edilebilir olmalı,
- **Pencereler** kir birikmesini önleyecek şekilde dayanıklı malzemedен yapılmış olmalı,
- Dış mekana açılan pencerelerde sineklikler kullanılmalı,
- Pencere içi eőikler raf olarak kullanılmamalıdır.

# İŞLETMEDE HİJYEN KOŞULLARI

- **Yüzeyler** üzerinde kir birikmesine, yabancı maddelerin gıda maddelerine bulaşmasına, yoğunlaşmış sıvı veya küf oluşumuna yol açmayacak şekilde tasarlanmalı,
- Temizlenebilir, dezenfekte edilebilir yapıda ve korozyona karşı dayanıklı olmalıdır.



# İŞLETMEDE HİJYEN KOŞULLARI

- **Zemin ve duvar yüzeyleri** sağlam yapıda, kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı,
- Döőemelerin atık suyun ortamdan uzaklaştırılmasına uygun olması gereklidir.





# İŞLETMEDE HİJYEN KOŞULLARI

- **Tavan ve tavan donanımları**, buharlaŐma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilen açık renkte olmalı,
- Kirin birikmesini ve küfün üremesini önleyecek biçimde ve kolay temizlenebilir özellikte olmalı,
- Tavanların periyodik olarak bakımları yapılmalıdır.



# Personel Tuvaletleri

- İşyerlerindeki tuvaletlerin suyu sürekli olmalı, kanalizasyon bağlantısı bulunmalı, hiçbir şekilde gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açılmamalı,
- Tuvalet mekanlarında, sıvı sabun, hijyenik el kurutma ve dezenfektan dispenserleri bulunmalı,
- Tuvalet çıkışlarında hijyen paspası bulundurulmalıdır.



# Personel Soyunma Alanları

- Personele ait sosyal alanlarınının gıda üretim ve satış alanlarından ayrı olmalı,
- Personele üzerini değişebilmesi için personel soyunma alanları sağlanmalı,
- İş ve sokak kıyafetlerinin ayrı ayrı saklanabileceği şekilde soyunma dolapları olmalıdır.



# El Yıkama Evyeleri

- İşyerinin uygun noktalarında gerekli sayıda temiz, sağlam ve çalışır durumda el yıkama evyeleri bulunmalı,
- El yıkama evyelerinde gıda işlemlerinde kullanılan araç ve gereçler yıkanmamalı,
- Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır.



# Havalandırma

- Havalandırma sistemleri, duman, koku, is ve buharlaşmayı giderecek, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve zararlı girişini önleyecek özellikte olmalı,
- Havalandırma açıklıklarının üzerindeki düzenekler kolayca sökülebilmeli ve periyodik olarak temizlenmeli,
- Temiz olmayan bir alandan temiz bir alana olabilecek hava akımları engellenmeli,
- Pişirme ve buharlı ısıtıcılardan çıkan hava işyeri ortamından uzaklaştırılmalıdır.



# Aydınlatma



- İşletme gün ışığına eşdeğer bir şekilde doğal veya yapay olarak aydınlatılmalı,
- Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere, kırılmalara karşı koruyucular ile korunmalı,
- Koruyucular çapraz bulaşmaya neden olmayan ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.



# Kullanılan Su

---

- Gıda İşletm sürekli, içme suyu kalitesinde, sıcak ve soğuk su bulunmalı,
- Buz ve buhar “içilebilir nitelikteki sudan” üretilmeli,
- Su tankları; gıdaya, insan sağlığına uygun malzemedan yapılmış olmalı,
- Buz makineleri ve su depoları düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

# Atık Su Kanalizasyon Sistemleri

- **Atık su ve kanalizasyon sisteminin,** gıda maddelerine ve insanlara bulaşmayı önleyecek şekilde tasarlanmış ve tesis edilmiş olmalı,
- Tüm mazgallar kapaklı ve kapaklar çıkarılıp, temizlenebilir özellikte olmalı,
- Mazgal üzerindeki delikler zararlı ve kemirgen çıkışına, koku yayılmasına ve atık sıvıların kanaldan geri dönüşüne karşı güvenilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.





# Temizlik ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Muhafazası

- Temizlik gereçleri, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin bulunduğu alanlar dışında, uygun kapalı ve kilitli alanlarda muhafaza edilmeli,
- Bu alanlar, korozyona dayanıklı materyalden inşa edilmiş, kolayca temizlenebilir özellikte olmalı,
- Temizlik ve dezenfektan maddelerinin bulunduğu kaplar kolay anlaşılabilir şekilde işaretlenmiş olmalıdır.



# SUYA SABUNA DOKUNALIM!!!!



# Her İnsan Kendi Temizliğinden Sorumlu

- Yıkanmamış ellerinde,
- Saç, sakal ve giysilerinde,
- Sümük ve tükürüklerinde,
- Derisindeki ufak yara, kesik ve çatlaklarda

çok sayıda bakteri bulunur.





# Personel Hijyeni

## Personel Hijyeni



- Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel, cepleri olmayan, temiz ve uzun kollu, iş kıyafetleri giyilmeli ya da tek kullanımlık kolluk takarak çalışmalı,
- Saç sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka, ağız maskesi, kullanılmalı,
- Sokak kıyafeti ve sokak ayakkabıları ile üretim alanına girilmemeli,
- İş kıyafetleri işyeri dışında giyilmemelidir.

# Personel Hijyeni

- Günlük yaşamda en fazla kirlenen organların başında eller gelmekte,
- Kirli yüzeylere sürtünen ve dokunan ellerin yıkanmadıkları sürece birer mikrop barınağı olduğu bilinmeli,
- Bu nedenle ellerin yıkanmasına özel önem verilmesi gerekmektedir.



# Personel Hijyeni

---

- Takı (kolye, küpe, künye, yüzük, bilezik, kol saati) takılmamalı,
- Oje ve yapay tırnak kullanılmamalı, tırnaklar kısa kesilmiş ve temiz olmalı,
- Üretime başlamadan önce, üretim esnasında ve üretimden sonra eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir ve uygun şekilde kurulanmalı,
- **Tuvaletten sonra eller** iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.



# PERSONEL HİJYENİ

- Üretime başlamadan önce, üretim esnasında ve üretimden sonra,
- Tuvaletten çıktıktan sonra ve girmeden önce,
- Diş, ağız, yüz, göz temizliği yapmadan önce ve sonra,
- Burun temizliği yaptıktan sonra,
- Kirli, tozlu bir işi tamamladıktan sonra,
- Hayvanlara dokunduktan sonra,
- Hapşırık yada öksürükten sonra,
- Para ile temastan sonra,
- Dışarıdan eve ve işe geldikten sonra,
- Hasta olan bir yakınımızı ziyaretten sonra,



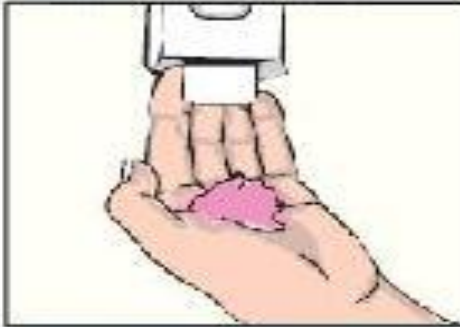
eller iyice yıkanmalı, dezenfekte edilmeli ve uygun şekilde kurulanmalıdır.



# ADIM ADIM DOĞRU EL YIKAMA



**1** Ellerinizi ıslatın



**2** Ellerinizi Sabunlayın



**3** Ellerinizi 20 saniye ovuşturun



**4** Ellerinizi Durulayın



**5** Ellerinizi Kurulayın



**6** Kurulduğunuz Kağıt Havlu ile Müstahı Kapatın

**BUNLARI UNUTMAYIN**

-Parmak aralarını  
-Tırnak aralarını  
-Ellerinizin üstünü  
**İYİCE YIKAYINIZ**

# Personel Hijyeni

- Enfeksiyonlu yaraları, deri enfeksiyonları veya deri yaralanmaları olan kişilerin, gıda üretim ve satış aşamalarında **çalıştırılmamaları** gerekmektedir,
- Basit çizikler gibi durumlarda **yara bandı**, su geçirmeyen plaster, parmak sargısı v.b. kullanılarak çalışılmalıdır,
- Yara bandı, gıda işyerleri için özel olarak hazırlanmış ve **mavi renkli** olmalıdır.





# Gıda İşyeri Davranış Kuralları

---

- Üretim alanında yenilip içilmemeli, sakız çiğnenmemeli ve sigara içilmemeli,
- Gıda maddelerine sadece yıkanmış ve dezenfekte edilmiş el ile temas edilmeli,
- Eller işyeri elbiseleri ile kurulanmamalı,
- Gıda maddelerine doğru öksürülmemeli ve aksırılmamalıdır.

# Personelin Kendi abası Yeterli Midir?

- Personel iŖe alınmadan önce, sağlık muayenesi yaptırılmalı,
- Düzenli olarak sağlık kontrolleri yaptırılmalı,
- Hastalanan ve hastalık taŖıyan kiŖiler alıŖtırılmamalı,





# İşletme Hijyeni



# Teknik Donanım, Makine, Alet Ve Ekipman Gereklilikleri

---

- Temizlik ve dezenfeksiyona imkan verecek şekilde yapılmış olmalı,
- Kullanıldıktan hemen sonra bekletilmeden temizlenmeli,
- Girdi hazırlama kapları gıdanın yapısına ve üretim teknolojisine uygun olmalı,
- Üretim alanlarında, üretimde kullanılmayan alet, ekipman, makine ve malzeme bulundurulmamalıdır.

# Genel Şartlar Alet Ve Ekipmanlar

- Çapraz bulaşmaya sebep olacak gıdalar ayrı doğrama tezgahlarında hazırlanmalı,
- Düzenli kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalı,
- Tost makinesi, ızgara v.b temizliği ve dezenfeksiyonu günlük olarak yapılmalıdır.





# Temizlik ve Dezenfeksiyon

---

- İşletmede temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için temizlik ve dezenfeksiyon planları oluşturulmalı,
- Kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanlar kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun şekilde temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli,
- Temizlik için içme suyu kalitesinde su kullanılmalı,
- Temizlik işleminden sonra kullanılan tüm temizlik araçları temizlenmelidir.



# Temizlik ve Dezenfeksiyonun Aşamaları

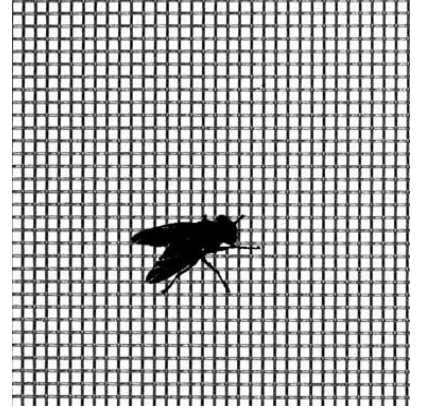


- Kaba Temizlik
- Temizlik
- Durulama
- Dezenfeksiyon



# Zararlı ve Kemirgenlerle Mücadele

- İşletmede girişler zararlı girişini engelleyecek şekilde planlanmalı,
- Zararlıların depolama, işleme, satış ve tüketim alanlarına girmesi ve yuvalanması engellenmeli,
- Zararlılar ile mücadele programı hazırlanmalı ve etkin bir şekilde uygulanmalı,
- Periyodik olarak ilaçlama yapılmalı veya bir ilaçlama firmasından destek alınmalı,
- İlaçlama kayıtları tutulmalıdır.



# Zararlılarla Mücadele

- Dış mekana açılan tüm boşluklarda zararlılara karşı gerekli önleyici tedbirler alınmalı,
- Zararlı ile mücadelede kullanılan ilaçlar ilgili Bakanlıktan onaylı olmalı,
- Zararlılara karşı kullanılan ilaçlar gıda maddeleri ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekanlarda saklanmalıdır.





# Atıklarla İlgili Genel Kurallar

---

- Atıklar gıda maddelerinin bulunduğu ortamdan bekletilmeden uzaklaştırılmalı,
- Atık kapları sıkıca kapatılmış olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilebilir durumda bulunmalı,
- Birikmesine izin verilmeden sık sık atık kaplar boşaltılmalı ve temizlenerek dezenfekte edilmelidir.



# Gıda Maddelerinin Depolanması ve Muhafazası

# Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler

- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler Türk Gıda Kodeksine, insan sağlığına uygun Bakanlıktan kayıt belgeli işletmelerden temin edilmeli,
- Sunum ve serviste kullanılan kaplar tek kullanımlık olmalı,
- Kullanılan malzemelerde gıdaya boyar madde geçişı olmamalı,
- Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar kullanılmamalıdır.



# Hammadde /Gıdanın Temini

---

- Mevzuata hükümlerine uygunluğu esas alınmalı,
- Temin edilen gıdanın mevzuata uygunluğunda şüphe varsa, gıda maddeleri kabul edilmemeli ve konuyla ilgili olarak Bakanlığın il/ilçe müdürlükleri bilgilendirilmeli,
- Soğuk zincir bozulmadan taşınması gereken hammaddelerin kabulü sırasında mutlaka sıcaklık kontrolü yapılmalı ve soğuk zincir kesintiye uğratılmaksızın depolanmalıdır.



# Gıda Maddelerinin Taşınması

- Taşıma işleminde kullanılacak araçlar temiz olmalı ve dezenfekte edilmeli.
- Gıda maddeleri ambalajlı ve/veya dökme halde Türk Gıda Kodeksine uygun etiketli, gerekli hijyen ve muhafaza koşulları sağlanarak taşınmalı,
- Taşıma kapları, gıda maddelerinin taşınmasına uygun olmalı, sadece gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmalı,
- Soğutulmuş gıdaların taşınmasında soğuk zincirin korunmasına ve uygun sıcaklıkta taşınmasına dikkat edilmelidir.





# Gıda Maddeleri İşletmeye Getirildiğinde

---

- Sipariş edilen ürünün gelen ürünle aynı olduğu,
- Uygun sıcaklıklarda soğutulmuş ya da dondurulmuş olduğu,
- Nakliye araç iç sıcaklığının ürüne uygun sıcaklıkta olduğu,
- Ambalajların hasarsız olduğu,
- Gıda maddeleri üzerindeki etiket bilgilerinin ilgili mevzuata uygun olduğu,



# Gıda Maddeleri İşletmeye Getirildiğinde

- Nakliye aracının içinin temiz ve düzenli olduğu,
- Kasaların hijyen açısından yeterli olduğu,
- Çiğ ve pişmiş gıda maddelerinin ayrı ayrı istiflenmiş olduğu,
- Meyve ve sebzeler gibi gıda maddelerinin teslim edildiği kasaların depolanma ve sergilenme/sunum amacı dışında işlemenin yapıldığı alana taşınmayarak bir başka temiz kaba aktarılmış olduğu, kontrol edilir.

**Bu hususlarda şüpheler varsa getirilen gıda maddeleri kabul edilmez.**

# Gıda Maddelerinin Kabul Kontrolleri

Gıda maddelerinin sevkiyatı sırasında;

- Tazelik durumu kontrol edilmeli,
- Zararlı ile teması, bozulma belirtileri (örneğin; çürüme, kokuşma vb.) veya yabancı cisimler açısından gıda kontrol edilmeli,
- Ambalajların hasar görmüş olması, gıdanın doğru olmayan veya eksik bir şekilde etiketlenmiş veya işaretlenmiş olması, özellikle raf ömrü veya son tüketim tarihi/tavsiye edilen tüketim tarihi hakkında eksik bilgi verilmiş olması durumlarında kontrol yapılmalı,



# Gıda Maddelerinin Kabul Kontrolleri

- Soğukta muhafaza edilmesi gereken ve derin dondurulan gıdalarda, sıcaklık değişimi olması halinde kabul sırasında gıda maddesinden rasgele örnek alınarak mutlaka sıcaklık kontrolleri yapılmalı,
- Sevkiyatın yapıldığı taşıtlar, hijyen koşullarının sağlanıp sağlanmadığı veya eksik donanım olup olmadığı açısından kontrol edilmeli,
- Soğutmalı araçlarda sıcaklık kayıtları kontrolü yapılmalı,
- Sıcaklık kontrollerinde kullanılacak termometrelerin düzenli aralıklarla kalibrasyonu yaptırılmalıdır.



# Gıda Maddelerinin Muhafazası

- Ambalajlı veya ambalajsız hiçbir gıda maddesi zemin ile doğrudan temas etmemeli,
- Koku, kirlenme ve mikrobiyolojik yönden birbirilerini olumsuz olarak etkileyebilecek gıda maddeleri ayrı yerlerde muhafaza edilmeli,
- Hammadde ve katkı maddeleri uygun muhafaza şartlarında muhafaza edilmeli,
- Son kullanım tarihi geçmiş, bayat gıda maddelerinin tüketime sunulmaması; kirlenmiş, kokuşmuş kısaca nitelikleri bozulmuş ürünlerin raflarda bulundurulmaması gerekmektedir.



# Gıdaların Hazırlanması

---

- Personelin tüketime hazır hale getirilmiş gıdalarla teması en aza indirilmeli,
- Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalı,
- Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalı,
- Ekipman ve yüzeyler kullanımdan önce ve sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmeli,
- Soğutulmuş gıdalar oda sıcaklığında bekletilmemeli ve en kısa sürede işleme tabi tutulmalıdır.



# Gıdanın Pişirilmesi

---

- Gıdaları pişirirken veya tekrar ısıtırken, gıdanın her noktasında sıcaklığın aynı olmasına dikkat edilmeli,
- Çözündürülen gıdalar bekletilmeden pişirilmeli,
- Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmelidir.

# Gıdanın Dondurulması

- Gıdalar kolay çözünebilecek ve tüketilecek miktarlarda dondurulmalı,
- Gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalı,
- Gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmeli,
- Gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmeli,
- Gıdalar etiketinde belirtilen muhafaza koşullarında muhafaza edilmelidir.

# Buzdolabında Saklama

- Buzdolabının doğru çalışıp çalışmadığı kontrol edilmeli,
- Buzdolabında gıdaları gereğinden uzun süre tutmamalı,
- Çiğ ve pişmiş gıdaların birbiriyle teması engellenmeli,
- Gıdaları buzdolabı poşetinde veya saklama kapları içinde muhafaza etmeli,
- Sıcak gıdalar buzdolabına direk konulmamalı,
- Buzdolabı temiz tutulmalı ve kapısı açık bırakılmamalı,
- Kısa sürede saklanacak gıdalar soğukta +4°C'de,
- Uzun süre bekletilmesi gereken gıdalar -18°C'de muhafaza edilmelidir.

## Çabuk Bozulan Gıdalar

Soğukta muhafaza edilmesi gereken bazı gıdalar	Sevkiyat sıcaklığı
Süt ve süt ürünleri	0 - +4 C
Kanatlı Et	Maksimum +4 C
Kırmızı Et	Maksimum +7 C
Kıyma	Maksimum + 2 C
Dondurulmuş gıdalar	Minimum -18 C



**SOĞUK ZİNCİRİ KIRMA!!!!**

# Sıcaklık Kontrolü ve Soğuk Zincir

---

- Gıdanın soğutma işlemleri hızla gerçekleştirilmeli,
- Sıcaklık 60°C'den 37°C'ye en çok iki saatte,
- 37°C'den 4°C'ye en çok dört saatte düşürülmeli,
- Gıda tüketilinceye kadar sıcak olarak muhafaza edilecekse, muhafaza sıcaklığı 63°C'nin üzerinde olmalı,
- Soğuk tüketilen veya soğukta muhafaza edilen gıdalar 4°C'nin altındaki ortamlarda bekletilmelidir.



# Gıdaların Servis ve Satışa Hazırlanması



# Gıdanın Servisi, Satışı ve Tüketime Sunumu

- Gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalı,
- Gıdaların soğukta muhafazasında öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalı,
- Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve sunulmalı,
- Hava akımını sağlamak için gıdanın etrafında yeterince yer bırakılmalı,
- Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa koruyucu perde, kapak veya camekan kullanılmalıdır.



# Gıdanın Servisi, Satışı ve Tüketime Sunumu

- Sıcak servis edilen gıdalar  $63^{\circ}\text{C}$ 'nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise  $8^{\circ}\text{C}$ 'nin üstünde en çok 4 saat bekletilmeli,
- Gıdaların hazırlanması, üretimi, tüketime sunulması ve servisinde iyi hijyen uygulamalarına dikkat edilmeli,
- Ambalajı açılarak satışa sunulan ürünlerin etiketlerinde raf ömrü mutlaka bulunmalı,
- Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalı,
- Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar ayrı yerde tutulmalıdır.



# İzlenebilirlik

- Gıdanın geriye dönük izlenebilirliğinin sağlanmasına dikkat edilmeli,
- Gıdaya ait izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmeli,
- Piyasaya arz edilecek gıdada izlemeyi sağlamaya yönelik olarak, izlenebilirliği sağlayan her türlü belgeyi ürünün raf ömrünün bitiminden itibaren üç ay süreyle muhafaza etmeli,
- Yılda en az bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin sağlıklı çalıştığını kontrol etmeli ve kayıt altına almalıdır.



# Geri Toplatma ve Acil Durumlar

- Gıda tedarikçileri gıdalarda olumsuzluk olması, bulaşma riski veya bozulma olması durumunda gıdaların toplatılması için gıda işletmelerini bilgilendirmeli
- İşletmeci gıdanın toplu bir şekilde tüketilmesi sonucunda gıda kaynaklı hastalık veya zehirlenmeye maruz kalmış birden çok tüketiciden şikayet alması veya kişilerin zehirlendiğine dair rapor bulunması durumunda, ilgili gıda maddesini satıştan ve tüketimden kaldırmalı,
- İşletme tarafından geri toplatılan, satıştan ve tüketimden kaldırılan gıdalar ve gıda bileşenleri, güvenilir kaplarda ayrı alanlarda muhafaza edilmelidir.

# Gerı Toplatma ve Acil Durumlar

---

- Ayrılan gıdaların gıda güvenilirliği ve insan sağlığı yönünden mevzuata uygunluğu değerlendirilmeli,
- İnsan sağlığını ilgilendiren acil durumlarda gıda işletmecisi ve okul idaresi konuyla ilgili olarak en hızlı şekilde Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığını bilgilendirmelidir.



# Denetim ve Resmi Kontrol

# Gıda İşletmelerinin Resmi Kontrolü

- Gıda işletmelerinde gıda güvenilirliği ve hijyen kontrolü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl/İlçe Müdürlükleri'nde görev yapan **kontrol görevlileri tarafından 5996 sayılı Kanun kapsamında** yürütülür.
- Milli Eğitim Bakanlığı personeli tarafından yapılan denetimlerde tespit edilen gıda güvenilirliği ve hijyen şartlarında eksiklikler var ise okul ve kurum yöneticileri Gıda, Tarım ve Hayvancılık ve/veya Sağlık İl / İlçe Müdürlükleri ile işbirliği yapar.
- Gıda işletmecisi, gıdanın insan sağlığını bozduğu şüphesi durumunda, Gıda, Tarım ve Hayvancılık ile Sağlık İl/İlçe Müdürlüğü yetkililerine ve okul idaresine ivedilikle haber vermek, satış ve tüketimini durdurmak zorundadır.



# Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine ait Kontrol Formu

- Milli Eğitim Bakanlığı personeli tarafından gıda işletmelerinde yapılan denetim sonucunda ilgili personel **“Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine ait Kontrol Formunu”** düzenler. ***(Form Ektedir.)***
- Acil durumlar hariç, düzenlenen form bir hafta içerisinde kontrolün yapıldığı ilin Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl/İlçe Müdürlüklerine teslim edilir.
- “Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine ait Kontrol ve Denetim Formu” **sonuçlarının mevzuata uygun olmaması** durumunda yapılan denetim sonucu ihbar olarak değerlendirilir ve formun düzenlendiği gıda işletmesinde ilgili mevzuat çerçevesinde resmi kontrol yapılır.

Müdürlüğümüz Kontrol Görevlileri tarafından yapılan denetimlerin ve alınan numunelerin, **çocukların ve büyüklerin sağlığını korumaya yönelik bir kamu hizmeti olduğu unutulmadan,** denetimlerde Kontrol Görevlilerine gerekli kolaylığın sağlanacağına ve işletmelerinizde asgari teknik ve hijyenik şartlara uymak, gıda güvenilirliliğini sağlamak için gereken azami gayretin gösterileceğine olan inancımızla, mutlu ve sağlıklı yarınlar dileriz.



TEŞEKKÜR  
EDERİZ.

