

KAŞAPLAR İÇİN HİJYEN VE ÖZ KONTROL KILAVUZU



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ

Avrupa Birliği Gıda G¼venliđi Projesi

Kıbrıs T¼rk toplumu (KTt) için AB Yardım Programı kapsamında finanse edilen, 2021/423-933 “Gıda g¼venliđi standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım” s¼zleřmesi kapsamında y¼r¼t¼len “AB Gıda G¼venliđi Projesi” Kıbrıs T¼rk toplumunun daha hızlı sosyal ve kurumsal gelişimini ve tarımsal gıda zinciri sekt¼r¼n¼n daha y¼ksek ekonomik b¼y¼mesini desteklemeye çalışmaktadır. Amacı, gelişmiş gıda g¼venliđi, halk sağlığı, hayvan sağlığı ve çevrenin korunmasını sağlamak ve özellikle yakın tehditler oluşturan potansiyel egzotik hayvan hastalıklarının etkisini azaltmaktır. Proje 2021 yılının Mayıs ayında başlamıştır 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 aşağıdaki iletişim kanallarından ulaşabilirsiniz:

 tccfoodsafetyproject.eu

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

 foodsafetyprojectTCC@gmail.com

 +90 542 862 3000



KASAPLAR İÇİN HİJYEN VE ÖZ KONTROL KILAVUZU



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





İÇİNDEKİLER

1. GENEL BİLGİLER _____

2. HEDEF KİTLE _____

3. KILAVUZUN AMACI _____

4. GİRİŞ _____

5. İYİ HİJYEN UYGULAMALARI _____

5.1. İşyerlerinde Temel Hijyen Gereklilikleri _____

5.2. Temizlik ve Dezenfeksiyon _____

5.3. Haşere Kontrol _____

5.4. Atık Kontrolü _____

5.5. Personel Kişisel Hijyeni ve Eğitim _____

6. GÜVENLİ GIDA İŞLEME _____

6.1. Satın ve Teslim Alma ile Sipariş Edilen Gıdanın İzlenebilirliği _____

6.2. İzlenebilirlik _____

6.3. Termometre Kullanımı _____

6.4. Isı _____

6.5. Buzunu Çözmek _____

6.6. Ambalajlama ve Paketleme _____

6.7. Gıdaların Saklanması _____

6.8. Kimyasal Ürünlerin Saklanması _____

7. İŞLETMEDE ÖZ KONTROL _____

7.1. Kayıt Formları _____

8. KAYNAKÇA _____

Ek 1: Temizlik ve Dezenfeksiyon Programı _____

Ek 2: Temizlik ve Dezenfeksiyon Kayıt Belgesi _____

Ek 3: İşletmedeki Eğitimlere Katılan Personel için Eğitim Katılım Kayıt Formu _____

Ek 4: Tedarikçi Listesi _____

Ek 5: Müşteri Listesi _____

Ek 6: Termometre Kalibrasyon Kaydı _____

Ek 7: Buzdolabı/Soğuk Oda/Isı Kayıtları _____

Ek 8: Hijyen Denetim Kontrol Listesi _____

1. GENEL BİLGİLER

2021/423-933 sayılı “Gıda güvenliği standartlarının uygulanmasını ve hastalık krizlerine hazırlıklı olma durumunu iyileştirmek için teknik yardım” sözleşmesi kapsamında yürütülen “AB 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 sağlanan girdileri tamamlamak amacıyla paydaşlar için kılavuzların hazırlanması.

2. HEDEF KİTLE

Bu kılavuzun hedef kitlesi kasaplardır (Dana, koyun, keçi ve kanatlı hayvan).

3. KILAVUZUN AMACI

Bu kılavuzun amacı, iyi hijyen uygulamalarının geliştirilmesi ve uygulanmasına yönelik yasal gerekliliklerin yerine getirilmesinde gıda işletmecilerine yardımcı olmak ve gıda güvenliği bakımından yüksek düzeyde tüketiciyi korumaktır.

Bu kılavuza ayrıca projenin çevrimiçi Gıda Güvenliği Platformu üzerinden de ulaşmak mümkündür (<http://tccfoodsafetyproject.eu/>). Bu kılavuz, gıda ve catering alanında hizmet veren ilgili tüm taraflarca günlük faaliyetlerinde kullanacakları değerli bir araç olarak kabul edilmelidir.

4. GİRİŞ

Kontaminasyon, çiftlik veya birincil üretimden başlayarak nihai tüketiciye kadar (“çiftlikten sofraya”) uzanan ve işleme, imalat, dönüştürme, paketleme, depolama, taşıma, dağıtım ve satış ve/veya gıda ürünü olarak tedarik etmeyi içeren gıda zincirinin herhangi bir aşamasında meydana gelebilir.

Bu aşamalar esnasında gıdanın tüketilene kadar aynı güvenlik koşullarında kalmasını sağlama sorumluluğu bulunmaktadır. Bu sorumluluk çoğunlukla gıda işletmecilerine aittir.

Gıdada kontaminasyon oluşmasını önleme tedbirleri çok kolaydır ve basit gıda işleme kuralları takip edilerek gıda ile çalışan herkes tarafından uygulanabilir.

Bu nedenle gıda hijyeninin temel amacı, gıda kontaminasyonunun önlenmesi ve gıda kaynaklı hastalıkların yaşanması riskinin azaltılması için gıda zincirinin tüm aşamalarında gıdanın güvenli ve uygun olmasını temin etmek için gerekli tüm koşul ve tedbirlerin mevcut olmasını sağlamaktır.

Gıdalarla çalışırken ellerimizi temiz tutar ve uygun hijyen prosedürlerini takip edersek, ailelerimiz veya müşterilerimizin kontamine olmuş gıda tüketme riskini ortadan kaldırmış oluruz. Birçok durumda mikroplar kişilerin ellerinden gıdaya geçmektedir.

Bir gıda kuruluşundaki gıda işleyicilerinin katkısı ve yaptıkları iş, kendi sağlıkları, ailelerinin, toplumun sağlığı ve gıdanın hazırlandığı işletmeler için son derece önemlidir.

5. İYİ HİJYEN UYGULAMALARI

İYİ HİJYEN UYGULAMALARI NELERDİR?

İyi gıda hijyeni güvenli gıda hazırlamanız veya satmanız için önemlidir.

İyi Hijyen Uygulamaları (İHU), gıda zincirinin tüm aşamaları boyunca gıda güvenliği ve uygunluğunun sağlanmasına ilişkin gerekli koşul ve tedbirlerle bağlantılı tüm eylemlerdir.

İYİ HİJYEN UYGULAMALARI GENEL ANLAMDA TEHLİKELERİ KONTROL ETMEK ADINA HAZIRLANMIŞTIR VE ŞUNLARI İÇERMEKTEDİR:

- Temizlik ve dezenfeksiyon/sanitasyon
- Tesis ve ekipmanların bakımı
- Personel hijyeni ve eğitimi
- Haşere kontrol
- Atık yönetimi
- Depolama, dağıtım ve ulaştırma
- Tedarikçi kontrolü

İYİ HİJYEN UYGULAMALARI SİZE ŞU YÖNLERDEN YARDIMCI OLUR:

- Yasal gerekliliklere uygunluğun sağlanması
- Gıda kaynaklı hastalık risklerinin azaltılması
- İşletmenin itibarının korunması

İyi şekilde tasarlanmış bir gıda güvenliği programı hem gıda işletmeleri hem de müşteriler için faydalıdır. Müşteriler ile devamlı iş yapmak ve çalışanların daha yüksek düzeyde yaptıkları işten memnun olması daha yüksek kâr ve daha iyi hizmet meydana getirecektir.

5.1. İŞYERLERİNDE TEMEL HİJYEN GEREKLİLİKLERİ

İşyerindeki çalışma ortamı her zaman temiz, bakımlı olması ve aşağıdaki tavsiyelerin uygulanmasına olanak sağlayacak şekilde tasarlanıp yapılandırılmalıdır.

GENEL GEREKLİLİKLER

İşletme planı, tasarım, yapım, bina ve büyüklüğü aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır:

- Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyon yapabilmek.
- Hava kaynaklı kontaminasyonu (hava ile taşınan kontaminasyon gibi) önlemek veya azaltmak.
- Tüm görevleri hijyenik şekilde yapmak için yeterli alan sağlamak.
- Birikmiş kir, zehirli maddeler ile temas, gıdaların içerisinde dökülen parçaların düşmesi ve yüzeylerde yoğunlaşma veya küf oluşumuna karşı korumak.
- Fiziksel tehlike teşkil eden malzemeler özellikle de gıda hazırlama bölümlerinde kullanılmamalı ve pencere camları plastik filmlerle kaplanmalıdır.

- Kontaminasyona karşı korumak ve özellikle de haşere kontrol dahil olmak üzere iyi gıda hijyeni uygulamalarına olanak sağlamak.
- Çalışma alanında evcil hayvanlara izin verilmemeli ve bitki yetiştirilmemelidir.
- İş yerindeki personel için kurallar ve iyi hijyen uygulamalarını anlatan uyarı işaretleri olmalıdır.
- Gıdaları uygun ısılarda tutarken gıda işleme ve depolama için gerekli olan yerlerde uygun koşulların sağlanması.
- Sıcaklıklar izlenmeli ve gerekli yerlerde kayıt altına alınmalıdır.
- Drenaj sistemi yeterli olmalıdır.
- Drenaj sistemi yüksek riskli gıda akışını gıdaların bulunduğu alana gelmesini önleyecek şekilde yapılmalıdır.
- Personel soyunma odaları.
- Gıda olan yerlerde temizlik kimyasalları ve dezenfektanlar bulundurulmamalı.
- Ambalaj ve ambalaj malzemeleri ile müşteri talebine göre hazırlanan et baharatları gibi diğer gıda maddeleri ayrı yerlerde saklanmalıdır.

PERSONELE AİT TUALET VE SOYUNMA ALANLARI

- Tuvaletlerde sürekli su olmalı ve drenaj sistemi bulunmalıdır.
- Tuvaletler doğrudan gıda işleme alanına açılmamalıdır.
- Tuvaletlerde sabunluk, el kurutmak için tek kullanımlık mendil veya kağıt havlu ve dezenfektan kabı bulunmalıdır.
- Çalışanların üzerini değiştirmesi için ayrı alan bulunmalıdır.
- İş ve iş dışı kıyafetleri ayrı şekilde yerleştirmek için yeterli dolap olmalıdır.
- Giysi dolaplarında gıda bulunmamalıdır.
- Doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır.

EL YIKAMA

- İşletmede çalışan bir drenaj sistemine bağlı yeterli tuvalet bulunmalıdır.
- İşletmede uygun yerlerde ve sadece el yıkama için kullanılacak yeterli sayıda lavabo olmalıdır.
- Lavabolarda sıcak ve soğuk su, sabun olmalı ve el kurulama malzemesi bulunmalıdır.
- Gerekli olan yerlerde gıdaların yıkanması için de ayrı yıkama alanları bulunmalıdır.

HAVALANDIRMA

- Duvar ve tavanda yoğuşmayı önlemek için açık pencere veya havalandırma boşlukları ya da aspiratör gibi mekanik yollarla havalandırma sağlanmalıdır.
- Kirli alandan temiz alana hava akışı olması önlenmelidir.
- Havalandırma sistemlerine (klima, aspiratör vb.) kolayca ulaşım filtre veya diğer parçalarını temizleyebilmek veya değiştirebilmek, ve gıda üzerine doğrudan hava gelmemesi adına havalandırma sistemlerinin uygun yerlere monte edilmesi gerekmektedir.
- Cihaz filtrelerinin değişim zamanlarıyla ilgili ürün kataloğunda belirtilen sürelerle bakılmalıdır.

AYDINLATMA

- İşletme içerisinde yeterli aydınlatma olmalıdır.
- Aydınlatma yeterli olmalı ve çalışmayan lambalar (sineklik içerisindeki lambalar dahil) hemen değiştirilmelidir. Lambalar kırılmaz özellikte olmalıdır.
- Eten görünümünü değiştiren lambalar renklendirme amaçları için kullanılmamalıdır.
- Yüksek veya spot aydınlatma ürünün tutulduğu dolabın ısısını olumsuz yönde etkilediğinden ötürü, bu konu aydınlatmanın konulacağı yerler ve alet tercihlerinde göz önünde bulundurulmalıdır.
- Aydınlatma aletleri herhangi olası bir tehlikeye karşı korunmalıdır.
- Kullanılacak ışığın yoğunluğu ve rengi gıda üretimi ile gıdanın özelliklerini etkilememelidir.

SU TEMİNİ

- İşletmelerde gıdanın temiz kalmasını sağlamak adına gerekli zamanlarda kullanılacak sıcak ve soğuk içilebilir su bulunmalıdır.
- Yangın söndürme, buhar yapımı, buzdolabı ve benzer diğer amaçlar için içilebilir olmayan suyun kullanıldığı hallerde, bu su ayrı bir sistemden çıkmalı, içilebilir su sistemlerine bağlı olmamalı veya karışmamalıdır.
- Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buhar sağlık üzerinde bir tehlike oluşturacak ya da gıdayı kontamine edecek maddeler içermemelidir.
- Su depolarının kullanılması halinde, depolara haşere, kuş, yağmur suyu girmesi önlenmeli; depolar düzenli olarak temizlenmeli ve depo içerisindeki suyun düzenli olarak kontrol edilerek yerel kurallara uygun olarak kaydı tutulmalıdır.

TEMİZLİK ALETLERİ, TEMİZLİK MALZEMELERİ VE DEZENFEKTANLARIN SAKLANMASI

- Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan araç ve ekipmanlar gıdaların bulunduğu yerlerin dışında kapalı, uygun yerlerde saklanmalıdır.
- İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan maddeler ile bazı gıda ve gıda ile temas eden maddelerde kullanılacak dezenfektanların yerel kurum tarafından onaylanması gerekmektedir.

GIDALARIN HAZIRLANDIĞI VEYA İŞLENDİĞİ ODALAR

Gıdaların hazırlandığı veya işleme tabi tutulduğu odalara ilişkin özel gereklilikler bulunmaktadır.

- Odanın yapılan işler arasında ve esnasında kontaminasyona karşı koruma sağlama dahil iyi gıda hijyeni uygulamalarının yapılmasına da olanak sağlamalıdır.
- Duvar, zemin ve tavanlar kolayca temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir uygun malzemelerden yapılmalıdır.

ZEMİNLER

- Zeminlerin bakımlı, kolayca temizlenebilir ve gerekli hallerde dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Zeminlerin geçirgen ve emici olmayan malzemeden olması, yıkanabilir ve toksik olmayan özellikte olması gerekmektedir.
- Uygun olan yerlerde zeminlerde yeterli yüzey drenajı bulunmalıdır.
- Zeminlere su birikmesini önleyecek şekilde eğim verilmelidir ve zeminlerin su geçirmez aşınmaya dayanıklı kaydırmaz malzemeden yapılması gerekmektedir.
- Atık su kanalları (giderler) haşerelerin işletmeye girmesini engelleyecek şekilde yapılmalıdır.

DUVARLAR

- Duvar yüzeyleri bakımlı, kolayca temizlenebilir ve gerekli hallerde dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Duvar yüzeylerinin geçirgen ve emici olmayan malzemeden olması, yıkanabilir ve toksik olmayan özellikte olması gerekmektedir. Yaptığınız işe göre duvarların yüzeyi düzleştirilerek yoğunlaşma ve istenmeyen küf ve parçacıkların düşmesi önlenmelidir.

TAVANLAR

- Tavanlar (ya da tavan olmayan yerlerde çatıların iç yüzeyi) ile tavan teçhizatı kir birikmesini önleyecek ve istenmeyen küf ve parçacıkların düşmesi ile yoğunlaşmayı azaltacak şekilde yapılmalıdır.
- Tavan bakımı düzenli yapılmalıdır.
- Üretim alanlarındaki tavanlar tek parça ve yüzeyi düz olmalıdır.

PENCERELER

- Pencere ile açılan kapanan diğer yerler kir birikmesini önleyecek şekilde yapılmalıdır.
- Gerekli olan yerlerde pencereler ile dışarıya açılan kapı gibi alanlara kolayca çıkarılıp temizlenebilir sineklikler takılmalıdır.
- Açık pencerelerin kontaminasyona sebep olabileceği yerlerde üretim esnasında pencereler tamamen kapalı tutulmalıdır.
- Pencere pervazları raf olarak kullanılmamalıdır.
- Pencere camları dahil tüm cam malzemelerin kırılmaya dayanıklı olması ya da kırılmaya karşı gerekli tedbirlerin alınması gerekmektedir.

KAPILAR

- Kapılar kolay temizlenmeli ve gerekli olan yerlerde dezenfekte edilmelidir.
- Kapı yüzeylerinin düz ve emici olmayan malzemeden yapılması gerekmektedir.
- Zararlılar ya da kirin açılabilir pencere ve kapılardan işletmeye girmesini önlemek ve ısı kontrolünü sağlamak için gerekli tedbirler alınmalıdır.

YÜZEYLER

- Yüzeyler (ekipman yüzeyleri dahil) özellikle de gıdayla temas eden yüzeylerin bakımı yapılmalı ve bu yüzeylerin temizlemesi ve gerekli olan yerlerde dezenfeksiyonu kolay olmalıdır.
- İlgili yerel kurumun farklı malzeme kullanımını onaylamadığı durumda yüzeylerin düz, yıkanabilir, aşınmaya dayanıklı ve zehirli olmayan malzemelerden yapılması gerekmektedir.

GIDA, ALET VE EKİPMAN TEMİZLİĞİNDE KULLANILAN LAVABOLAR

- Tüm alet ve ekipmanların yıkanması için el yıkama için kullanılan lavabolar dışında alan ayrılmalıdır.
- İşletmede yeterli sıcak ve soğuk su bulunmalı ve gerekli yerlerde alet ve ekipmanları yıkamak, dezenfekte etmek ve saklamak için yer bulunmalıdır. Bu ayrılan alanların aşınmaya dayanıklı ve kolay temizlenebilir malzemeden yapılması gerekmektedir.
- Gerekli olan durumlarda gıdaların yıkanması için yeterli olanaklar bulunmalıdır. Gıda yıkama için kullanılacak lavabolarda (veya diğer alanlar) yeterli sıcak ve/veya soğuk su bulunmalıdır.
- Suyun içilebilir olması gerekmekte ve yıkama alanlarının temiz tutulması, gerekli yerlerde dezenfekte edilmesi gerekmektedir.

ARAÇLAR VE/VEYA KONTEYNERLER

- Gıda taşımak için kullanılan araç ve/veya konteynerler temiz tutulmalı, gıdanın kontamine olmaması için gerekli tamir ve bakımı yapılmalıdır. Gerekli olan yerlerde ise yeterli temizlik ve/veya dezenfeksiyona imkân verecek şekilde tasarlanmalıdır.
- Araç ve/veya konteynerlerde gıdaların yerleştirildiği kutu gibi eşyalar içerisinde kontaminasyona sebep olmamak için gıda dışında bir şey taşınmamalıdır.
- Araç ve/veya konteynerlerin gıda dışında şeyler taşımak veya aynı anda farklı gıdalar taşımak için kullanıldığı hallerde gıdaların etkili şekilde ayrı tutulması gerekmekte ve kontaminasyon riskini ortadan kaldırmak için sevkiyatlar arası araç ve/veya konteynerler temizlenmelidir.
- Araç ve/veya konteynerler içerisindeki gıdalar kontaminasyon riskini azaltacak şekilde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.
- Gerekli hallerde gıda taşımak için kullanılan araç ve/veya konteynerler gıdaları uygun ısılarda tutabilmeli ve bu ısıların izlenmesine olanak sağlayabilmelidir.

ARAÇ, EKİPMAN VE MAKİNELER

- Tek kullanımlık kaplar ve ambalajlar hariç kullanılacak alet ve ekipmanlar, gıdaları ciddi düzeyde etkileme riskini de azaltmak için temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden yapılmalıdır.
- Makine, araç ve ekipmanlar kullanımdan hemen sonra temizlenmelidir.
- Üretimde kullanılmayan araç, ekipman, makine ve malzemeler üretim alanında tutulmamalıdır.
- Gıdalar ile doğrudan temas eden makine ve araçlar temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

- Araç, ekipman ve makineler aşınmaya dayanıklı zehirli olmayan malzemelerden yapılmalıdır.
- Kullanılacak ekipmanlar hem ekipmanın hem de çevresinin temizlenebileceği şekilde yerleştirilmelidir.
- Ekipman ve taşıma konteynerlerinde aşınmayı önleyici kimyasalların kullanılmasının gerekli olduğu hallerde, bu malzemeler talimatlarına göre kullanılmalıdır.
- Makine ve araçlarda düzenli kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve bunlar kayıt altına alınmalıdır.

YARDIMCI EKİPMANLAR

- Yardımcı ekipmanların depolandığı yerler kolayca temizlenebilir olmalıdır.
- Depo ve çevresinde yapılacak temizlik için bir içme suyu bir de atık su bağlantısı olmalıdır.
- Yıkanmış ve yıkanmamış karıştırma kapları sadece dıştan alt kısımdan tutulmalıdır.
- Gıda teşhirinde kullanılan tepsiler kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir ve hijyenik şekilde tüketiciye sunulabilir olmalıdır.
- Atık taşıma için kullanılan konteynerler üretimde kullanılanlardan farklı olmalı ve içerisinde malzemedan etkilenmeyecek özellikte olmalıdır.
- Yardımcı ekipmanlar zemin ile temas etmemelidir.

5.2. TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

İŞ ORTAMININ TEMİZLİĞİ

İşyerinde et ve et ürünleriyle temas eden tüm ekipman ve yüzeyler temiz tutulmalı ve yerel kurum tarafından onaylanmış kimyasal ürünlerle temizlenip dezenfekte edilmelidir.

İş yerinde kullanılacak su, içme suyu kalitesinde olmalıdır.

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON NEDEN ÖNEMLİDİR?

Gıda işletmelerinde temizlik ve dezenfeksiyon çeşitli sebeplerden dolayı önemlidir:

- Gıda zehirlenmesini önlemek - düzgün yapılmış temizlik ve dezenfeksiyon gıda zehirlenmesine yol açan bakterileri güvenli düzeye indirir ve çapraz kontaminasyon riskinin azaltılmasına yardımcı olur.
- Gıdayı kontamine edebilecek istenmeyen fiziksel maddelerin ortadan kaldırılması.

NELERİN TEMİZLENMESİ VE DEZENFEKTE EDİLMESİ GEREKMEKTEDİR?

Gıda işletmesindeki tüm ekipman ve alanlar temiz tutulmalıdır. Aşağıdaki unsurların da ayrıca **kapsamlı şekilde dezenfekte edilmesi gerekmektedir**:

- Tezgahlar, kesme tahtaları, raf, tepsi, mutfak aletleri, gıda saklama kapları gibi gıda ile temas eden ekipman ve yüzeyler.
- Gıdanın sıçrayabileceği mutfak tezgahı ve duvar gibi gıdayla temas etmeyen yüzeyler.
- Evye, lavabo, musluk ve buzdolabı/dondurucu kapakları, prizler, yazar kasalar gibi kişilerin sıklıkla dokunduğu eşyalar gibi hem çiğ hem de işlenmiş gıdalarla çalışan personelin paylaştığı ve çapraz kontaminasyona yol açabilecek gıda ile temas etmeyen ekipmanlar.

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON NASIL YAPILMALI?

Temizlik öncesinde gıda ortamdan uzaklaştırılmalı veya kir, bakteri veya temizlik malzemelerinin gıdayı kirletmesini önlemek için üstü kapatılmalıdır.

Düzgün temizlik ve dezenfeksiyon iki aşamadan oluşmaktadır:

1. Aşama: Deterjan ile genel temizlik

İlk aşamada görünür kir, gıda parçacıkları, yağ ve kalıntıları temizlemek için uygun deterjan kullanacak yüzey veya ekipmanların genel olarak temizlenmesi.

Bu aşama sonrasında ikinci aşamaya geçmeden tüm deterjan kalıntılarının temizlendiğinden emin olmak için durulama yapılmalıdır.

2. Aşama: Dezenfeksiyon

Dezenfeksiyon aşaması olan bu aşamada ilgili bakterilerin kabul edilebilir düzeye indirgenmesi amaçlanmaktadır. Dezenfeksiyon sadece temiz yüzeylerde işe yaramaktadır. Kimyasal veya kimyasal olmayan yöntemlerle dezenfeksiyon yapılabilir.

NASIL TEMİZLEMELİ?

Temizlik esnasında kir veya toprağı temizlemek için doğru kimyasallar kullanılarak ovalama/temizleme yapılmalıdır. Yer temizleyicisi kullanarak yerlerin temizlenmesi veya bulaşık deterjanıyla bulaşıkların yıkanması buna örnek olarak gösterilebilmektedir.

Metal yüzeylerin çizilmesine ve temizlik işleminin zor yapılmasına yol açabileceğinden ötürü metal sünger ve ovalama teli kullanmaktan kaçının.

Temizlik adımları şunlardır:

- Görünen gıda, kir veya diğer kalıntıların temizlenmesi.
- Temizlik kimyasalları kullanarak kalan kirlerin temizlenmesi.
- Kimyasal kalıntılarını temizlemek için sıcak su ile durulama yapılması.

Tezgah, tabaklar, kesme tahtaları veya mutfak aletleri gibi gıda ile temas eden yüzeyler söz konusu olduğunda temizlik tek başına yeterli değildir. Bir yüzey temiz görünebilir fakat güvenli olmayan düzeyde mikroorganizmalar içerebilir. Gıda ile temas eden yerler temizlendiği zaman ikinci aşama ise sanitasyondur.

SANİTASYON NASIL YAPILIR?

Sanitasyon işlemi ile mikroorganizma sayısı güvenli düzeylere inmektedir. Örnek: temiz mutfak aletlerini seyreltilmiş çamaşır suyuna batırmak veya bulaşık makinesinin sanitasyon programında çok yüksek ısıda yıkamak.

Sanitasyon işlemleri şunlardır:

- Sanitasyon öncesi her zaman temizlik yapın.
- En az 77°C olmak üzere çok sıcak su veya kimyasallar kullanarak mikrobiyolojik kontaminanları temizleyin.
- Sanitasyon yaptığınız aletlerin kimyasal solüsyon veya en az 45 saniye sıcak su ile temas ettiğinden emin olun.

KİMYASAL SANİTASYON MALZEMESİ TÜRLERİ

Dezenfektan seçiminde kimyasal ürün tedarikçinizle görüşün.

Sanitasyon için sıcak suyun kullanıldığı durumda, su ısısını kontrol etmek için doğru bir termometre kullanılmalıdır.

Kimyasal sanitasyon malzemelerinden (klor bazlı ürünler, kuaterner amonyak bazlı ürünler, iyot bazlı ürünler vb.) hangisini kullanırsanız kullanın bu malzemelerin etkisini etkileyecek üç tane şeyi unutmayın:

- Temas

Mikroorganizmaları yok etmesi için solüsyon en az 45 saniye kadar sanitasyon uyguladığınız malzemelere temas etmelidir.

- Seçicilik

Bazı ürünler bazı mikroorganizmaların yok edilmesinde diğer ürünlere göre daha etkilidir. Tek bir ürün özellikle tüm mikroorganizmaları yok etmeyebilir.

- Konsantrasyon

Solüsyonların istenilen etkiyi vermesi için doğru ölçüde karıştırılması gerekmektedir. Zayıf bir solüsyon etkili sanitasyon sağlamayacaktır. Çok da güçlü olursa tat veya koku bırakabilir, metallere zarar verebilir veya sağlık için tehlikeli olabilir. En iyi yaklaşım otomatik bir alet kullanmaktır.

TEMİZLİK PROGRAMLARI

Temizlik ve dezenfeksiyonun etkili olması istenirse, aşağıdaki konular göz önünde bulundurularak planlanması gerekmektedir:

- Yapılacak iş
- İş yapacak kişi
- Kullanılacak kimyasal ve/veya araçlar
- İş yapma sıklığı (saat, gün, hafta)
- İşin yapıldığını kontrol etmek için kontrol

Program, uygulanmaya başlanmadan önce personel ile tartışılmalıdır. Uygulamaya başlandıktan sonra, takip edildiğinden emin olmak için düzenli olarak kontrol edilmelidir.

Temizlik programı işletmenizde etkili şekilde temizlik ve dezenfeksiyon yapabilmeyinizde faydalı bir araçtır. Ek 1 ve 2’de verilen temizlik programı ve kayıt belgeleri örneklerini kullanabilirsiniz.

Temizlik ve dezenfeksiyon uygulamasının açıklanması personelin düzgün şekilde bu uygulamaları yapması için de önemlidir.

Her ne kadar da rutin ve derinlemesine temizlik ve dezenfeksiyon yapılması faydalı olsa da çalışma esnasında temizlik ve dezenfeksiyon yapılması da önemlidir.

Temizlik programının tamamlanmasında işletmeyi gezerek temizlenip dezenfekte edilecek şeylerin listesini yapmanız önerilmektedir. Bu da işletme türüne göre değişkenlik göstermektedir.

Temizlenecek tüm yüzey ve ekipmanı program içerisindeki “isim” sütununa yazın.

Daha sonra da her temizlenip dezenfekte edilecek nesnenin temizleme ve dezenfeksiyon şekillerini detaylandırmanız gerekmektedir:

- Temizleme ve dezenfeksiyon sıklığı
- Temizlik esnasında personelin alması gereken tedbirler (eldiven veya gözlük takmak gibi)
- Temizleme ve dezenfeksiyon şekli ve kullanılan ekipmanlar
- Kullanılan kimyasallar ve kullanım şekilleri
- Temizlik ve dezenfeksiyondan sorumlu kişi(ler).

Programı düzenli olarak inceleyin ve işin düzgün yapıldığından emin olun.

Personele temizlik programı hakkında eğitim verin, böylelikle yapacakları işi ve zamanını bilirler.

Temizlik esnasında gözlem yapın ve temizliğin tamamlandığına dair programı imzalayın.

Temizlikte kullanılacak kimyasalları bilinen tedarikçilerden satın alın ve talimatlarına göre kullanın.

5.3.HAŞERE KONTROL

Gıda üretimi yapan işletmeler, sıçan, fare, sinek, karınca, hamam böceği ve kuşlar gibi canlılar için beslenme ve yaşam alanı bakımında çekici olabilmektedir.

Haşereler üzerlerinde bulunan her türlü patojenik mikroorganizmaları ve salgıları gıdalara aktarabilmektedir.

Haşereler gıda stoklarınızı kirletebilir. Kemirgenler elektrik veya yangın tehlikesi meydana getirip binaya zarar verebilir veya binada delikler açabilir. Bu nedenle de haşerelerle kesinlikle mücadele edilmelidir.

Gıda işletmelerinde önemli olan birçok haşere türü olsa da, genellikle üç gruptan bahsedilmektedir:

- Kemirgenler
- Sinek ve akarlar
- Kuşlar, evcil ve yaban hayvanlar

KEMİRGENLER

Sıçan ve fare gibi kemirgenler gıdaları yiyip bozabilir ve binaya zarar verebilirler.

Aynı zamanda atıkları yoluyla, gıdalar veya gıda ile temas eden yüzeylere dokunup hastalık yayabilmektedirler.

Tesis içerisinde gezdikçe dışkı bırakabilmekte, tıpkı diğer haşereler gibi hızlı üremektedirler.

Hamamböcekleri gibi kemirgenler de gece karanlığında hareket etmektedirler.

Günüşiği veya iyi aydınlanmış yerlerde kemirgenleri görmemiz işletmede yuva yaptıkları anlamına gelmektedir.

SİNEKLER

Sinekler gıda işletmelerinde büyük bir sorundur. Kokuya gelmektedirler. Çöp ve dışkı üzerinde çoğalırlar.

Dişi bir sinek yaşam döngüsü boyunca 375-750 yumurta bırakır ve sinekler bırakılan yumurtalardan yedi gün içerisinde çıkarlar.

Sineklerin dişi olmadığı için gıdayı çiğneyemezler fakat katı bir şey yemek istediklerinde bu gıdanın üzerine kusarlar.

Sinekler korkup kaçtığı zaman kusukları ve mikropları gıdanın üzerinde kalır. Sinekler aynı zamanda beslenirken dışkı da bırakırlar.

HAMAMBÖCEKLERİ

Hamamböceklerinden kurtulmak çok zordur.

Canlı hamamböcekleri çok az gıda ve suya ihtiyaç duyarlar. Yaşam döngüleri olan en fazla iki yıl boyunca dişi hamamböcekleri 500'den fazla yumurta bırakabilir.

Karanlık, sıcak, nemli ve temizlemesi zor her yerde yaşayıp çoğalabilirler.

Güçlü yağlı bir koku bırakırlar ve dışkıları da karabiber tanesine benzemektedir.

Organik olan her şeyi yiyebilirler ve kartonların katlanma yerlerine yumurta bırakmayı severler.

Aydınlık bir alanda hamamböceği görürseniz, ciddi bir hamamböceği istilası ile karşı karşıya olduğunuzu anlayabilirsiniz. Bu böcekler genellikle karanlıkta su ve gıda ararlar.

Yaşamayı sevdikleri bazı yerler ise;

- Buzdolapları, dondurucular ve fırın arkaları
- Lavabo ve zemin giderleri
- Sıcak su boruları etrafındaki boşluklar
- Elektrikli alet motorları
- Raf ve duvar kağıdı altı
- Karton kutu ve çantalar

HAŞERE KONTROL PROGRAMI

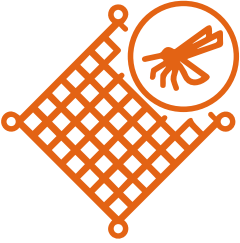
Sertifikalı bir haşere kontrol hizmeti/şirketinden hizmet alımı önerilmektedir.

Haşerelerin üremesini önlemek için şu adımlar yapılmalıdır:

- Tesis ve ekipman (bina, mobilya ve pencereler) bakımının yapılmasını sağlamak. Duvar, zemin ve ekipmanlardaki boşluk, çatlak ve deliklerin kapatılması. Sızıntı yapan tesisatın tamiri. Binanın dış kısmının bakımını yapmak, pencere, kapı ve havalandırmalarda sineklik kullanmak.
- Sık açılması gereken teslimat kapılarına ağır plastik perde veya hava perdeleri monte etmek.
- Haşereler için su kaynağı yaratmamak.
- Lavaboların drenajını yapmak ve sızıntı yapan boruları tamir etmek.
- Kullanılmayan kapıları kapatmak.
- Kapı ve zemin arasında boşluk varsa süpürgelik takmak (fare 0,5 cm, sıçan da 1 cm açıklıktan geçebilmektedir).
- Düzenli temizlik ve dezenfeksiyon yapmak.
- Gıdaları doğru depolamak.
- İşyerindeki kalan gıdaları doğru şekilde bertaraf etmek.
- Kemirme izi veya dışkı gibi haşere barındırması muhtemel sevkiyatları kabul etmemek.
- Hamamböceklerinin yumurtlaması söz konusu olduğu için karton kutuları atmak.
- Yere dökülen gıdaları hemen temizlemek.
- Çöpü hemen atmak.

HAŞERE İLE MÜCADELE BAZI ÖRNEKLER:

YAPIŞKANLI BANT TUZAĞI



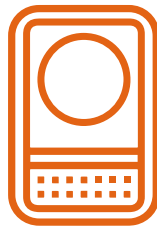
IŞIK TUZAĞI



SES DALGASI İSTASYONU



YEM İSTASYONLARI



5.4. ATIK KONTROLÜ

ATIK KONTROLÜ NEDEN ÖNEMLİDİR?

Daha sonra kullanılmayacak ve atılacak olan gıda, gıda malzemesi, ambalaj veya kirli temizlik bezleri dahi atık olarak kabul edilmektedir.

Atıklar gıdalar için fiziksel kontaminasyon riski oluşturmaktadır ve haşereleri çekebilmektedir. Ayrıca zarar görmüş, süresi geçmiş veya çürümeye başlayan gıdalar gıda zehirlenmesine yol açan bakteriler sebebiyle çapraz kontaminasyon riski taşımaktadır.

ATIKLAR NASIL KONTROL EDİLEBİLİR?

Gıda atıkları ve diğer atıkları gıda işleme alanından düzenli olarak atmak gerekmektedir. Gıda atıkları ile diğer çöplerin kapalı çöp kutularına atılması gerekmektedir.

Yeterli sayıda kullanılacak atık kutuları uygun yerlere yerleştirilmelidir.

Toplanmayı bekleyen çöplerin olduğu kapalı kutuların kapakları kapalı tutulmalı ve kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

Atık kutuları temiz ve haşerelerden uzak tutulmalıdır. İdeal olarak gıda depolama ve işleme alanları ile ana teslimat girişinden uzakta sineklerin giremeyeceği yerde bulunmalıdır.

Çöp kutularının pedallı veya fotoselli, dokunmadan açılıp kapanan sistemleri olması ve içerisinde ağzı kapanan plastik poşet kullanılmalıdır. Atıklar çok birikmeden, ağzı kapalı şekilde atılmalıdır.

Kapalı konteynerlerde tutulmasına gerek olmayan fakat gıdalardan uzak tutulması gereken karton ve kağıt gibi diğer atıklar kontaminasyon riski teşkil etmeyecek şekilde saklanmalıdır.

Yan ürünlerin (kemik, atık parçalar) atıldığı çöp kutuları ve konteynerleri ayrı bir yerde tutulmalı ve üzerlerine ne olduğu yazılmalıdır.

Yan ürünler dışındaki atıklar soğutuculu dolap veya depolama alanlarında tutulmamalıdır.

Gün içerisinde çıkan kirli et ve işleme sonucu kalan etlerin sınırları atılana kadar soğutuculu bir dolapta tutulmalıdır.

Ayrı bir soğutuculu dolabı koyacak yerin bulunmadığı küçük işyerlerinde gün içerisinde çıkan atıklar diğer ürünlerle temas etmeme şartıyla mevcut soğutuculu dolap içerisinde ayrı bir bölmede saklanabilir.

Atıklar hijyenik ve çevreye dost bir şekilde yerel kurallar doğrultusunda bertaraf edilmelidir.

5.5. PERSONEL KİŞİSEL HİJYENİ VE EĞİTİM

Gıda kaynaklı hastalıklara yol açan mikroorganizmaların ana kaynaklarından bir tanesi de insanlardır. Eller, yüz ve saçlar gibi vücudun çeşitli yerlerinde ve giysiler üzerinde mikroorganizmalar bulunmaktadır. Bu mikroorganizmalar kişi sadece hasta olduğunda değil sürekli olarak orada bulunmaktadır. Gıda ile geçmeleri halinde mikroorganizmaları taşıyan kişi hasta olmasa dahi başka bir kişiyi hasta edebilirler.

Gıdalar ile çalışan ve gıda hazırlayan kişiler olarak iyi kişisel hijyen uygulamalarının takip edilmesi çok önemlidir. Çalıştığınız gıdalar üzerinden mikroorganizma taşıma olasılığınız daha da düşük olacaktır çünkü durumun kontrolü sizin elinizdedir. Çok az sayıda mikroorganizma dahi bazı kişiler için ölümcül olabilmektedir.

Gıdalar işleme ve hazırlık gibi işlemler esnasında kontaminasyona kolayca maruz kalabilmektedir. Bu nedenle de işletme sahibi ve çalışanlar her zaman ve her durumda iyi hijyen uygulamalarını takip etmelidir.

Gıdanın bulunduğu alanda çalışan herkesin kişisel temizliği çok yüksek seviyede olmalıdır:

Kişiler uygun, temiz ve gerekli yerlerde koruyucu giysiler kullanmalıdır.

Gıda hazırlarken saçlar toplu olmalı, şapka veya bone gibi saç örtücü malzemeler kullanılmalıdır.

Personel alyans haricinde saat veya mücevher kullanmamalıdır.

Personel saç ve yüzüne dokunmamalı, sigara içmemeli, tükürmemeli, hapşırmamalı, yemek yememeli veya sakız çiğnememelidir.

ÇALIŞMAYA UYGUNLUK

Aşağıdaki durumlarda kişilerin gıdalarla çalışmasına veya çalışma alanına girmesine izin verilmemelidir:

- Gıda ile geçmesi muhtemel hastalık geçirmek veya taşımak
- Enfeksiyon kapmış yara, cilt enfeksiyonları taşımak
- İshal

Yukarıdaki durumlara sahip olan ve iş esnasında gıda ile temas etme olasılığı bulunan kişilerin hastalıkları veya semptomları ve mümkün ise hastalık sebepleri hakkında işletme sahibi veya müdürlerine bilgi vermeleri gerekmektedir.

İshal veya kusma şikayeti olan personelin 48 saat boyunca semptom göstermeyene kadar işe gelmemesi gerekmektedir.

EL YIKAMA

Etkili şekilde el yıkamak kişilerin ellerinden gıda, iş yüzeyleri, ekipmanlara vb. zararlı bakterilerin yayılmasını önlemek adına çok önemlidir.

Aşağıdaki durumlarda tüm personelin ellerini yıkadığından emin olun:

- Mola veya tuvalet sonrasında gıda bulunan yere girerken
- Gıda hazırlamadan önce
- Et/kanatlı eti, balık, yumurta ve yıkanmamış meyve ve sebze gibi çiğ gıdaya dokunduktan sonra
- Gıda atıklarına dokunduktan veya çöpü boşalttıktan sonra
- Temizlik sonrası
- Burnunu temizledikten sonra
- Telefon, priz, kapı kolu, yazar kasa veya çiğ gıda ile çalışan personelin temas ettiği diğer yüzeyler

Tek kullanımlık kağıt havlu ile ellerin kurulanması gerekmektedir - zararlı bakteriler ıslak veya nemli ellerden daha kolay yayılır. Çeşmeyi kapatırken de tek kullanımlık kağıt havlu kullanılmalıdır.

DOĞRU EL YIKAMA

Ellerin su ve sabun kullanılarak en az 20 saniye boyunca yıkanması gerekmektedir.

Adım 1: Akan ılık suyun altında ellerinizi ıslatın ve avcunuza biraz sıvı sabun alın.



Adım 2: Sabunu köpürtmek için avuçlarınızı ovuşturun.



Adım 3: Bir elin avuç içini diğer elin arkasına koyun ve parmakların arasını da ovalayın. Diğer el ile devam edin.



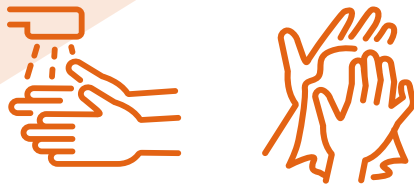
Adım 4: Parmaklar iç içe geçecek şekilde avuç içlerini birleştirin ve ellerinizi ovun.



Adım 5: Her bir elin baş parmaklarını ovun ve elinizi avuç içersine alarak parmak uçlarınızı ovun.



Adım 6: Temiz su altında sabunu akıtın ve tek kullanımlık kağıt havlu ile ellerinizi kurulayın. Çeşmeyi kağıt havlu ile kapatın ve kağıt havluyu atın.



GIDA İLE ÇALIŞANLARIN SAHİP OLDUĞU İSTENMEYEN HİJYEN ALIŞKANLIKLARI

- Burun temizleme veya ağız, saç, kulak, sivilce, yara, yanık vb. kaşıma.
- Yüzük, bilezik, küpe, saat vb. kullanmak.
- Mutfak aletleri yerine eller ile çalışmak.
- Temizleme veya kurulama bezi olarak giysileri kullanmak.
- Koruyucu giysileri giyerken tuvalete gitmek.
- Gıdaların yakınında sigara içmek.

GENEL TAVSİYE

El yıkamak gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin yayılması önleyebilen en iyi yollardan biri olduğundan ötürü çalışmaya başlamadan önce eller yıkanmalıdır.

Tüm çalışanlar gıdalarla çalışırken temiz giysiler giymelidir. İdeal olan ise çalışmaya başlamadan önce iş kıyafetlerini giymeleri, dışarıda giydikleri kıyafetler ile çalışmamalarıdır.

Böylelikle gıdalara saç, giysi tüyü ve giysinin cebinde bulunanlar temas etmeyecektir.

Çalışanların saçlarını toplu şekilde bir şapka veya bone altında tutması iyi uygulamalardan bir tanesidir. Saçın toplu veya kapalı olmadığı durumda gıdanın içerisine düşmesi ve çalışanların saçlarına dokunması muhtemeldir.

Özellikle de pişmemiş gıdalarla çalışan personel iş giysilerinin üzerine temiz veya tek kullanımlık önlük kullanılmalıdır böylelikle iş giysilerine kir veya bakteri bulaşmayacaktır. Önlükler kolayca çıkartılarak yıkanabilir veya tek kullanımlık ise çöpe atılabilir.

Ziyaretçiler için de temiz bir set iş giysisi veya tek kullanımlık önlük hazır bulundurulabilir.

Üretim esnasında gıdalara saç dökülmesini önlemek için tüm saç örtecek başlık veya özel bir şapka takılmalıdır.

Çalışma alanında sigara içmek ve yemek tüketmek yasaklanmalıdır.

Tırnaklar kısa kesilmeli ve bakımlı olmalıdır. Hijyenik eldivenler kullanılıyorsa yüzük gibi mücevherler kullanılmamalı, oje sürülmemeli ve takma tırnak kullanılmamalıdır.

Ellerdeki açık yara ve kesiler su geçirmez yara bantlarıyla kapatılmalıdır.

Gıdaların üstüne öksürülmemeli veya hapşırılmamalıdır.

İş giysileri dışarıda giyilmemeli ve günlük giysilerle iş ortamına girilmemelidir.

İş giysileri günlük olarak değiştirilmeli ve temiz yedek giysiler gerekli olması halinde kullanılmak üzere hazır bulundurulmalıdır.

Kesi ve yaralar kolayca görülebilen mavi benzeri renklerdeki su geçirmez yara bantlarıyla kapatılmalıdır.

Gıda zehirlenmesine neden olan bakteriler kişilerin yüz veya ağızlarından ellerine oradan da gıdalara yayılabilir. Çalışanlar iş esnasında sigara içmemeli, içecek tüketmemeli, yemek yememeli veya sakız çiğnememelidir. Çalışanlar ayrıca yüz veya burunlarına dokunmaktan kaçınmalı veya öksürmemeli ve hapşirmamalıdır.

Saat ve mücevherler kir ve gıda zehirlenmesine yol açan bakterileri toplayıp yayabilir veya gıdanın içine düşebilir.

Çalışanlar klasik alyans dışında saat veya mücevher kullanmamalıdır.

Çalışanların iş dışında giydikleri giysileri çıkartıp koyabilecekleri ayrı bir alan bulundurulması iyi bir uygulama olarak kabul edilmektedir.

TEK KULLANIMLIK ELDİVENLER

Doğru kullanıldığı takdirde tek kullanımlık eldivenler gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin gıdaya geçmesini önlemede etkili olabilmektedir. Buna karşın eldivenler de tıpkı eller gibi kontamine olduğundan dolayı dikkatli olunmalıdır.

Çapraz kontaminasyonun önlenmesinde aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Eldiven kullanımı öncesi ve sonrasında eller yıkanmalıdır.
- Farklı faaliyetler için ayrı eldivenler kullanılmalıdır.
- Gıda işleme veya yemeye hazır gıdaların saklandığı alana kirli eldivenler sokulmamalıdır.
- Eldivenler bir kez kullanılmalıdır. Pişmemiş gıda veya paraya dokunduktan sonra, yemeye hazır gıdalara dokunmadan önce, çöpleri boşalttıktan sonra ve temizlik sonrasında vb. eldivenler değiştirilmelidir.
- Kullanılan eldivenler her bir işten sonra atılmalıdır.

PERSONEL EĞİTİMİ

Çalışanlar iyi hijyen uygulamaları ve gıda işleme konusunda bilgi sahibi olmayabilir ya da bu konuda çalışmamış olabilir. Bu nedenle de iş yeri sahibi üretim ve hijyen konularında personele eğitim sunmak ve verilen eğitimle ilgili izlenebilirlik bakımından kayıtları tutmakla sorumludur. Buna ek olarak iş yeri sahibi, daha sonra gerekli olacak eğitim ihtiyaçları konusunda çalışanlarına yardımcı olmalıdır.

Yapılacak eğitimler gıda güvenliği, mesleki ve diğer ilgili konularda yapılacak ve her yıl ihtiyaçlara göre belirlenecektir.

Çalışanlar için eğitimler sağlanacak ve işyeri sahibi tarafından takibi yapılacaktır.

Gıdayla çalışan herkesin çalışmaya başlamadan önce temel hijyen kuralları hakkında talimat alması gerekmektedir.

Ek 3'te personele verilen eğitimlerin kaydının tutulması için örnek bir form verilmiştir.

6. GÜVENLİ GIDA İŞLEME

6.1. SATIN VE TESLİM ALMA İLE SİPARİŞ EDİLEN GIDANIN İZLENEBİLİRLİĞİ

Hazırlanacak ve satılacak miktar ile her malzemedeki gerekli olan miktarın varsayımı yapılmalıdır. Önceden planlama yaparak yeterli stoku oluşturmak için dikkatli sipariş verilmelidir. Eski stokun önce kullanılması için **İLK GİREN İLK ÇIKAR** ilkesinin takip edilmesi gerekmektedir.

- Satın aldığınız gıdanın güvenliğinden emin olmak için tedarikçilerinizi dikkatli seçmelisiniz. Et ve et ürünlerinde güvenilir bir ham madde tedarikçisi ile çalışmak sizin de güvenilir gıda hazırlayıp satmanıza imkan sağlayacaktır.
- Teslimat gerekliliklerine ilişkin tedarikçi ile yazılı anlaşma yapmak faydalı olabilir.

Gıda maddelerinin satın alım ve taşınmasında aşağıdaki konular göz önünde bulundurulmalıdır:

- Bilinen tedarikçilerden satın almak.
- Düzgün denetim yapılmasına imkan sağlamak için teslimatlar yoğun olmayan zamanlarda yapılmalıdır.
- Ürünlerin depolanmasına yetecek yer olmasını sağlayarak ürünlerin teslim alınmasını planlayın.
- Her bir ürün için koku, renk, tat ve doku gibi özelliklerin uygun olduğunu kontrol edin.

Nihai ürünün insan tüketimine uygun olmamasına yol açacak şekilde kontamine olduğu bilinen veya olması beklenen ham maddeler veya malzemeler veya işlenmiş ürünlerde kullanılan diğer malzemeleri kabul etmemeniz gerekmektedir.

Teslimat esnasında gıdanın sıcaklığını ölçerek doğru sıcaklıkta tedarik edildiğinden emin olun. Büyük teslimatlar için birkaç öğenin sıcaklığını rastgele kontrol edin.

Vakumlanmış ürünlerde ise iki paket arasında termometrenin ucu yerleştirilerek veya kızılötesi termometre kullanılarak sıcaklık ölçümü yapılır

Çiğ et/kanatlı eti/balık sıcaklığını ölçmek isterseniz sadece bu amaç için kullanılacak bir termometreniz olmalıdır. Böylelikle hazır hale getirilen gıdalarda kontaminasyon riski ortadan kalkacaktır.

Gıda maddelerini vakit kaybetmeden uygun yerlerde ve gıdaya ait belirtilen sıcaklıkta saklayın.

Soğuk sirkülasyonunu azaltarak temiz kalmalarını engellediğinden ötürü buzdolabı veya dondurucuları fazla doldurmaktan kaçının.

Pişmemiş gıdalar alt kısımlarda ve tüketime hazır veya pişirme gerektirmeyen ürünler ise daha üst kısımlarda saklanarak çapraz kontaminasyon olması önlenmelidir (bunun sebebi ise pişmemiş gıdalar yemeye hazır gıdalar üzerine suyunu bırakabilirdir).

Ekipmanın üreticisinin gıda yerleştirme talimatlarına dikkat edilmelidir.

Buzdolabı içinin sıcaklığı artabileceği ve diğer gıdaları tehlikeye atabileceğinden ötürü büyük kaplar içerisinde fazla miktarda sıcak gıda saklanmamalıdır.

Paketlenmiş gıdalarda etiket bilgilerine (üretim ve son kullanma tarihi, üretim izin tarihi ve sayısı, saklama koşulları, imalatçının isim ve adresi, parti/seri numarası vb.) paketin hasarlı olmaması ve gıdanın bozulmamış olmasına dikkat edilmelidir.

Depolanan tüm gıdaların düzgün şekilde üzeri kapatılmalıdır.

Ayrıca şunları kontrol edebilirsiniz:

- Gıdaların teslimat esnasında pişmemiş ve hazır gıdalar arasında çapraz kontaminasyon olmayacak şekilde ayrı tutulması
- 'Tavsiye edilen tüketim miktarı' ya da 'son kullanma tarihi' içerisinde olması
- Bozulmamış olması
- Zarar görmemiş olması; delinmiş vakumlu paket, şişmiş paket veya kötü şekilde zarar görmüş konservelerin imha/iade edilmesi, ve mühürlerin bozulmamış olması
- Gıdaların 'resmi' onay numarası olan işletmelerden ve etlerin de üzerinde mühürle gelmiş olması
- Dış ambalajın kirli olmaması
 - İşletmeye gelmeden önce depolandığı/taşındığı esnada dış ambalaj kirli zeminlere değmiş vs. olabilir. Yemeye hazır gıdaların dış ambalajlarını çıkarın ve depolama, işleme ve hazırlık yapılan temiz alana götürmeden önce bu ambalajları bertaraf edin. Böylelikle kirli olan dış ambalaj veya sızıntılar kaynaklı bakteri yayılması önlenebilecektir.
 - Gıdayı orijinal paketinden çıkartarak başka bir paket içerisine koymazınız durumunda, gıdanın ismi, içindekiler ve 'tavsiye edilen tüketim miktarı' veya 'son kullanma tarihinin' (parti numarasını kaydetmek isteyebilirsiniz) ve listelenmiş alerjenlerin yazılı olduğundan emin olun.
- Teslim edilir edilmez soğuk gıdaları soğutucuya ve donmuş gıdaları ile dondurucuya yerleştirin. Soğutulmuş gıdaların sıcaklığı 8°C üstüne çıkar veya donmuş gıdalar çözülürse, gıda zehirlenmesine yol açan bakteriler meydana gelebilir.

6.2. İZLENEBİLİRLİK

İzlenebilirlik, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında bir gıda veya gıda içerisindeki malzemeyi izleme ve takip edebilme becerisidir.

Satın alınan ve satışa sunulan gıda maddelerine ait fatura veya irsaliyelerin işyerinde saklanması gerekmektedir.

Teslimat esnasında gıdanın güvenliğinden şüphe duyuyorsanız, satın **ALMAYIN**.

Gelen ürünleri dikkatlice inceleyin. Bu çerçevede aşağıdaki soruların yanıtları "EVET" olmalıdır:

- Sevkiyat aracının iç kısmı temiz ve düzenli mi?
- Paketlenmemiş gıdalarda pişmemiş ve hazır ürünler ayrı mı yerleştirilmiş?
- Gıdalar doğru sıcaklıkta mı saklanıyor?
- Paketlenmiş gıdalardaki etiket bilgileri yerel kurallara uygun mu?

Gıda işletmecisi olarak gıda ve gıda içerisindeki malzemelerin tedarikini yapan kişiler bilmeniz gerekmektedir.

Gıda işletmecisi olarak gıda ve gıda içerisindeki malzemelerin tedarikini yapan diğer işletmeleri de bilmeniz gerekmektedir. Bu yaklaşıma 'bir geri - bir ileri' adı verilmektedir. Bu amaç bakımından **Ek 4**'te verilen tedarikçi listesi formu kullanılabilir.

Gelen gıda ve gıda malzemelerine ilişkin tüm fatura ve teslimat belgelerinin saklanması iyi olacaktır. Tedarikçi ve müşteri listelerinizi güncel tutmalısınız. Bu noktada **Ek 5**'te verilen müşteri listesi formu kullanılabilir.

İyi bir izlenebilirlik sisteminin bulunması gerekli olan hallerde daha doğru şekilde piyasadaki ürün çekilmesi veya geri çağırılması yapılabileceğini göstermektedir. Bunu kolaylaştırmak adına da diğer işletmelere tedarik ettiğiniz gıdaların üzerinde etiketlemeye ilişkin diğer gereklilikler yanında bir parti numarası ya da tavsiye edilen tüketim tarihi yazılı olmalıdır.

Teslimat listeleri veya faturalar gibi belgeler ile diğer işletmelere tedarik ettiğiniz gıda miktarları ve çeşitlerini kayıt altına almanız gerekmektedir.

6.3. TERMOMETRE KULLANIMI

Gıdalar üzerinde ölçüm yapmak ve hava sıcaklıklarını kontrol etmek için el termometreleri kullanılabilir. Pişmemiş ve yemeye hazır gıda/ekipmanların sıcaklığını kontrol etmek için ayrı termometre kullanılmalı ve örneğin farklı renklerle işaretleme yaparak her biri ayrı tutulmalıdır.

Termometrenin uç kısmının temiz olması gerekmektedir; aksi takdirde test ettiğiniz gıdalara zehirlenmeye yol açabilecek bakteriler bulaşacaktır.

Kaynamış su veya buhar kullanarak termometrenin ucunu ölçüm öncesi ve sonrası temizleyip dezenfekte ediniz.

Dijital termometre buzdolabı veya dondurucu veya sıcak yüzeylerde bırakılmamalıdır. Kullanılmadığı zaman ayrı bir yerde saklanmalıdır. Termometre kuru halde tutulmalı ve yüksek sıcaklıklardan korunmalıdır. Kendi kutusu varsa kutusunun içerisinde tutulmalı, herhangi bir yere vurulmamalı veya yere düşürülmemelidir.

TERMOMETRE KALİBRASYONU

Doğru ölçüm yaptığını temin etmek için termometrenin yılda en az iki kez kontrol edilmesi gerekmektedir. Termometre sıcaklık ölçümleri **Termometre Kalibrasyon Kayıtlarına** kaydedilmelidir (**Ek 6'da bir örneği verilmiştir**).

Öz kontrolleri gerçekleştirmek için aşağıdaki prosedürleri kullanabilirsiniz:

Düşük sıcaklık kontrolü

- Termometrenin uç kısmını kırılmış buz ve biraz soğuk su dolu bir kaba yerleştirin, 5 dk bekleyin ve sonra da ölçüm yapın [eksi 1°C ve 1°C arası ölçmelidir].

Yüksek sıcaklık kontrolü

- Termometrenin uç kısmını kaynayan su buharına tutun ve ölçüm yapın [99°C ve 101°C ölçmelidir].

6.4. ISI

Gıdaları sağlık riski oluşturacak ısılarda tutmamalısınız.

Güvenlikleri ısı kontrolüne bağlı olan gıdalarda 'soğuk zincir' bozulmamalıdır. Buna karşın, sağlık riski oluşturmadığı sürece gıda hazırlamak, taşımak, depolamak, sergilemek ve servis etmek için yeterli olan sürelerde gıdaları ortam ısısında tutabilirsiniz.

İmalat, işleme ve işlenmiş gıda paketlenmesi yapıyorsanız hammaddeler ile işlenmiş malzemeleri ayrı şekilde depolamak için yeterli alanınız olmalıdır, ve soğutulmuş depo alanı da yeterli olmalıdır.

6.5. BUZUNU ÇÖZMEK

- Gıdada zararlı bakteri veya toksin oluşması riskini en aza indireyecek şekilde çözme yapılmalıdır. Bu esnada sağlık riski oluşmaması için gıdalar belirli bir ısıda tutulmalıdır.
- Buz çözme esnasında sağlık riski oluşturabilecek şekilde gıda suyunu bırakıyorsa (çiğ et çözme gibi), yeterli şekilde akıtılmalıdır.
- Buz çözdürüldükten sonra, gıdalarda zararlı bakteri veya toksin oluşma riskini azaltacak şekilde işlem yapılmalıdır (buzdolabında tutmak gibi).
- Dondurma işlemi bakteri oluşumunu durdursa da bakteriler canlı kalabilmektedir.
- Oda ısısı, ısıtıcı üstü ve sıcak su içerisinde çözme yapmak bakteri oluşumuna yol açacağından dolayı, bu yöntemler tercih edilmemelidir.
- 5 °C'yi aşmayan buzdolabı ısısında çözdürmek özellikle de büyük malzemeler için yavaş bir yöntem olsa da güvenlidir.
- Soğuk su altında gıdalar çözdürülecekse, lavabonun temiz ve gıdaya değen suyun da diğer gıda ve ekipmanlara sıçramaması sağlanmalıdır.
- Daha büyük parçaların çözülmesi daha uzun süre alacağından dolayı büyük miktarda su ziyan olacaktır. Buna ek olarak oda ısısına ulaşan üst kısımda gıdada bakteri oluşumu olabilir.

6.6. AMBALAJLAMA VE PAKETLEME

Faaliyetleriniz arasında gıda ambalajlama veya paketleme var ise (paket servis satışı yapmak dahil) aşağıdaki gereklilikleri karşılamalısınız:

- Ambalaj ve paketleme malzemelerin kontaminasyon kaynağı olmamalıdır.
- Kontaminasyon riskine maruz kalınmaması için ambalaj malzemeleri saklanmalıdır.
- Ürünlerin kontaminasyona uğramayacak şekilde ambalajlanıp paketlenmesi gerekmektedir. Uygun olan yerlerde konserve ve/veya cam kavanoz kullanılması halinde temiz olmalarına dikkat edilmelidir.
- Gıda ambalajlaması ve/veya paketlenmesinde malzemeleri tekrar kullanacaksanız bu malzemelerin temiz ve gerekli hallerde dezenfekte edilmiş olması gerekmektedir.

6.7. GIDALARIN SAKLANMASI

Tek bir soğutucu olması halinde, farklı girdi veya kullanımlara göre ayrı bölümler hazırlanmalıdır.

- Birden fazla soğutucu varsa, pişmemiş gıdaları birinde hazır gıdaları ise diğer soğutucuda saklayabilirsiniz.
- Gıda konteynerleri kapalı olmalı ve gıdaya uygun malzemedен yapılmalıdır.
- Çiğ et, kanatlı eti ve deniz ürünlerini, yemeye hazır ürünlerin üzerine herhangi bir sıvı akmayacak şekilde saklayın.

Saklama koşulları iyi havalandırmaya sahip olmalı ve küf ve bakteri oluşumunu önlemek için de ısı ve nem kontrolü yapılmalıdır.

Tüm hammadde ve malzemeleri bozulmayı önleyecek ve kontaminasyondan koruyacak şekilde uygun koşullarda saklanmalıdır.

Gıdalar depo içerisinde yerde ve duvarda olmamalı, zeminden en az 15 cm yükseklikte saklanmalıdır.

SOĞUTUCU İÇERİSİNDE SAKLAMA

Bakterilerin çoğalmasını önlemek adına yüksek tehlike teşkil eden gıdalar 5°C altında saklanmalıdır.

Yeterli hava sirkülasyonu sağlanmalı ve ortam sıcaklığı 4°C olmalıdır (ekipmanın "en sıcak" noktasından termometre ile ölçüm yapılabilir).

Ekipmanın (soğutucu) tehlikeli sıcaklık alanına girmesini önlemek adına sıcak gıdaları soğutucu içerisine koymaktan kaçının. Aynı durum soğuk hava sirkülasyonunu engelleyecek soğutucu içerisine fazla gıda konulduğu zaman için de geçerlidir.

Gıdaları koruyun. Çapraz kontaminasyonu en iyi engelleyecek yöntemlerden bir tanesi de gıdaların uygun büyüklükte kaplar içerisinde üzeri alüminyum folyo veya plastik ile kapalı tutulmasıdır.

Gıda ve ekipman ısılarını kontrol edin. Rasgele seçilecek gıdaları düzenli aralıklarla kontrol ederek izleme gerçekleştirin. Ekipman sıcaklıkları kontrol edilmeli ve ölçülen sıcaklıklar kayıt altına alınmalıdır.

DONDURUCU

-18°C altında gıdaların saklanması tüm mikroorganizmaları öldürmese de çoğalmalarını azaltmaktadır. Buna ek olarak donmuş gıdalar geçerlilik süreleri içerisinde kullanılmalıdır.

- Gıdaları hızlı şekilde depolayın: hemen kullanılmayan bir ürün hızlıca soğutucuya koyulmalıdır.
- Ana ambalajı saklayın: gerekli hallerde gıdaları nemden koruyacak temiz ve dezenfekte şekilde tutacak ayrı bir kap kullanılabilir. Paket ve kapların içindekiler, giriş, satış, tüketim veya bertaraf tarihi yazılı şekilde etiketlenmelidir. Böylelikle satış rotasyonu sağlanacaktır.
- Dondurucuyu fazla doldurmayın: dondurucunun fazla doldurulması veya sıcak gıdaların saklanması sıcaklığı artıracak ve saklanan gıdaların buzunu kısmen çözecektir.

- Yeniden dondurmaktan kaçının: gıdanın kalitesini etkilemesinin yanında, gıdalar besin içeriği olarak suyunu bırakacak ve yeniden dondurma bakterilerin çoğalmasını sağlayacaktır. Gıdaların çözülmesi ile dış sıcaklıkları artarken iç kısımları donmuş kalacaktır ve bakteri oluşacaktır. Gıdanın sadece tamamen pişmiş olması halinde yeniden dondurulması söz konusu olabilir.
- Pişmemiş malzemelerde rotasyon yapın: “İlk Giren İlk Çıkar (FİFO) ilkesini uygulayarak kullanın.
- Ekipmanın kapısını gerekli hallerde açın: hem ekipmanın ısı hem de gıdanın ısını değiştirilebileceğinden dolayı kapısını daha az sıklıkta açın. Gıda depolama ve geri alma programı kullanılabilir. Dondurucunun kapısını kapatmayı unutmayın.
- Sıcaklık kontrolü yapın: dondurucunun ısı düzenli aralıklarla iyi şekilde kalibrasyonu yapılmış termometreler ile kontrol edilmelidir.
- Sıcaklık ölçümleri kaydedilmelidir.

6.8 KİMYASAL ÜRÜNLERİN SAKLANMASI

İş ekipmanları ve malzemelerinin temizlik ve dezenfeksiyonu için kullanılan kimyasal ürünler ile işletmenin temizlik malzemeleri ayrı yerde saklanmalıdır.

Gıdaların depolanma alanlarından ayrı, temiz ve düzenli şekilde, ürün etiketleri üzerinde ve kimi durumlarda kilitli tutulmalıdır.

Boş gıda paketleri kimyasal ürünlerin saklanması için kullanılmamalı, gıdalar da boş kimyasal ürün paketlerinde saklanmamalıdır. Kafa karışıklığı yaratan bu durum ciddi zehirlenmelere yol açabilmektedir.

7. İŞLETMEDE ÖZ KONTROL

7.1. KAYIT FORMLARI

Gıda güvenliği bakımından faaliyetlerin izlenmesi ve kayıt altına alınması önemlidir. Yapılan kontrol ve izleme ile prosedürlerin takip edilmediği ortaya çıkarsa, düzeltici eylemler de kayıt altına alınmalıdır.

Kayıt tutmak hem işletme içerisinde gıda güvenliğinin doğru şekilde kontrolünü yapmanızı hem de tehlikeleri etkili şekilde kontrol ettiğinizi gösterme olanağını size sunmaktadır.

Bu formları kendi işletmenize göre düzeltebilir ve kullanabilirsiniz.



8. KAYNAKÇA

Et ve Et Mamulleri Satan Küçük İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı.

Safe Food Handling for Butchers, Chief Environmental Health Officers Group Northern Ireland, 2012.

Food hygiene a guide for businesses, Food Standards Agency, UK.

Food Handlers Manual, Published by: Food and Agriculture Organization of the United Nations and Pan American Health Organization / World Health Organization Washington, D.C., 2017.

Food Safety: A Guide for Ontario's Foodhandlers Ministry of Health and Long-Term Care, Canada, 2017.

EK 1:

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PROGRAMI

İSİM:	TARTI	DİLİMLEYİCİ	GIDA TEŞHİR ALANI
Temizlik sıklığı (Her kullanımdan sonra/ Günlük/ Haftalık/Diğer)			
Temizlik ve Dezenfeksiyon Yöntemleri	<ol style="list-style-type: none">1. Görünürdeki gıda ve kirleri temizleyin.2. Yağ ile diğer gıda ve kirlerin çıkması için sıcak sabunlu su ile yüzeyi yıkayın [imalatçı talimatlarına göre seyreltilmiş deterjan].3. Deterjanı akıtmak ve gıda ve kirlerin çıkması için temiz su ile durulayın.4. Dezenfektan uygulayın. İmalatçının tavsiye ettiği süre boyunca tutun.5. Dezenfektanı akıtmak için temiz su ile durulayın.6. Kurumaya bırakın veya tek kullanımlık temiz bir bez kullanın.	<ol style="list-style-type: none">1. Elektrikten kapatın2. Kabloyu çıkartın.3. Gıdayı sıyırın ve durulayın4. Parçaları çıkarın ve sıcak su ile deterjan kullanıp yıkayın.5. Dezenfektan uygulayın. İmalatçı tarafından önerilen süre tutun.6. Kurumaya bırakın veya tek kullanımlık temiz bir bez kullanın.	
Kullanılan Kimyasal(lar) [seyreltici dahil]	<p>X marka deterjan 4:1 oranında seyreltilmiş</p> <p>Y marka dezenfektan 4:1 oranında seyreltilmiş</p>	<p>X marka deterjan 4:1 oranında seyreltilmiş</p> <p>Y marka dezenfektan 4:1 oranında seyreltilmiş</p>	
Tedarikçi imalatçı tarafından önerilen temas süresi	N/A 5 dk.	N/A 5 dk.	
Sorumlu kişi	Personel A	Personel B	

EK 2:

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON KAYIT BELGESİ

EKİPMAN/ALAN	TARİH	SAAT	SORUMLU KİŞİ	İMZA	AÇIKLAMA

EK 3:

İŞLETMEDEKİ EĞİTİMLERE KATILAN PERSONEL İÇİN EĞİTİM KATILIM KAYIT FORMU

EĞİTİM BAŞLIĞI	EĞİTİMİ VEREN	EĞİTİMCİNİN İSMİ	EĞİTİME KATILAN PERSONELİN İSMİ	EĞİTİM BAŞLANGIÇ VE BİTİŞ TARİHİ	KAYDI TUTAN KİŞİNİN İMZASI

EK 4:

TEDARİKÇİ LİSTESİ

TEDARİK EDİLEN GIDALAR	İŞLETME İSMİ	İŞLETME ADRESİ, TELEFON VE E-POSTA BİLGİLERİ	ONAY NUMARASI YASAL ONAY NUMARASI

EK 5: MÜŞTERİ LİSTESİ

MÜŞTERİ/ İŞLETME İSMİ	ADRES	TEL NO:	E-POSTA	TEDARİK EDİLEN ÜRÜNLER	HAFTALIK TEDARİK MİKTARI

EK 6: TERMOMETRE KALİBRASYON KAYDI

TARİH	KAYDEDİLEN SICAKLIK SOĞUK	SICAKLIK SICAK	YORUMLAR/ EYLEMLER	İMZA

EK 7: BUZDOLABI/SOĞUK ODA/ISI KAYITLARI

AY: YIL:

TARİH	SAAT	TESLİM ALMA +4°C	BUZDOLABI 0-5°C	SOĞUK ODA 0-5°C	DONDURUCU -18°C	KONTROL EDEN İMZASI

Buzdolabı ısısının günde en az bir kez kontrol edilmesi önerilmektedir. Bazı işletmeler daha sık kontrol etmeyi tercih edebilirler.

EK 8.

HİJYEN DENETİM KONTROL LİSTESİ

Yönetici tarafından yapılması gereken kolay kontroller

	MEMNUN EDİCİ		Alınan aksiyonların detayları
	EVET	HAYIR	
Gıdaların Bulunduğu Oda ve Ekipmanların Hijyeni			
Gıdaların bulunduğu oda ve ekipmanların iyi durumda ve bakımları yapılmış mı?			
Gıdaların bulunduğu odalar temiz ve düzenli mi ve temizliği zor yerler dahil personel iş yaparken temizlik yapıyor mu?			
Ekipmanları temizlemek ve temiz tutmak kolay mı?			
Tüm gıda ve ellerin temas ettiği tezgah, buzdolabı kapakları, termometreler gibi yüzeyler iyi durumda ve düzenli olarak temizlenip/ dezenfekte ediliyor mu?			
Gıda Depolama			
Teslimatlar bekletilmeden depolanıyor mu?			
Yemeye hazır gıdalar dondurucu ve buzdolapları içerisinde ayrı ve kendi alanlarında mı saklanıyor?			
Buzdolapları/dondurucu içerisindeki gıdaların üstü kapalı mı?			
Yemeye hazır gıdaların dış paketleri belirlenen temiz alana sokulmadan önce çıkartılıyor mu?			
Kuru gıdalar uygun odada zemine değmeden kapalı kaplar içerisinde saklanıyor mu?			
Dondurucular düzgün çalışıyor mu?			
Dondurucular ve buzdolaplarının buzları düzenli olarak çözdürülüyor mu?			

	MEMNUN EDİCİ		Alınan aksiyonların detayları
	EVET	HAYIR	
Gıda İşleme Uygulamaları			
Renklerle kodlama malzeme/kesme tahtası sistemi mevcut mu ve doğru şekilde kullanılıyor mu?			
Pişmemiş ve yemeye hazır gıdalar için ayrı kompleks aletler mevcut mu ve doğru yerde mi bulunuyor?			
Personel gıdaya mümkün olan en az ölçüde mi dokunuyor?			
Yüksek riskli gıdalar ufak miktarlarda hazırlanıp işleme ve hazırlık sonrasında hemen buzdolabına yerleştiriliyor mu?			
Gıdalar pişmemiş gıdalar ile diğer kontaminasyon kaynaklarından uzakta en hızlı şekilde soğutuluyor mu?			
Ayrı termometreler var mı, doğru şekilde kullanılıyor mu ve kullanım öncesi ve sonrası temizlenip dezenfekte ediliyor mu?			
Personel gıda servisini doğru ekipmanla mı yapıyor?			
Donmuş gıdalar güvenli şekilde çözündürülüyor mu?			
Kimyasallar/cami ambalaj malzemeleri, civata, pas, temizlik kimyasalları gibi yabancı maddeler kaynaklı kontaminasyonu önlemek için kontroller mevcut mu?			
Kişisel Hijyen			
Personel işyerine uygun temiz ve uygun koruyucu giysi giyiyor ve el yıkama başta olmak üzere kişisel hijyen kurallarını takip ediyor mu?			
Lavabolar temiz mi ve sıcak su, sabun ve hijyenik el kurulama olanakları var mı?			
Lavabolar sadece el yıkama için mi kullanılıyor ve personel düzenli olarak ellerini yıkıyor mu?			
Personel tuvaletleri ve soyunma odaları temiz ve düzenli mi?			

	MEMNUN EDİCİ		Alınan aksiyonların detayları
	EVET	HAYIR	
Haşere Kontrol			
İşletmelerde haşere mücadele düzenlemeleri var mı ve haşereler olduğuna dair bir gösterge mevcut mu?			
Gerekli yerlerde dış kapı/ pencerelere sineklik takıldı mı?			
Böcek çekerlerin [var ise] bakımı yapıldı mı?			
Gıdalar haşere kontaminasyonuna karşı korundu mu?			
Atık Kontrol			
Gıdaların bulunduğu odalardaki atıklar doğru şekilde saklandı mı?			
Gıda atıkları dışarıda doğru şekilde saklandı ve atık alanı temiz tutuldu mu?			
Uygun olmayan gıdalar/ iadeler açıkça etiketlendirildi ve diğer gıdalardan ayrı şekilde saklandı mı?			
Kontrol ve Kayıt Tutma			
Tüm kontroller yapıp kayıt altına alındı mı?			
Gerekli yerlerde uygun düzeltici eylemler alındı mı?			
Kayıt belgeleri güncel, doğrulanmış ve kontrol edilmiş mi?			
Ekipman süre/ısı kontrolü yapıldı mı?			
Yeni tedarikçi ve onaylanmış liste güncellendi mi?			

İLETİŞİM

+90 542 862 3000

tccfoodsafety

tccfoodsafetyproject.eu

foodsafetyprojectTCc@gmail.com

Tabak Derviş Sokak,
No: 3, Lefkoşa, Kıbrıs



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

