

HİJYEN PAKETİNİN UYGULANMASINDA ESNEKLİKLE İLGİLİ KURALLARA YÖNELİK KILAVUZ



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir.



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ

Kıbrıs Türk Toplumunu Gıda Güvenliği Projesi

Kıbrıs Türk toplumu (KTt) için AB Yardım Programı kapsamında finanse edilen, 2021/423-933 "Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım" sözleşmesi kapsamında yürütölen "KTt Gıda Güvenliği Projesi" Kıbrıs Türk toplumunun daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarımsal gıda zinciri sektörünün daha yüksek ekonomik büyümesini desteklemeye çalışmaktadır. Amacı, gelişmiş gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevrenin korunmasını sağlamak ve özellikle yakın tehditler oluşturan potansiyel egzotik hayvan hastalıklarının etkisini azaltmaktır. Proje 2021 yılının Mayıs ayında başlamıştı ve 2024 yılının Nisan ayında tamamlanacaktır.

Projeyle ilgili daha fazla bilgi edinmek istiyorsanız web sitesini ziyaret edebilir, sosyal medya hesabını takip edebilir ve proje ekibine aşğıdaki iletişim kanallarından ulaşabilirsiniz:

 tccfoodsafetyproject.eu

 [tccfoodsafety](https://www.facebook.com/tccfoodsafety)

 foodsafetyprojectTCC@gmail.com

 +90 542 862 3000

HİJYEN PAKETİNİN UYGULANMASINDA ESNEKLİKLE İLGİLİ KURALLARA YÖNELİK KILAVUZ



Bu yayın Avrupa Birliği tarafından finanse edilmiştir. İçerik tamamıyla NSF Euro Consultants Konsorsiyumu sorumluluğu altındadır ve Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ



İÇİNDEKİLER

1. GENEL BİLGİLER _____
2. HEDEF KİTLE _____
3. KILAVUZUN AMACI _____
4. GİRİŞ _____
5. ESNEKLİK HÜKÜMLERİ _____
 - 5.1. İstisnalar/Muafiyetler _____
 - 5.2. Uyarlamalar _____
 - 5.3. Muafiyetler _____
6. ESNEKLİK HÜKÜMLERİNİN UYGULANMASI _____
7. MİKROBİYOLOJİK KRİTERLERDE VE HACCP UYGULANMASINDA ESNEKLİK _____
8. GIDAYA GÖRE ESNEKLİK _____
 - 8.1. Geleneksel Gıdalar _____
 - 8.2. Et ve Et ürünleri _____
 - 8.3. Süt ve Süt ürünleri _____
 - 8.4. Bal _____
 - 8.5. Meyve ve Sebzeler _____
9. KAYNAKÇA _____

1. GENEL BİLGİLER

2021/423-933 sayılı “Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım” sözleşmesi kapsamında yürütülen “KTt Gıda Güvenliği Projesi” Kıbrıs Türk toplumunun (KTt) daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarım-gıda zinciri sektörünün daha iyi ekonomik büyüme sağlamasını desteklemek için çalışmaktadır.

Proje, gelişmiş bir gıda güvenliği, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevre koruma elde etmeyi ve olası egzotik hayvan hastalıkları tehdidinin etkisini azaltmayı amaçlamaktadır.

Bu belge aşağıdaki proje faaliyeti kapsamında hazırlanmıştır:

Belirli eğitimler, çalıştaylar ve diğer kapasite geliştirme faaliyetlerinde sağlanmış olan girdileri tamamlamak amacıyla paydaşlar için kılavuzların hazırlanması.

1 Ocak 2006 tarihinde yürürlüğe giren gıda hijyeni ile ilgili Avrupa tüzükleri reformu, Avrupa Birliği’nde geçerli olan mevzuatı basitleştirdi ve uyumlu hale getirdi. “Hijyen Paketi” olarak bilinen bu tüzükler dizisi, gıda endüstrisi, catering, ticaret, taşıma ve dağıtım (“çiftlikten çatala”) dahil olmak üzere birincil üretimden (hem hayvansal hem de bitkisel) tüketiciye kadar tüm gıda zinciriyle alakalıdır. Amaç gıda zincirindeki tüm paydaşları dahil ederek, aynı gerekliliklere tabi olmalarını sağlamak, profesyonellerin sorumluluğunu resmileştirerek ve yetkililerinin kontrollerini en iyi şekilde getirerek gıda güvenliği seviyesini uyumlaştırmaktır.

“Hijyen Paketi” aşağıdaki bölümlerden oluşur:

- 852/2004 sayılı (AK) Gıda maddelerinin hijyenine ilişkin Tüzük
- 853/2004 sayılı (AK) Hayvansal kaynaklı gıdalar için özel hijyen kurallarını belirleyen Tüzük
- 854/2004 sayılı (AK) İnsan tüketimine yönelik hayvansal kaynaklı ürünlere ilişkin resmi kontrollerin düzenlenmesi için özel kurallar belirleyen Tüzük (14 Aralık 2019 tarihinde (AB) 2017/625 (Resmi Kontrol Tüzüğü) tarafından yürürlükten kaldırılmıştır).

Yukarıdaki Hijyen Düzenlemeleri, yetkili makamların yapılar, yerleşim ve ekipman, operasyonel uygulamalar, gıda işletmecilerinin yükümlülükleri ve kontrolleri ile ilgili esneklik sağlamak için ulusal önlemler almasına izin verir.

Hijyen kuralları, belirli kuruluşlar için esneklik içerir; Örneğin: mikro girişimler. Özellikle, bu esneklik hükümleri, yerel düzeyde ve/veya geleneksel yöntemlerle üretilen gıdaların ticaretini kolaylaştırmak için düzenlenmiştir.

Hijyen Yönetmeliğinin bu hükümlerinin daha iyi anlaşılması ve kullanılması için daha fazla açıklamaya ve yönlendirmeye ihtiyaç vardır.

2. HEDEF KİTLE

Bu kılavuzun hedef kitlesi, Gıda Hijyen Paketi hükümlerinden olumsuz etkilenmeden faaliyetine devam etmesi gereken ve aynı zamanda tüketicilerin güvenli gıda haklarını güvence altına alması gereken küçük ölçekli gıda işletmecileridir.

3. KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuz, ilgili gıda işletmesinin doğası gereği Gıda Hijyeni Paketinin teknik gerekliliklerini uyarlaması için çeşitli olanaklar hakkında bilgi sağlamayı amaçlamaktadır.

Hijyen Tüzüklerindeki esnekliğin, hayvan sağlığı gereklilikleri, kalıntı kontrolleri ve etiketleme gibi diğer ilgili yasal metinleri değil, yalnızca Hijyen Tüzüğündeki kuralları kapsadığını vurgulamak gerekir. Kıbrıs Türk Toplumunda "Hijyen Paketi" gerekliliklerine ilişkin yerel yasal metinler henüz onaylanmıştır ve uygulamanın çok erken bir aşamasındadır. Bu sebeple belki de her türlü gıdanın üretimi ve pazarlanması sırasında hijyen paketlerinin uygulanmasına yönelik esneklik kuralları için bu kılavuz çok erken safhadadır. Ancak bu belge hem gıda işletmecileri için (özellikle Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler (KOBİ'ler) hem de yerel kurumlar için) faydalı bir araç olacaktır.

Bu belgenin amacı doğrultusunda "Hijyen Paketi" yerine "gıda maddelerinin hijyeni ve hayvansal kaynaklı gıdalar için özel hijyen kuralları" kullanılacaktır.

Bu belge, iyi uluslararası uygulamalar, AB Tüzükleri 852/2004, 853/2004 ve onaylanması beklenen yerel yasal metin taslağı dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Kılavuz ayrıca projenin Çevrimiçi Gıda Güvenliği Platformunda halka açıktır. <http://tccfoodsafetyproject.eu/>

4. GİRİŞ

Gıda çeşitliliğini korumak ve tüketicilere ve küçük ölçekli üreticilerin ihtiyaçlarına hizmet etmek için, gıda maddelerinin hijyeni ile ilgili yasal metinler ve hayvansal kaynaklı gıdalara yönelik özel hijyen kuralları, ilgili gıda işletmesinin doğasına bağlı olarak gıda hijyeni ile ilgili teknik gereklilikleri aşağıdaki konularda esneklik hükümlerini uyarlayabilmeleri için yeterli olanaklar sunmaktadır:

- Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları'na dayalı prosedürlerin (HACCP) uygulanması
- Geleneksel gıda ürünleri
- Geleneksel yöntemlerin sürekli kullanımı
- Özel coğrafi kısıtlamalara tabi olan bölgelerde yer alan gıda işletmeleri
- Küçük işletmeler
- (AB) 2073/2005 sayılı tüzüğün uygulanması
- 'Resmi' kontrol

Gıda güvenliği açısından tehlike oluşturabilecek faaliyetler yürüten gıda işletmelerinde tehlikelerin kontrolü için HACCP sistemi uygulanmalıdır. Ancak, HACCP sisteminin uygulanmasının mümkün olmadığı geleneksel ürünlerde ve kritik kontrol noktalarının tanımlanmasının mümkün olmadığı küçük ve orta ölçekli işletmelerde (KOBİ'ler) gıda maddeleri hijyen uygulamasında ve hayvansal kaynaklı gıdalar için özel hijyen kuralları ve 'resmi' kontrollerde biraz esneklik uygulanabilir.

Tabii biraz esneklik uygulansa da belirtilen gıdaların üretim ve pazarlamasında yerel yasal metinlerde belirtilen asgari teknik ve hijyenik şartlara uyulması gerekmektedir.

Bu sebeple, bu işletmelerde HACCP ilkelerine dayalı sistemin uygulanması yerine, İyi Üretim Uygulamaları (İÜU) kapsamında ön koşul programlarının uygulanması mümkündür. İyi hijyen uygulamalarının ön koşulları, aşağıda listelenen gıda hijyeni gerekliliklerinin uygulanmasıdır:

1. Altyapı ve ekipman gereklilikleri
2. Hammadde gereklilikleri
3. Gıdaların güvenli şekilde işlenmesi (ambalajlama ve taşıma dahil)
4. Gıda atık yönetimi
5. Haşere kontrol prosedürleri
6. Sanitasyon prosedürleri (temizlik ve dezenfeksiyon)
7. Su kalitesi
8. Soğuk zincirin korunması
9. Çalışanların sağlık durumu
10. Personel hijyeni
11. Eğitim
12. İzlenebilirliğin sağlanması
13. Gıdaların piyasadan çekilmesi, geri çağırılması ve yerel kurumlara bilgi verilmesi.

İşletmenin türüne, üretim kapasitesine, gıdaya uygulanan işleme ve gıdanın türüne göre yukarıdaki noktaların bazılarında esneklik uygulanabilir.

5. ESNEKLİK HÜKÜMLERİ

Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler (KOBİ) gıda sektöründe özellikle kırsal kesimde önemli bir yere sahiptir.

Gıda sektöründeki birçok KOBİ aile işletmesidir. Müşterileri ile yakın bağları vardır ve ürünün kalitesine öncelik verirler. AB tüzüklerinde, KOBİ'lerin gereklilikleri esnek bir şekilde uygulanmasına yönelik hükümler bulunur ve iyi uygulamalar yerel küçük işletmeler için de kullanılabilir ve uyarlanabilir. Ancak bu esnekliğin uygulanabilmesi için yasal metinlerin hedeflerinin tam olarak karşılanabilmesi ve dolayısıyla gıda güvenliğinden taviz verilmemesi gerekmektedir.

Gıda maddelerinin hijyeni ile ilgili kurallarda ve hayvansal kaynaklı gıdalara yönelik özel hijyen kurallarında yer alan esneklik hükümleri, aşağıdakileri sağlama olasılıklarını sunar:

- belirli gerekliliklerden istisnalar/muafiyetler
- belirli gerekliliklerin uyarlamaları
- belirli faaliyetlerin kapsam dışında kalmasına izin vermek

Esneklik hükümlerini kullanırken, yerel kurumlar genellikle ulusal tedbirler benimser.

Esneklik hükümlerini uygulamak için esas ilkeler tamamlama ve şeffaflıktır.

Geleneksel özelliklere sahip gıdalar için ulusal tedbir örneklerinden bazıları aşağıdaki gibidir:

ÜYE DEVLET	ÜRÜN	İSTİSNA
İspanya	Peynir, sosis, unlu mamüller, zeytinyağı, alkollü içecekler	Altyapı, ekipman
Polonya	Ürün listesi	Altyapı, ekipman
Almanya	Sosis, eintöpfe, fruchtaufstriche, süt ürünleri vb	Altyapı, ekipman

5.1 İSTİSNALAR/MUAFİYETLER

İstisnalar/Muafiyetler, yerel kurumların, gıda maddelerinin hijyenine ilişkin belirtilen koşulları ve hayvansal gıdalara yönelik belirli hijyen kurallarını önceden belirtilen belirli durumlarda uygulamama konusunda gıda işyeri işletmecilerine yetki vermesi anlamına gelir.

Belirli hallerde istisnaların kabul edilebileceği durumlar, ilgili yasal metinlerde ayrıntılı olarak tanımlanmalıdır.

5.2. UYARLAMALAR

Uyarlamalar, yerel kurumlara, gıda maddelerinin hijyeninde belirtilen gereklilikleri ve belirli durumlarda hayvansal kaynaklı gıdalara yönelik özel hijyen kurallarını uyarlama imkanı verir.

Yerel kurumlar, yasal metinlerde belirtilen gereklilikleri uyarlamak için ulusal tedbirler alabilir. Bu ulusal tedbirlerin temel amacı aşağıdakilerle sınırlıdır:

- Geleneksel üretim yöntemlerinin sürekli kullanımını sağlamak

Örnekler:

- Finlandiya ve İsveç'te geleneksel kurutulmuş ren geyiği eti
 - yerel satış ("gıdaya yakın")
 - veteriner hekim denetimi olmadan (Finlandiya)
 - sadece Laponya'da (Sami halkı)
 - doğrudan tüketicilere satış
 - 200.000 kg et/yıl
 - ulusal damga (Finlandiya) veya 3 köy (İsveç)
- Bulgaristan'da kıyılmış ve kıyılmamış etlerden elde edilen çiğ kurutulmuş et ürünleri
- Fransa'da kümes hayvanlarının hemen eviserasyonu
- Özel coğrafi kısıtlamalara tabi olan bölgelerde yer alan gıda işletmelerinin ihtiyaçlarını karşılamak için

Örnekler:

- Almanya'nın dağlık bölgelerinde peynir üreten çiftliklerde sıcak ve soğuk su akan lavabolar.
- Almanya'nın dağlık bölgelerinde peynir üreten çiftliklerde lavabolardan ayrı gıda yıkama tesisleri.
- Kuruluşların inşası, yerleşimi ve ekipmanları ile ilgili gereklilikleri uyarlamak

Örnekler :

- Çekya'da düşük (belirtilen) kapasiteye sahip mezbahalara sahip gıda işletmelerinde et kesimi için özel tesisler
- Lüksemburg'daki çiftlikte kesim
 - çiftlikte kesim
 - 30 iyi donanımlı çiftlik
 - 1200 domuz/yıllık kesim
 - 4500 domuz yavrusu/yıl kesimi
 - 250 buzağı/yıl kesimi
- Avusturya ve Slovenya'daki küçük mezbahalar için alınan ulusal tedbirler
 - ağillar veya bekleme kafesleri
 - taşıma araçlarının temizliği ve dezenfeksiyonu
 - mezbaha ve kesim odası
 - tutulan etin depolanması
 - 4°C'de kıyılmış et (Avusturya'da ulusal piyasa)

5.3 MUAFIYETLER

Şunları içermektedir:

- Özel ev içi kullanım için birincil üretim
- Gıdaların özel ev içi tüketimi için evde hazırlanması, işlenmesi veya depolanması
- Birincil üretici tarafından küçük miktarlardaki birincil ürünlerin doğrudan nihai tüketiciye tedariki ya da doğrudan nihai tüketiciye (örn. çiğ süt, yumurta, bal, meyve, sebze, av hayvanı) tedarik eden yerel perakende işletmesine doğrudan tedariki.

5.3.1. Birincil Ürünler Haricinde Ürünlerin Küçük Miktarları

- Çiftlikte kesilen kümes hayvanları ve lagomorflardan küçük miktarlardaki etin çiftçi tarafından nihai tüketiciye veya bu eti doğrudan nihai tüketiciye tedarik eden yerel perakende kuruluşlarına doğrudan tedarik edilmesi.
- Küçük miktarlarda yaban av etini doğrudan nihai tüketiciye veya doğrudan nihai tüketiciye tedarik eden yerel perakende işletmelerine tedarik eden avcılar.

“Küçük miktar” terimi ülkeden ülkeye değişmektedir ve öznel bir terimdir. Bu terim için kriterler yerel kurumlar tarafından tanımlanmalıdır.

5.3.2. Perakende

- Nihai tüketiciye doğrudan hayvansal kaynaklı gıda tedarik eden perakende işletmelerin (örn. kasaplar, süpermarketler, çiftlikte peynir üretimi vb.) onaylanmasına gerek yoktur.
- Başka bir perakende satış yerinin tedarik edilmesi amacıyla (örneğin, bir restorana veya bir okul kantinine et sağlayan bir kasap) işlemler yapıldığında, perakende satış işletmelerin onaylanması gerekir.
- Başka bir perakende satış işletmesinin tedarik edilmesi, bu faaliyet “marjinal, yerel ve kısıtlı” olarak tanınırsa, bu hükümden yararlanan perakende işletmelerin onaylanmasına gerek yoktur.

“Yerel”, yalnızca yerel pazara yönelik gıdalar anlamına gelir ve tedarik edilen işletme yakın çevrede olmalıdır.

“Marjinal faaliyet”, tedarik eden işletmenin işinin sadece küçük bir kısmıdır veya bu tür faaliyet, işletmenin ana ticari faaliyetidir ancak kesinlikle az miktardan bahsedilir,

“Kısıtlı” yalnızca belirli ürün veya işletme türleriyle ilgilidir.

ÜYE DEVLET	MARJİNAL	YEREL	KISITLI
Avusturya	< 5 ton/haftada; 250 ton/yılda	İdari Bölge	%25
İrlanda	< 1000 kg	100 km	RTE, kıyım, < 25%
Belçika	< 800 kg	80 km	< 30%
İsveç	< 150 ton et; 100 ton süt	İdari Bölge	< 50%
Danimarka	< 3000 kg kemiksiz et	Bölge	

6. ESNEKLİK HÜKÜMLERİNİN UYGULANMASI

Esneklik hükümlerinin uygulanması

- Gıda işletmecileri yasal gereklilikleri uygular.
- Yerel kurumlar, gıda işletmecilerine (mümkünse) esneklik sağlamakla sorumludur ve yerel kurumlar esnekliğin uygulanmasını doğrulamalıdır.

7. MİKROBİYOLOJİK KRİTERLERDE VE HACCP UYGULANMASINDA ESNEKLİK

Bütün gıda işletmecileri, "HACCP ilkelerine dayalı kalıcı bir prosedür" uygular. Ancak küçük gıda işletmeleri için esneklikler uygulanabilir.

- İşletmeciler, riske bağlı olarak ve HACCP bağlamında sıklık ve yöntem seçebilir.
- Küçük işletmeler için numune alma sıklığı azaltılabilir.

Bu kapsamda pazar tezgahları, seyyar satış araçları, barlar, kafeler, küçük perakende satış mağazaları, depolama, nakliye (önceden paketlenmiş gıdalar) için HACCP uygulanamaz. Ancak bu işyerlerinin genel hijyen şartlarına uyması gerekmektedir.

8. GIDAYA GÖRE ESNEKLİK

8.1 GELENEKSEL GIDALAR

Geleneksel gıda maddeleri, her ülkenin değerli ve yeri doldurulamaz bir mirası olarak kabul edilir. Dolayısıyla hijyen gereklilikleri, ürünlerin güvenli olması şartıyla özellikle bu tip ürünlerin üretimi için esneklik sağlamalıdır.

Geleneksel özelliklere sahip gıdalar şunlardır:

- tarihsel olarak geleneksel ürünler olarak tanınan veya
- geleneksel sürece göre tescilli teknik referanslara uygun veya geleneksel üretim yöntemlerine göre üretilmiş veya,
- AB, ulusal, bölgesel veya yerel yasal metinler ile geleneksel gıda ürünleri olarak korunan.

AB yasası ile korunan geleneksel özelliklere sahip gıdalarla ilgili olarak, 509/2006 Sayılı Tüzük (AK) kapsamında tescil edilmiş geleneksel ürün adı (TSG'ler) ve menşe adları korumalı ürünler (PDO'lar) ve geleneksel bir şekilde üretilen korunan coğrafi işaretler (PGI'ler) 510/2006 Sayılı Tüzük (AK) uyarınca istisnalar için uygun olabilir.

Yasal metinler bu tür gıdalar için, yerel kurumlara aşağıdaki hususlarda istisnalar tanımasına olanak tanır:

- bu tür ürünlerin özelliklerinin gelişmesi için gerekli bir ortama maruz kalacağı tesislerdeki genel hijyen gereklilikleri (özellikle düz, geçirimsiz, emici olmayan veya korozyona dayanıklı malzemeden ve doğal jeolojik duvarlar, tavanlar ve kapılar, tavanlar ve zeminler);
- belirli bir ortam florasını göz önünde bulundurmak için bu tür tesisler için temizlik ve dezenfeksiyon önlemleri ve bunların uygulanma sıklığı;
- bu ürünlerin hazırlanması, sarılması ve paketlenmesi için özel olarak kullanılan alet ve ekipmanların yapıldığı malzemelere ilişkin gereklilikler. Aletler ve ekipman her zaman tatmin edici bir hijyen seviyesinde tutulmalı ve düzenli olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Ürünün yukarıda belirtilen şartları sağlaması durumunda yerel kurum esneklik uygulayabilir.

8.2. ET VE ET ÜRÜNLERİ

8.2.1. Kasaplar

Hijyen kurallarında kasap dükkanı tanımı yapılmamıştır. Bu nedenle bu tür işletmelerde (kayıtlı veya onaylı) yürütülen faaliyetlerin hijyen kurallarını uygulayacak şekilde tanımlanması gerekmektedir.

Kayıt: İşletme, faaliyetler hakkında yerel kurumlara bilgi göndermelidir.

Onay: İşletmenin talebi üzerine, işletmenin faaliyete başlayabilmesi için yerel kurumların ziyaret etmesi ve onaylaması gerekir.

Genel olarak kasap dükkanları, yalnızca nihai tüketiciye doğrudan et veya et ürünleri tedarik eden (hayvan kesimi olmayan), perakende işletmeler olarak kabul edilir. Bu tür işletmelerin sadece kayıt olması gerekmektedir. Bu tür dükkanların onayı gerekli değildir. Bu konu, ulusal kurallarla karşı ilgili yerel kurumlardan teyit edilmelidir.

Bununla birlikte, kasap dükkanları için HACCP tabanlı prosedürler dahil olmak üzere genel hijyen gereklilikleri geçerlidir. Özellikle küçük dükkanlarda HACCP tabanlı prosedürlerin esnek bir şekilde uygulanabileceği unutulmamalıdır.

Daha fazla bilgi için, boyut ve faaliyetlere bağlı olarak gıda işletmelerinde HACCP temelli prosedürlerin uygulanmasında esneklik hakkında rehberlik sağlamak amacıyla tüm AB Üye Devletleri ve Komisyonun işbirliğiyle geliştirilen Kılavuz belgesine bakınız:

https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en#ec-guidance

https://www.row-minvws.nl/binaries/row-minvws/documenten/publicatie/2017/11/23/guidance-document-haccp/guidance_doc_haccp_en.pdf

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2022:355:FULL&from=EN>

Ayrıca gıda sektörleri tarafından bazı ulusal iyi uygulamalar kılavuzları geliştirilmiş ve kurumlar tarafından değerlendirilmiştir. Bu kılavuzlar gönüllülük esasına göre kullanılabilir ve gıda işletmelerinde hijyen gerekliliklerinin uygulanması için iyi ve pratik bir araç olarak hizmet edebilir.

Sonuç olarak, kasap dükkanları için inşaat, yerleşim ve ekipman gerekliliklerine uyum sağlamak için esneklik hükümleri kullanılabilir ve ulusal önlemler alınabilir.

8.2.2. Çiftlikte Kesim

Yalnızca birincil üretim ve perakende faaliyetlerinin onaylanması gerekmez. Hayvan kesimi birincil üretim değildir ve perakende olarak kabul edilemez.

Çiftlikteki kesim faaliyetleri, uygun genel hijyen kurallarına ve mezbahalar için özel hijyen kurallarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Çiftlikteki kesim tesisleri yerel kurum tarafından onaylanmalıdır.

Çiftlikte olsun veya olmasın, kesim tesisleri her zaman yerel kurum tarafından onaylanmalı ve kesim faaliyetleri kasap işleten işletmeciler tarafından yapılıyorsa mezbaha gerekliliklerine uymalıdır.

Ancak, yerel kurum, bu işletmeler için inşaat, yerleşim ve ekipman gerekliliklerini uyarlamak için esneklik hükümlerini kullanabilir ve ulusal önlemleri kabul edebilir.

8.2.3. Küçük Kapasiteli Mezbahalar

Küçük gıda işletmeleri hijyen kurallarında tanımlanmamıştır ve bunlar için özel bir gereklilik yoktur. Gıda işletmeleri, hijyen kurallarında belirtildiği gibi kurallara uymalı ve yerel kurum tarafından onaylanmalıdır.

Ancak, bu tür işletmelere esneklik, inşaat, yerleşim planı ve ekipmanlarla ilgili gerekliliklerin uyarlanması gibi şekillerde uygulanabilir.

8.3. SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

8.3.1. Çiftlikte ve Dükkanlarda Çiğ Süt Satışı

Süt sağımı ve sütün çiftlikte depolanması birincil üretim olarak, çiğ süt ise birincil ürün olarak kabul edilmektedir. Bu sebeple, belli koşullar altında gerekliliklerden muaf tutulması mümkündür.

Çiğ sütün doğrudan tedariki durumunda gerekliliklerden muaf tutulma koşulları şöyledir:

- Çiftçi tarafından verilen çiğ süt (işlenmemiş) veya
- Doğrudan nihai tüketiciye veya yerel perakende dükkana verilen çiğ süt ve
- Küçük miktarlarda verilen çiğ süt.

Çiğ süt küçük miktarlarda nihai tüketiciye veya sütün doğrudan nihai tüketiciye sağlayan yerel perakende işletmeye veriliyorsa, bu faaliyet genel ve özel hijyen gerekliliklerinden muaf tutulur. Onaya gerek yoktur. Bu durumda hijyen kurallarınca sağlanabilen esneklik bu tür işletmeler için (inşa, yerleşim planı ve ekipman gerekliliklerinin uyarlanması) kullanılabilir.

Ancak, bu faaliyetler için yerel tedbirler benimsenmelidir.

Ek olarak, çiğ süt istisna tanınmaksızın sığır, küçükbaş ve keçi türü hayvanlar dahil büyükbaş sürüsünden geliyorsa, yasal yükümlülükler uyarınca büyükbaş brusella, küçükbaş ve keçi brusella ve büyükbaş tüberkülozdan arı olan hayvanlardan olmalıdır.

8.3.2. Çiftlikte Peynir Üretimi

Peynir işlenmiş sütün veya ısıtılmış sütün bir sonucudur dolayısıyla çiftlikte yapılıyor da olsa peynir birincil ürün değildir.

Bu sebeple, çiftlikte peynir üretimi ilke de gıda hijyeniyle ilgili uygun genel ve özel gerekliliklere uymalıdır ve işletmelerin onayı gerekmektedir.

Ancak peynir çiftlikte üretilip sadece doğrudan nihai üreticiye çiftlikte satışa sunuluyor veya yerel piyasada (örn. Haftalık pazarlar, çiftçi pazarları vs) satılıyorsa, bu faaliyet perakende olarak adlandırılır. Sadece genel hijyen gereklilikleri uygulanır ve bu durumda onay gerekmez.

Ayrıca bu işletmelerde inşa, yerleşim planı ve ekipman gerekliliklerinin uyarlanması için esneklik hükümleri kullanılabilir ve ulusal tedbirler alınabilir. Bu gibi ulusal tedbirlerin mevcudiyeti yerel kurumlarla teyit edilmelidir.

8.4. BAL

Arıcılık ve bal üretimi birincil üretim olarak ve bal birincil ürün olarak kabul edilir. Bu sebeple, belli koşullar altında hijyen kurallarından muaf tutulma söz konusudur. Balın doğrudan temini hijyen kurallarının kapsamı dışındadır eğer; i) balın üretici tarafından teslim edilmesi veya ii) balın doğrudan nihai tüketiciye veya doğrudan nihai tüketiciyi tedarik eden yerel perakende dükkanına verilmesi ve iii) balın küçük miktarlarda teslim edilmesi söz konusuysa.

Bu, balın tamamı çiftlikte veya yerel bir pazarda (örn. haftalık pazar, çiftçi pazarı vb.) üretilip doğrudan nihai tüketicilere küçük miktarlarda satılması durumunda genel ve özel hijyen gerekliliklerinin geçerli olmadığı ve onay gerekmediği anlamına gelir. Bu durumda, bu faaliyetler için ulusal önlemler alınmalıdır.

Çiftçinin balın paketlenmesi (veya diğer ballarla karıştırılıp paketlenmesi) bir işletmeye balı teslim etmek ve daha sonra perakende satış dükkanlarına verilmek istemesi durumunda, bu işletme için küçük miktarlarda balın doğrudan tedarikine ilişkin kurallar uygulanmaz. Genel hijyen gereklilikleri uygulanmalıdır.

8.5. MEYVE VE SEBZELER

8.5.1. Çiğ Meyve ve Sebzeler

Meyve ve sebzelerin ormanda/yaban ortamda toplanması ve yerel pazara ulaştırılması birincil üretim olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle, belirli koşullar altında bu tür gıdalar gerekliliklerden muaf tutulabilir.

Meyve ve sebzelerin doğrudan tedariki hijyen kuralları kapsamında muaf tutulur eğer meyve ve sebzeler (işlenmemiş);

- onları hasat eden kişi tarafından teslim edilir veya
- doğrudan nihai tüketiciye veya yerel perakende dükkanına teslim edilir ve
- küçük miktarlarda teslim edilirse.

Birincil ürünlerin üretici tarafından küçük miktarlarda doğrudan nihai tüketiciye veya bu ürünleri doğrudan nihai tüketiciye tedarik eden yerel perakende işletmesine teslim edilmesi halinde bu faaliyet genel hijyen gerekliliklerinden muaf tutulur.

8.5.2. Meyve Suları ve Reçelleri

Bir çiftçinin satış için kendi hasadından bile meyve suyu veya reçel üretimi, birincil üretim düzeyini aşmaktadır. Meyve suyu veya reçel üretimi, birincil üretimden sonraki bir faaliyet olarak kabul edilmelidir ve bu nedenle uygun genel hijyen gerekliliklerine tabidir.

Bununla birlikte, yerel kurum, bu işletmeler için inşaat, yerleşim planı ve ekipman gerekliliklerini uyarlamak için esneklik hükümlerini kullanabilir ve ulusal tedbirler benimseyebilir. Bu tür ulusal tedbirlerin mevcudiyeti yerel kurumdan teyit edilmelidir.



9. KAYNAKÇA

Bazı gıda işletmelerinde uygulamanın kolaylaştırılması/esnekliği de dahil olmak üzere HACCP ilkelerine dayalı ön koşul programları (PRP'ler) ve prosedürleri kapsayan gıda güvenliği yönetim sistemlerinin uygulanmasına ilişkin Avrupa Komisyonu-Komisyon Bildirimi. Avrupa Birliği Resmi Gazetesi 2016/C 278/01

Gıda işletmecileri için esneklik hakkında SSS (Sık Sorulan Sorular)" ve "Yetkili makamlar için esneklik hükümleri"

853/2004 Sayılı (AK) Tüzüğün belirli hükümlerinin uygulanması için kılavuz belge (hayvansal kaynaklı ürünler için özel hijyen gereklilikleri)

852/2004 Sayılı (AK) Tüzüğün (genel hijyen gereklilikleri) belirli hükümlerinin uygulanmasına ilişkin kılavuz belge

HACCP ilkelerine dayalı prosedürlerin uygulanmasına ve bazı gıda işletmelerinde HACCP ilkelerinin uygulanmasının kolaylaştırılmasına ilişkin kılavuz belge

Karabasila, N., Boskovicb,T., Dimitrijevic, M., Vasileva, D., Teodorovic, V., Ilic, N., Djordjevic,V. (2015). Gıda hijyeni –geleneksel ve küçük et işletmelerinde esneklik; Procedia Gıda Bilimi 5: 140-143

Ron Dwinger, R. (2013). Hijyen Paketi Esneklik : Gıda hijyeni ve kontrolleri. 17-21 Haziran 2013 Lizbon, Portekiz

Tüketicinin Korunması için 'Resmî' Gıda Kontrolü ve Hijyen hakkında yerel yasal metin, 1/2020

Genel Gıda ve Yem yerel yasal metni, 56/2014

AB gıda hijyen tüzükleriyle ilgili bazı bilgiler

Genel AB Hijyen Gereklilikleri: 852/2004 sayılı (AK) Tüzük

Özel AB Hijyen Gereklilikleri: 853/2004 sayılı (AK) Tüzük

Gıda Hijyen Paketi:

852/2004, 853/2004 sayılı (AK) Tüzükler

2019/624 sayılı (AB) Yetki devrine dayanan Komisyon Tüzüğü (hayvansal kaynaklı ürünlerin resmi kontrolleri)

2019/625 sayılı (AB) Yetki devrine dayanan Komisyon Tüzüğü (ithalat koşulları)

2019/627 sayılı (AB) Komisyon Uygulama Tüzüğü (hayvansal kaynaklı ürünlerin resmi kontrollerinin pratik düzenlemeleri)

2020/2235 sayılı (AB) Komisyon Uygulama Tüzüğü (ithalat sertifikaları)

2021/405 sayılı (AB) Komisyon Uygulama Tüzüğü (hayvansal kaynaklı ürünlerin ithalatına yetkilendirilmiş üçüncü ülkeler listesi)



İLETİŞİM

+90 542 862 3000

tccfoodsafety

tccfoodsafetyproject.eu

foodsafetyprojectTCc@gmail.com

Tabak Derviş Sokak,
No: 3, Lefkoşa, Kıbrıs



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir.



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ