

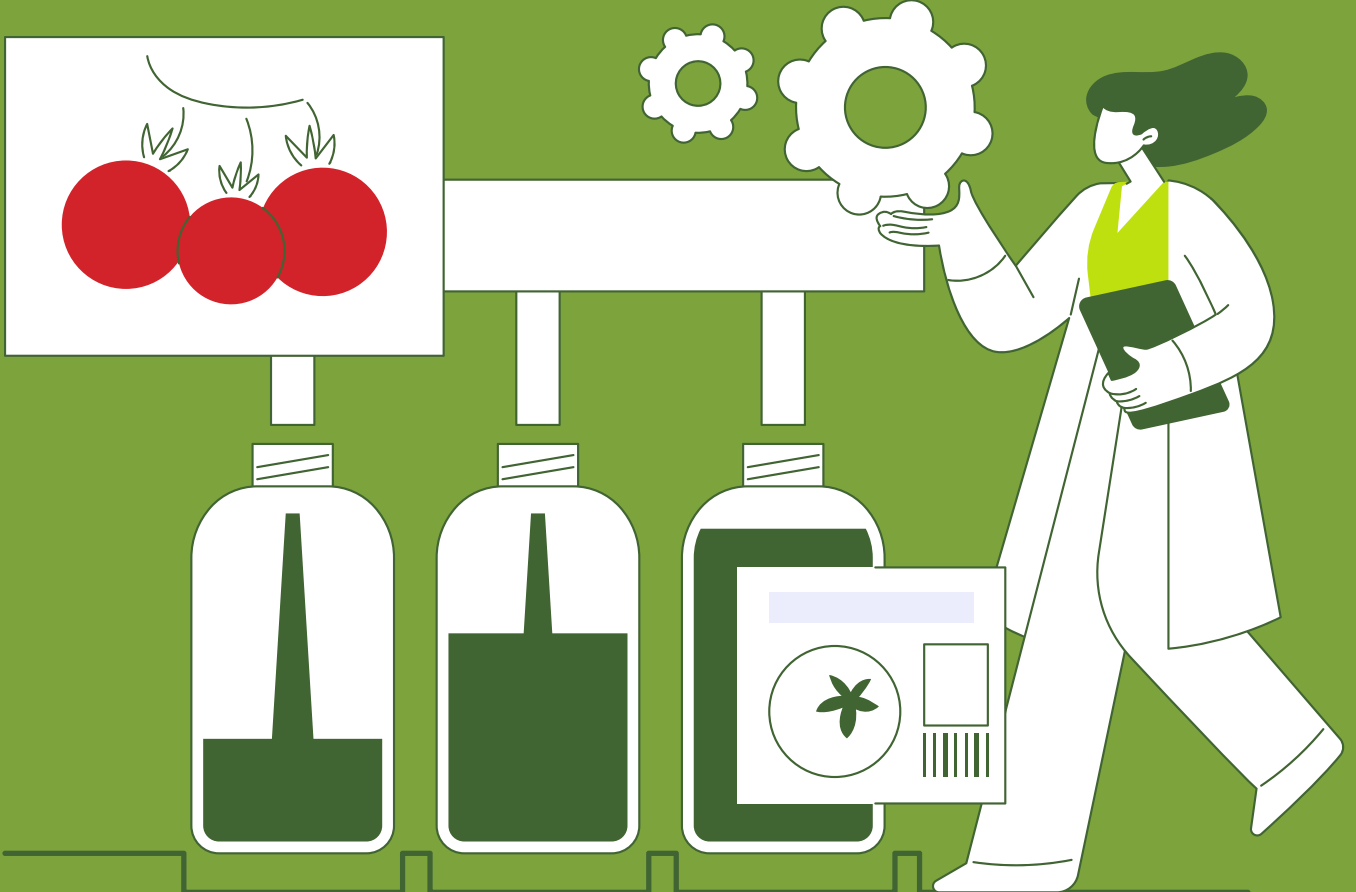


Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir



EU FOOD SAFETY
AB GIDA GÜVENLİĞİ

Hayvansal Kökenli Olmayan Veya İşlenmiş Gıda Üreten/İşleyen Gıda İşletmecileri İçin Hijyen Gereksinimlerinin Kontrolüne Yönelik Kılavuz





EU FOOD SAFETY AB GIDA GÜVENLİĞİ

Hayvansal Kökenli Olmayan Veya İşlenmiş Gıda Üreten/İşleyen Gıda İşletmecileri İçin Hijyen Gereksinimlerinin Kontrolüne Yönelik Kılavuz



Bu yayın Avrupa Birliği'nin mali desteğiyle hazırlanmıştır. Yayının içeriğinden yalnızca NSF Euro Consultants Konsorsiyumu sorumludur; bu içerik Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.



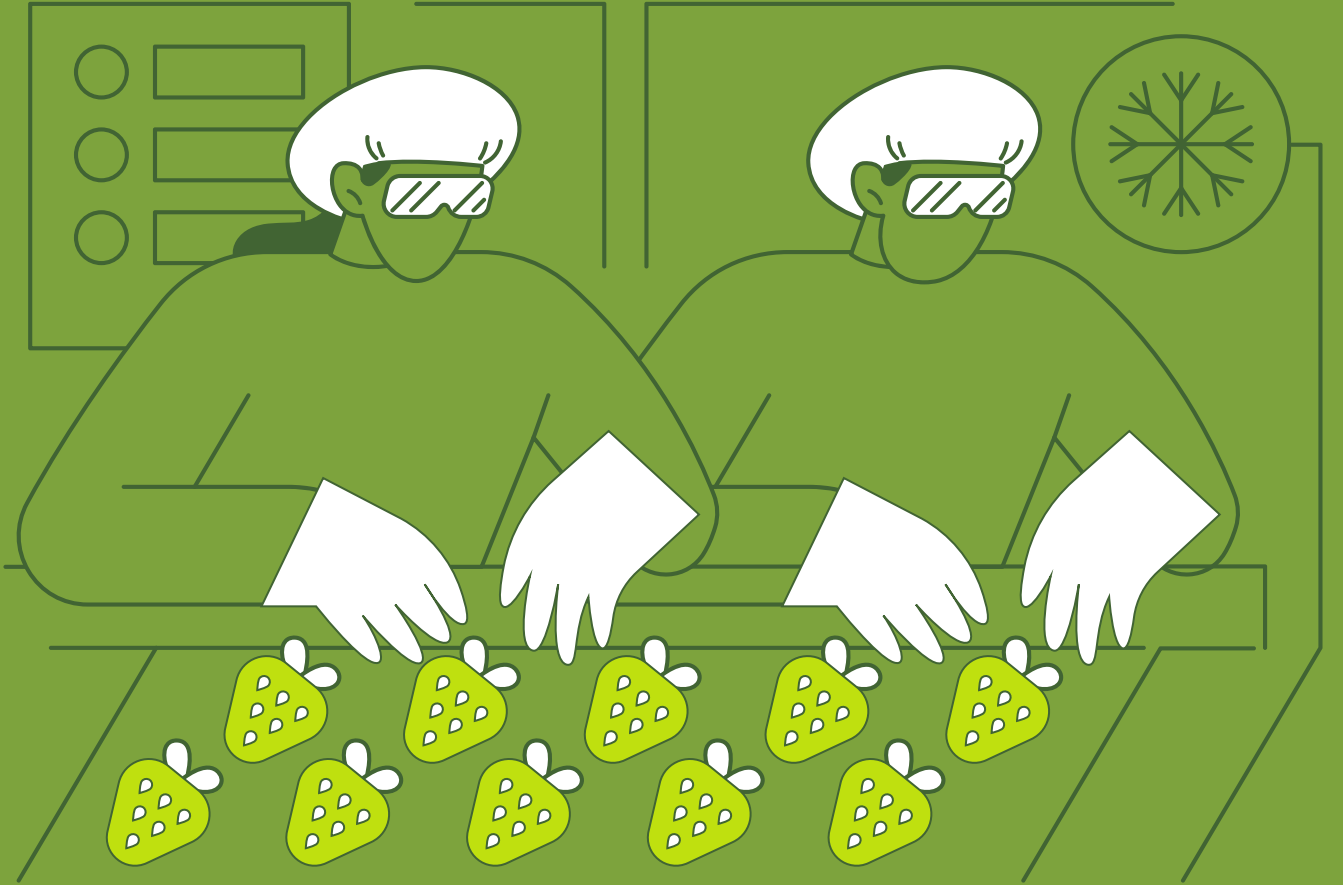
Kısaltmalar	4
Bölüm I. Genel	10
1.1. Giriş	12
1.2. Kılavuzun kapsamı	12
1.3. Hedef kitlenin tanımı	12
1.4. Yasal çerçeve	12
1.5. Tanımlar	12
Bölüm 2. Hayvansal Olmayan Gıdaları Üreten/İşleyen Gıda İşletmelerinin (FBO) Denetimi:	14
Genel Hususlar	
2.1 Temel hususlar	14
2.2 Denetim süreci	14
2.3 Önlemler	14
2.4 Denetim Türü ve Kapsamının Belirlenmesi	15
2.5 Denetim unsurları	15
2.6 Denetim türü	15
2.7 Zamanlama	16
2.8 Denetim hazırlığı	16
2.9 Denetim zamanlaması	17
2.10 Habersiz denetimler	17
2.11 Denetim akışı	17
2.12 Denetimin yürütülmesi	18
2.13 Denetim bulguları	19
2.14 Uygunsuzlukların sınıflandırılması	19
2.15 Denetim çıktısı değerlendirmesi	20
2.16 Denetim raporu	20
Bölüm 3. Hayvansal kökenli olmayan gıdalar için Gıda İşletmecisi (FBO) denetimi:	22
Nelere dikkat edilmeli	
Bölüm 4. Denetim esnasında dikkat edilmesi gereken diğer hususlar	25
4.1 Tesis yerleşim planı ve alınan ruhsatlar	26
4.2 Gruplanmış ürünlerin listesi	28
4.3 Risk temelli yaklaşım	31
Ekler:	34
Ek 1: Kontrol listesi	45
Ek 2: Uygunsuzluklar için örnekler	34
Ek 3: Acil düzeltici eylem gerektiren uyumsuzluk örnekleri	37
Ek 4: Uzun dönemli uygunluk için geliştirilmesi gereken müdahaleler	38
Ek 5: İyi Üretim Uygulamaları/İyi Hijyen Uygulamaları (GMP/GHP) belgelendirme örneği	40

Kısaltmalar

FNAO	Hayvansal Olmayan Gıda
FBO	Gıda İşletmecisi
TCc	Kıbrıs Türk toplumu
HACCP	Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları
CCPs	Kritik Kontrol Noktaları
RTP	Tüketime Hazır Ürünler
UHT	Ultra Yüksek Isı İşlemi
FIFO	İlk Giren İlk Çıkar Prosedürleri
SOPs	Standart İşletim Prosedürleri
RCPs	Risk Kontrol Planları
GMP	İyi Üretim Uygulamaları
GHP	İyi Hijyen Uygulamaları

BÖLÜM I.

Genel



ve dağıtım aşamalarında geçerli olan gerekliliklere uygunluğu değerlendirmelerine yardımcı olmak için pratik bir kılavuz sunar. Denetimlerde dikkate alınması gereken temel alanları, risk faktörlerini ve iyi uygulama örneklerini özetleyerek, FNAO ile çalışan tüm gıda işletmeleri için tutarlı ve risk esaslı bir 'resmî' kontrol yaklaşımını teşvik eder.

Bu hijyen kurallarının etkin şekilde uygulanabilmesi, sistematik ve risk temelli bir denetim yaklaşımını gerektirir. Denetçilerin tedarik zincirinde zayıf noktaları belirleyebilmesi, çevresel faktörleri tanıyabilmesi ve işletmelerin uyguladığı önleyici kontrollerin yeterliliğini değerlendirebilmesi gerekir. Denetim süreci yalnızca bir uygunluk kontrolü değil, aynı zamanda FBO'lara iyi uygulamaları öğretme ve proaktif risk yönetimi kültürünü teşvik etme fırsatıdır.

Denetçilerin tutarlılığı ve güvenilirliği sağlaması için düzenli eğitim ve güncellemeler büyük önem taşır. Denetçiler FNAO ile ilgili ortaya çıkan yeni risklere karşı uyanık olmalı; yeni ürünlerin piyasaya girişi, işleme teknolojilerindeki değişiklikler ya da tüketim alışkanlıklarındaki kaymaların oluşturduğu potansiyel tehlikeleri izlemelidir. Denetçiler, yerel kurumlar ve FBO'lar arasındaki bilgi paylaşımı ve işbirliği, kontrol önlemlerinin etkinliğini artırır ve gıda güvenliği standartlarının sürekli iyileştirilmesini destekler.

Denetim görevlerini yerine getirirken denetçilerin adalet, şeffaflık ve orantılılık ilkelerine bağlı kalmaları beklenir. Uygunsuzluklara yönelik kararların gerekçelerinin ayrıntılı şekilde belgelenmesi, hem hesap verebilirlik sağlar hem de gelecekteki takipler için değerli bir kaynak oluşturur.

Nihayetinde, denetçiler, FBO'lar ve yerel otoriteler arasındaki ortak çabalar, halk sağlığı risklerini azaltmak ve gıda güvenliği kontrollerinin bütünlüğünü güçlendirmek adına birlikte çalışır.

Denetimler, yürütülen faaliyetlerin niteliği gereği en yüksek potansiyel riski taşıyan veya kontrol faaliyetleri sırasında riskli olduğu belirlenen Gıda İşletmecilerine (FBO) odaklanmalıdır. Önemli veya ciddi risklerin tespit edilmesi durumunda, bu işletmelere öncelik verilerek gerekli işlemler yapılmalıdır.

Yerel kurumlar, bu FBO'ların artık tüketiciler için kabul edilemez bir risk oluşturmamasını sağlamak amacıyla uygun ve zamanında önlemler almalıdır. Bir denetim sonucunda, bir gıda işletmesinin halk sağlığı açısından risk oluşturma olasılığının düşük olduğu kanaatine varılırsa, denetim sıklığı azaltılabilir.

Denetçiler, yasal gereklilikleri uygularken iş birliğine dayalı bir yaklaşım benimseyerek FBO'larla güvene dayalı ve yapıcı bir diyalog geliştirebilirler. Bu güven ilişkisi, işletmelerin hijyenle ilgili karşılaştıkları

Bölüm I.

Genel

1.1. Giriş

Kıbrıs Türk toplumu'na (KTt) ait olan ve tüm gıda zinciri boyunca hayvansal olmayan gıdalar (FNAO) da dâhil olmak üzere tüm gıdalar için geçerli olan 'resmî' kontrol ve gıda hijyeni hakkında yerel yasal metin, tüketicilerin korunması amacıyla yürürlüğe konulmuş genel bir düzenlemedir. Bu yasal metnin amacı, gıda güvenliğini sağlamak adına gıda işletmecilerinin (FBO) uyması gereken genel hijyen kurallarını belirlemek ve bu doğrultuda, işletmelerin uygunluklarının kontrol edilmesini sağlamaktır. Denetimler, bu uygunluk kontrollerini gerçekleştirmek için kullanılan yöntemlerden biridir.

Bu kılavuz, denetçilerin hayvansal olmayan gıdalara (FNAO) uygulanabilir hijyen gerekliliklerini etkili şekilde kontrol etmesi ve doğrulaması konusunda destek sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. FNAO; meyve, sebze, tahıl, baklagil, ot, baharat gibi ürünlerin yanı sıra hayvansal içerik içermeyen veya sınırlı oranda içeren bazı bileşik gıdaları da kapsamaktadır. Bu gıdalar insan beslenmesinin önemli bir parçasını oluşturur ve genellikle hayvansal ürünlere kıyasla daha az riskli görülmelerine rağmen, uygun hijyenik koşullarda işlenmediklerinde halk sağlığı açısından ciddi riskler yaratabilir. Tarımsal üretim, işleme veya taşıma süreçlerindeki kötü uygulamalar nedeniyle FNAO kaynaklı gıda zehirlenmesi salgınları yaşanmıştır. Bu nedenle, üretimden tüketime kadar tüm zincirde hijyen standartlarına uyumun sağlanması, halk sağlığının korunması ve tüketici güveninin sürdürülmesi açısından kritik önemdedir.

Bu belge, denetçilerin üretim, işleme, depolama

zorlukları açıkça ifade etmelerini kolaylaştırır ve denetçilerin daha hedefe yönelik destek sağlamasına imkân tanır. Sürekli iletişim, tekrarlayan sorunlara pratik çözümler bulunmasına yardımcı olur, sürekli iyileştirmeye yönelik ortak bir bağlılığı güçlendirir ve sektörde uzun vadeli gelişim hedeflerini destekler.

İş birliğine dayalı bir yaklaşım benimseyen denetçiler, yalnızca yasal gereklilikleri yerine getirmekle kalmaz, aynı zamanda gıda işletmecileriyle güvene dayalı ve yapıcı bir diyalog kurarlar. Bu ilişki, hijyen standartlarını koruma sürecinde karşılaşılan zorluklar hakkında açıklığı teşvik eder ve denetçilerin duruma özel tavsiyeler ile hedefe yönelik destek sunmalarına imkân tanır. Sürekli iletişim, tekrarlayan sorunlara pratik çözümler bulunmasını kolaylaştırır ve sürekli iyileştirmeye yönelik ortak bir bağlılık oluşturur.

Ayrıca, gıda üretimi ve tedarikinin dinamik yapısı, denetçilerin esnek olmasını ve mevsimsel değişiklikler, yeni gereklilikler ile teknolojik gelişmelere uyum sağlayacak şekilde yaklaşımlarını sürekli olarak uyarlamalarını gerektirir. FBO'lar ve diğer paydaşlarla proaktif bir şekilde iletişim kurulması, denetim uygulamalarının sektör eğilimleri ve ortaya çıkan bilimsel kanıtlarla uyumlu olarak gelişmesini sağlar. Bu kılavuz yalnızca 'resmî' bir referans niteliği taşımakla kalmayıp, aynı zamanda denetçilerin yapılandırılmış bir çerçeve içinde mesleki muhakemelerini kullanmalarını destekleyen bir kaynaktır. Bu ilkelerin tutarlı şekilde uygulanması, denetim sürecini hem halk sağlığının korunmasında hem de gıda sektörünün gelişmesinde temel unsur haline getirir.

Kılavuz, tüketici açısından önemli veya ciddi risk oluşturan uygunsuzlukların hızlı şekilde kontrol altına alınmasına en yüksek önceliği verir.

Bu hedefleri desteklemek amacıyla, kılavuz denetçiler arasında yüksek bir profesyonellik standardının korunmasının önemini bir kez daha vurgulamaktadır. Bu durum, yalnızca güncel teknik becerilere sahip olmayı değil, aynı zamanda güçlü iletişim yeteneklerini ve yaptırım süreçlerinde etik bir yaklaşım sergilemeyi de kapsamaktadır. Şeffaf ve açık bir denetim sürecinin güçlendirilmesi yoluyla, yerel kurumlar gıda işletmecilerinin (FBO) endişe duydukları konuları çekinmeden dile getirebildiği ve haksız cezai yaptırımlardan korkmadan tavsiye talep edebildiği bir ortam oluşturabilirler.

Bu yaklaşımın merkezinde, etkili gıda güvenliği yönetiminin paylaşılan bir sorumluluk olduğunun kabulü yer almaktadır. Denetçiler, gıda işletmecileri ve yerel otoritelerle iş birliği içinde, gıda kaynaklı risklerin ortaya çıkmadan önce önlenmesinde kilit bir rol oynamaktadır. Yeni bulgular veya değişen koşullar doğrultusunda denetim yöntemlerinin düzenli olarak gözden geçirilmesi ve uyarlanması, gıda güvenliği

yasal metinlerinin hem harfiyle hem de ruhuyla tutarlı bir şekilde uygulanmasını sağlar.

Kılavuz ilkeler, yalnızca risk temelli denetimleri değil, aynı zamanda 'resmî' kontrollerin uygun şekilde uygulanmasına ilişkin genel çerçeveyi de ele almaktadır. Bu kapsamda; FBO'nun kayıt süreci, kayıtlı faaliyetler kapsamındaki ürünlerin listesi, tesislerin ve kullanılan ekipmanların uygun yerleşimi, gıda güvenliği konularına ilişkin temel tanımlar, denetim, numune alma gibi süreçler de dikkate alınmaktadır.

Halk sağlığının korunmasının yanı sıra, denetim süreci aynı zamanda gıda işletmecilerinin (FBO) sorumluluklarını ve 'resmî' yasal gerekliliklerinin ardındaki gerekçeleri anlamalarını sağlayan bir eğitim ve farkındalık fırsatı sunmaktadır. Yapıcı geri bildirimlerin teşvik edilmesi ve pratik önerilerin sunulması yoluyla denetçiler, beklenen standartlarla FBO'ların günlük uygulamaları arasındaki farkı kapatabilir. Bu yaklaşım, kısa vadede mevzuata uyumu güçlendirirken uzun vadede sektörde özdenetim kültürünü ve sürekli gelişimi teşvik eder.

Aynı derecede önemli olan bir diğer husus, denetçilerin objektif ve kanıta dayalı bir yaklaşımı sürdürmeleridir. Önceki denetimlerden elde edilen veriler ve eğilimler, risk değerlendirmeleri ve karar alma süreçlerini bilgilendirmek için kullanılmalıdır. Denetim kriterlerinin düzenli olarak kalibre edilmesi ve kurumlar arası iş birliği, farklı bölgelerde standartların tutarlılığını sağlamada ve sistem üzerindeki güvenin zedelenmesini önlemede kilit rol oynar.

Ayrıca, denetim sürecinin şeffaflığı —açık dokümantasyon ve erişilebilir iletişim kanallarıyla desteklendiğinde— hem tüketicilere hem de işletmelere gıda güvenliğinin tarafsız ve etkili biçimde denetlendiğine dair güven verir. Katılım ve karşılıklı saygının önceliklendirildiği bu yaklaşım, denetçiler ile FBO'ların yeni zorluklara karşı dayanıklı, sürekli ilerlemeye açık bir gıda güvenliği kültürü oluşturmak için birlikte çalışmalarını sağlar.

Denetçilerin, bu kılavuzu mesleki yargıları, eğitimleri ve diğer kaynaklarla birlikte kullanmaları, etkin ve orantılı bir yaptırım uygulamasını güvence altına almak açısından teşvik edilmektedir.

Bu kılavuz, kontrol faaliyetlerinden sorumlu yerel kurumların gıda işletmecilerine (FBO'lara) yönelik denetimlerde benimsediği yaklaşımı anlamaları açısından FBO'lar için de faydalı olacaktır.

Kılavuzun güncelliğini ve pratik değerini koruyabilmesi amacıyla, mevzuattaki değişiklikler, ortaya çıkan yeni riskler ve hem yerel hem uluslararası düzeyde gözlemlenen iyi uygulamalar dikkate alınarak periyodik olarak gözden geçirilmesi öngörülmektedir.

Bu sürekli güncelleme süreci, denetçilerin yalnızca yasal gerekliliklere uygun hareket etmelerini değil, aynı zamanda gıda güvenliği kültürünün geliştirilmesinde öncü rol üstlenmelerini de sağlamaktadır.

1.2. Kılavuzun kapsamı

Bu rehberin amacı, yerel yasal metnin uygulanması ve özellikle hayvansal olmayan gıda (FNAO) üreten/ işleyen gıda işletmecilerine (FBO) yönelik denetimlerin yürütülmesi konusunda denetçilere pratik bilgiler sağlamaktır. Rehber, denetçiler için bir eğitim ve başvuru aracı olarak kullanılmak üzere hazırlanmıştır. Denetim konusu olan yaklaşımlara, nesnelere ve faaliyetlere ilişkin ortak bir anlayış ve yaklaşımın geliştirilmesi hedeflenmektedir. Bu rehberde yer alan bilgiler, denetçilere sadece görevlerini kolaylaştıracak yöntemler ve prosedürler sağlamakla kalmaz, aynı zamanda denetçiler ile FBO'lar arasında gıda güvenliği konusunda iş birliğini teşvik etmeyi amaçlar. Rehberin temeli, bu tür iş birliklerinin denetçilerin mevcut gıda kalite ve güvenliği yönetim sistemlerinin iyileştirilmesine etkin olarak katılmalarını sağladığı ülke deneyimlerine dayanmaktadır.

1.3. Hedef kitlenin tanımı

Bu kılavuz, Kıbrıs Türk toplumu (KTt) yerel kurumlarında görev yapan, düzenli olarak gıda güvenliği denetimi gerçekleştiren denetçiler ile yeni atanan denetçilerin kullanımı için hazırlanmıştır. Gıda kontrol faaliyetlerinden sorumlu yerel kurumlar, yeni denetçilerin eğitimi veya denetim uygulamalarının yeniden yapılandırılması gerektiğinde bu rehberden yararlanabilir.

1.4. Yasal çerçeve

Bu Kılavuzlar, yürürlükteki AB gıda güvenliği standartlarını yansıtan ve bunları iç hukuka aktaran ilgili KT yerel mevzuat metinleri dikkate alınarak hazırlanmıştır:

KTt yerel mevzuat metni No. 1/2020
KTt yerel mevzuat metni No. 56/2014.

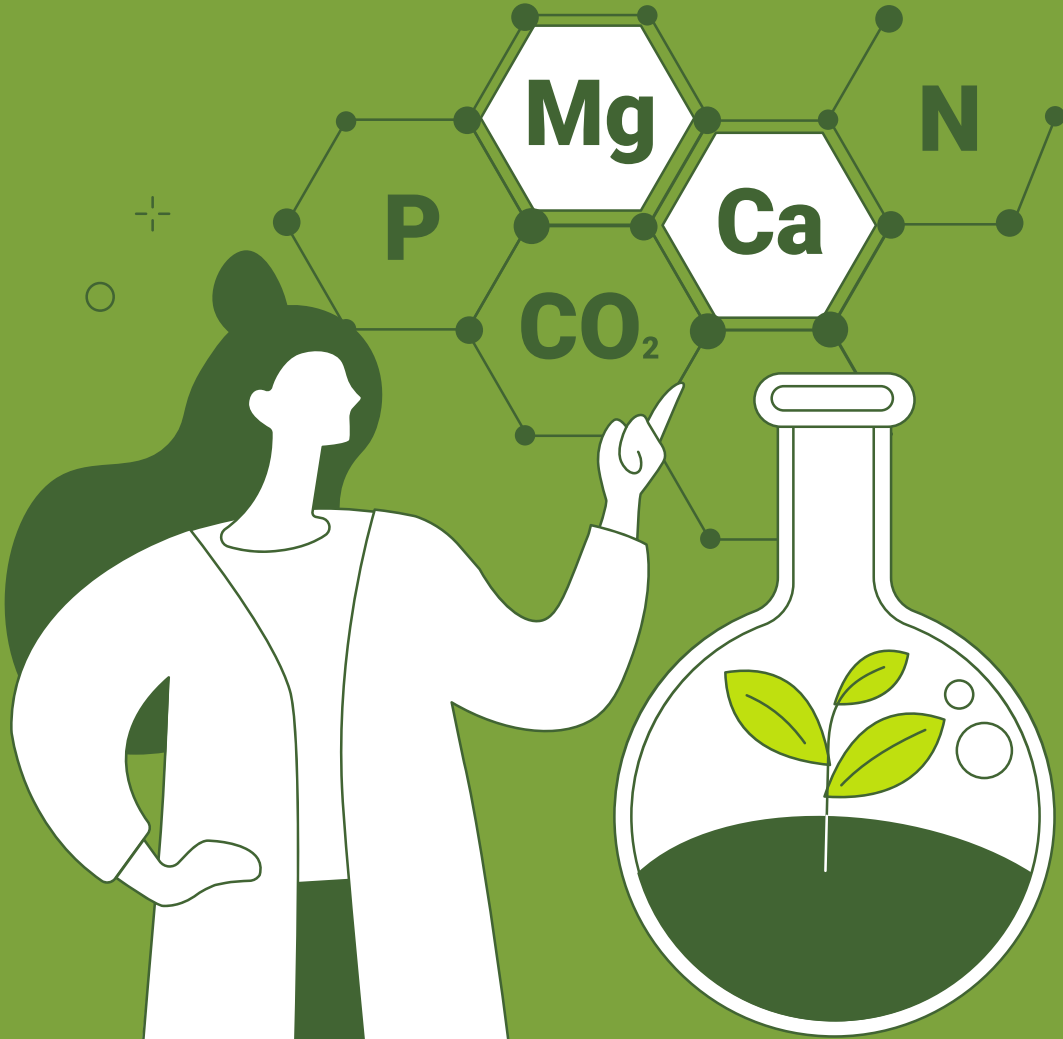
1.5. Tanımlar

Bu kılavuz kapsamında aşağıdaki tanımlar geçerlidir:

- **Tehlike (Hazard)** – Gıda veya yem içerisinde bulunan ve olumsuz bir sağlık etkisine yol açma potansiyeline sahip her türlü biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmen.
- **Risk (Risk)** – Gıdadaki bir tehlikenin neden olabileceği olumsuz sağlık etkisinin olasılığı ile bu etkinin şiddetinin bir fonksiyonudur. Risk, gıdada bulunan bir tehlike sonucu insan sağlığına zarar gelme olasılığı ve bu zararın ciddiyetini ifade eder. Gıda işletmecilerinin, bu riske dayanarak önleyici ve düzeltici tedbirler almaları beklenir.
- **Risk Faktörü (Risk factor)** – Bir gıda güvenliği tehlikesinin ortaya çıkma olasılığını artıran veya bu tehlikenin kontrolünü zorlaştıran herhangi bir koşul, davranış veya durum.
- **Denetim (Inspection)** – Ürünlerin, süreçlerin, materyallerin, maddelerin, bitkilerin, gıdaların; ilgili faaliyetlerin, tesislerin, mekânların, ekipmanların, taşımaların, belgelerin ve doğrulama gereklilikleriyle ilgili diğer hususların incelenmesi.
- **Risk Temelli Denetim (Risk-based inspection)** – Gıda güvenliği kontrollerine yönelik stratejik bir yaklaşımdır; denetimlerin sıklığı ve kapsamı, gıda işletmesi, ürün veya süreçle ilişkili risk düzeyine göre önceliklendirilir.
- **Uygunsuzluklar (Non-compliances)** – tarım-gıda zinciri yasal gerekliliklere uyulmaması durumudur. Bu kılavuzda kullanılan diğer kelime ve ifadeler, Bölüm 1.4'te listelenen yasal metinlerde tanımlandığı anlamlarıyla geçerlidir.

BÖLÜM II.

Hayvansal Olmayan Gıdaları Üreten/İşleyen Gıda İşletmelerinin (FBO) Denetimi: Genel Hususlar



2.1 Temel hususlar

Bu bölüm, gıda mevzuatına uygunluğun denetlenmesi amacıyla gıda işletmelerinin (FBO) denetim sürecine ilişkin kılavuzluk sağlar.

Denetim sürecinin temel amacı, gıda mevzuatında belirtilen ilgili gerekliliklerin, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında FBOlar tarafından yerine getirilip getirilmediğini doğrulamaktır. Bu doğrultuda, ilgili yerel kurumların denetçileri, sorumluluk alanlarındaki gıda işletmelerini aşağıdaki amaçlarla denetlemelidir:

- İşletmenin faaliyet kapsamını belirlemek ve bu kapsama uygulanacak kontrol önlemlerini saptamak;
- İşletmenin halk sağlığına yönelik oluşturabileceği tehlikeleri ve ilgili riskleri değerlendirmek;
- Gıdanın güvenliğini sağlamak amacıyla yürürlükte olan süreç kontrollerinin etkinliğini ve HACCP ilkelerine dayalı bir gıda güvenliği sisteminin uygulanıp uygulanmadığını değerlendirmek;
- Yürürlükteki gıda mevzuatına uygunluk veya aykırılık durumlarını tespit etmek;
- Tüketici korumasını sağlamak amacıyla, riskle orantılı uygun yaptırımların değerlendirilmesini ve yasal gerekliliklere uyumun sağlanmasını sağlamak;
- İlgili rehber notları, sektör uygulama kuralları ve uygulanabilir standartların uygulanması yoluyla iyi uygulamaları teşvik etmek.

2.2 Denetim süreci

Denetimlerin amacı: her bir gıda işletmesinin (FBO) ilgili yasal gıda metinlerine uygunluğunu değerlendirmek, uygunsuzlukları tespit etmek, belirlenen riskle orantılı yaptırımları uygulamak ve tespit edilen risklerin uygun şekilde ele alınmasını sağlamak üzere öncelikli ilave kontrolleri planlamaktır.

Denetim süreci aşağıdaki aşamalardan oluşur:

- Denetim türü ve kapsamının belirlenmesi;
- Zamanlamanın planlanması;
- Denetime hazırlık;
- Denetimin gerçekleştirilmesi;
- Denetim bulguları, sonuç değerlendirmesi ve yapılacak işlemin belirlenmesi;
- Gıda işletmesi kayıtlarının güncellenmesi;
- Gıda işletmecisine rapor sunulması.

İlgili yerel kurumlar, denetim yapılan her FBO için

aşağıdaki bilgileri içeren kayıtları tutmalıdır:

- Her tesisin kayıt veya onay durumu (gerekiyorsa);
- Önceki denetimlere ilişkin bilgiler — ziyaret kayıtları, uygulanan kontroller, alınan kayıtlar veya ölçümler - özellikle yetersiz olanlar, numune sonuçları, varsa her kontrol kapsamında tespit edilen uygunsuzluklar;
- Risk profili değerlendirmesi (gerektiğinde) ve risk kategorilendirmesi;
- Uygulanan yaptırım/hukuki yasal işlemler;
- Tüm yazışmalar ve ilgili diğer belgeler. establishment;

İşletmeye dair temel bilgiler, denetim özetleri ve diğer ilgili bilgiler denetçilerin kolayca erişebileceği şekilde hazır bulundurulmalı ve gerektiğinde güncellenmelidir.

Denetim tamamlandığında, tüm ilgili bilgiler elektronik ortamda veya basılı olarak güncellenmelidir.

Denetim veya görüşmeler sırasında alınan eş zamanlı notlar uygun şekilde yönetilmelidir.

Denetçiler, gerçekleştirdikleri denetime dair bir yazılı kayıt/rapor hazırlamak zorundadır. Bu raporda, denetimin amacı, uygulanan kontrol yöntemleri, denetim sonuçları ve uygun görülmesi halinde ilgili FBO'nun alması gereken önlemler açıkça belirtilmelidir.

2.3 Önlemler

Denetçilerin, denetledikleri tesislerde herhangi bir kontaminasyon kaynağı olmamaları için özen göstermeleri gerekir. Gıda işletmecisi (FBO) tarafından denetçilerden veya ziyaretçilerden talep edilen makul gıda güvenliği önlemlerine uyulmalıdır. FBO, ziyaretçilerin özel koruyucu kıyafet giymesini zorunlu kılıyorsa, denetçiler de yerel otoritelerce sağlanan kıyafetle en az eşdeğer bir koruyucu giysi giymelidir.

Sağlık durumu uygun olan, gıda üretim tesislerinde çalışmaya engel durumu olmayan ve düzenli sağlık kontrollerinden geçen denetçiler denetim yapmaya yetkilidir. Denetçi, gıda güvenliği, izlenebilirlik, biyogüvenlik, personel için sağlık ve hijyen gereklilikleri ile ilgili işletme içi kurallara uymak zorundadır. İstisnai durumlarda, kurallara uyumun kontrol edilebilir bir şekilde ayırılmaz bir parçası olan bir faaliyetin gerçekleştirilmesini imkânsız hale getirmesi ve iç kuralların ihlali riskinin kontrol edilebilir olması durumunda, denetçi, işletme temsilcisinin izni ve mutabakatı ile belirlenmiş iç kurallardan sapabilir. Ancak bu sapma, yürürlükteki yasal çerçevenin belirlediği sınırları aşmamalıdır.

Örneğin: İç kurallar, gıdaya mekanik olarak bulaşabilecek nesnelerin kullanılmasını yasaklamaktadır; ancak denetçinin bu yasaklı bölgedeki nesneyi incelemek için el feneri kullanması gerekebilir. Bu durumda denetçi, kullandığı tüm araçların kontaminasyon riski olan alandan çıkarıldığını kanıtlamak koşuluyla farklı şekilde hareket edebilir. Fakat sağlık durumu uygun olmayan ya da biyogüvenlik açısından kısıtlı alana girmesi mümkün olmayan denetçiler (örneğin kirli üretim tesislerini ziyaret sonrası, bekleme kurallarına uyulmadan hayvancılık işletmelerini ziyaret edenler gibi) bu tür istisnalardan yararlanamaz. Böyle durumlarda, denetçi yerine kısıtlamalar geçerli olmayan başka bir denetçi görevlendirilmelidir.

Denetim sırasında denetçinin sağlaması gereken asgari şartlar şunlardır:

- Hem normal hem de koruyucu kıyafetlerin temiz ve düzenli olması;
- Araç temizliği (mümkünse);
- Güncel yasal metinler ve rehberlik bilgileri konusunda derin bilgi sahibi olarak; kibar, nazik ama ikna edici iletişim kurabilmek;
- Kişisel hijyen gereksinimlerine (ellerin yıkanması ve dezenfekte edilmesi, hayvan ve ekipman denetiminde tek kullanımlık eldiven kullanımı, yemek yememe, içecek almama, sigara içmeme vb.) tam uyum sağlamak.

2.4 Denetim Türü ve Kapsamının Belirlenmesi

Denetim türü ve kapsamı belirlenirken denetçi şu adımları izlemelidir:

- Her gıda işletmecisi (FBO) ile ilgili mevcut kayıtları, özellikle uyum geçişini gözden geçirmek;
- FBO'nun tüm faaliyet alanlarını (özel süreçler dahil) iyi anlamak;
- Denetimi gerçekleştirmek için gerekli belgeler, yetkilendirmeler ve ekipmanlarla uygun şekilde hazırlanmak.

Bu hazırlık, denetçinin önceki sorunlu alanları tespit etmesine, potansiyel riskleri öngörmesine ve denetimi buna göre şekillendirmesine olanak sağlar. Önceki denetim raporları, alınan düzeltici önlemler ve son dönemdeki operasyonel değişikliklerin kapsamlı değerlendirilmesi, FBO'nun etkin ve odaklanmış bir değerlendirmesini sağlar. Denetçi ayrıca, kilit personelin hazır bulunmasını ve ilgili kayıtlar ile tesislere erişimi teyit ederek denetimin sorunsuz ve gecikmesiz ilerlemesini temin etmelidir.

Hazırlık tamamlandıktan sonra, denetçi yerinde incelemeye başlayabilir; tesisin her alanını sistematik şekilde gezerek uygulamaları gözlemler, mevzuata uygunluğu doğrular ve personelle iletişim kurar. Denetimin her aşaması açıkça belgelenmeli, güçlü yanlar ve eksiklikler kayda geçirilmeli; gerektiğinde raporlama ve takip işlemleri için referans oluşturulmalıdır.

2.5 Denetim unsurları

Denetim genellikle gıda işletmecisinin işletmekte olduğu gıda güvenliği yönetim sistemini inceler ve şu farklı unsurlara odaklanır:

- A** Önkoşul Programı (yapısal)
- B** Önkoşul Programı (işlemsel)
- C** HACCP ilkelerine dayalı prosedürler
- D** Yönetim sistemleri

A'dan D'ye kadar olan unsurlar ve kontrol kapsamlarına dair detaylar, Bölüm 3'te açıklanmıştır..

2.6 Denetim türü

Denetim sırasında izlenecek yaklaşım, denetimin özel hedeflerine ve kapsamına bağlı olarak değişir. Herhangi bir değerlendirme başlamadan önce, ziyaretin kapsamlı mı yoksa hedefe yönelik mi olacağının belirlenmesi önemlidir; çünkü bu durum, gereken inceleme derinliğini ve kapsamını belirler. Denetimler, endişeler veya olaylar nedeniyle yapılan odaklı müdahalelerden, rutin planlı denetimlere kadar, sıklık ve yoğunluk açısından farklılık gösterebilir. Buna dayanarak, denetim şu şekilde değerlendirilebilir:

- Planlı Tam Denetim**
- Planlı Gözetim Denetimi**
- Takip Denetimi**
- Diğerleri**

1. Planlı Kapsamlı Denetim veya Planlı Gözetim Denetimi

Planlı Tam denetim, gıda güvenliği yönetim sisteminin 4 unsurunun (A - D) her bir yönü dikkate alınarak yürütülürken, planlı Gözetim denetimi öncelikle gıda güvenliği yönetim sisteminin 4 unsurunun (A - D) her birinden en az 1 yönü kontrol etmek için yürütülür ve önceki denetimlerde uyumlu olduğu düşünülen yön(ler) dışında kalan yönlerle odaklanmalıdır.

2. Takip Denetimi

Tespit edilen önemli veya ciddi uyumsuzlukların giderilmesini sağlamak amacıyla bir uygulama denetimi yapılır.

Bu denetim, tespit edilen kritik veya ciddi uyumsuzluk

alanlarına odaklanır. Planlı kapsamlı veya gözetim denetimi kadar kapsamlı olabilir ancak her zaman bu kriterleri karşılamayabilir. Mümkünse, yaptırım denetimi, planlı kapsamlı veya gözetim denetimlerine entegre edilmelidir.

Yaptırım denetiminin zamanlaması, tüketiciye yönelik riskin niteliğine göre belirlenir.

3. Diğer Denetimler

Şikayet, gıda vakası veya gıda uyarısı denetimi, özellikle bir şikayeti, gıda vakasını veya gıda uyarısını araştırmak için yapılır.

Diğer ziyaretler, süreçlerin belirli bir bölümüne odaklanan ve yukarıda açıklanan kapsamlı veya hedefli denetim türlerine uymayan denetimler (örneğin, FBO kaydı veya 'resmi' kontrol amaçlı numune alma) bu kategoriye girebilir.

Mümkünse bu tür bir denetimin planlı bir denetime dahil edilmesi gerekir.

Notlar:

1) Takip veya diğer denetimlerin (şikayet, kayıt vb.) kapsamı belirlenirken, sonraki programlı denetimin zamanlaması dikkate alınarak amaçların birleştirilmesi göz önünde bulundurulmalıdır.

2) Yalnızca numune alma amacıyla yapılan ziyaret denetim sayılmaz.

2.7 Zamanlama

Planlı denetimler, FBO'ların risk kategorisi ve denetim sıklığına göre zamanlanır. Öncelik, denetim sonuçlarına ve/veya tüketiciye yönelik risk düzeyine bağlıdır. FBO'lar genellikle belirlenmiş bir programa göre denetlenmelidir.

Denetim programlarının dikkatli koordine edilmesi, kaynakların etkin kullanılmasını sağlar ve gıda işletmecilerinin işlerini aksatmasını en aza indirir. Birden fazla denetim amacının belirlendiği durumlarda (kayıt, şikayet soruşturması veya 'resmi' kontroller için numune alma gibi) denetçiler, her denetim kategorisinin etkinliğini veya kapsamlılığını tehlikeye atmamak koşuluyla, mümkün olduğunda bunları tek bir ziyarette birleştirmeyi hedeflemelidir. Bu bütünlük yaklaşım, sadece iş akışını kolaylaştırmakla kalmaz, aynı zamanda 'resmi' ziyaretlerin sıklığını azaltarak işletmelerle olumlu ilişkiler kurulmasına yardımcı olur.

Ancak, ziyaretlerin birden fazla amaç taşıdığı durumlarda, her denetimin farklı hedeflerini açıkça ayıran kayıtların tutulması önemlidir. Tutarlı dokümantasyon, uyum takibini kolaylaştırır ve her

ziyaret sırasında alınan önlemlerin izlenebilirliğini sağlar.

2.8 Denetim hazırlığı

Denetim hazırlığı yapılırken, denetçiler Bölüm 3 ve Ek 1'deki bilgilerden yararlanmalıdır.

Denetçi, denetime başlamadan önce işletme kaydını ve ilgili dosyaları incelemelidir. Uygunluk geçmişi, uygunsuzluğun niteliği ve kapsamı değerlendirilmelidir; sadece son denetim sonuçlarına odaklanmak yeterli değildir.

Elde edilen bilgiler, denetçiye şu konularda yardımcı olur:

- Denetlenecek ürün ve işletme türü için potansiyel uygunsuzluklar veya risk faktörleri listesi hazırlamak;
- Süreçlerin büyüklüğü ve karmaşıklığına göre denetim için yeterli zaman ayırmak.

Hazırlık sırasında denetçi, bir kontrol listesi kullanarak özel dikkat gerektiren soruları işaretleyebilir. Ayrıca, işletme ve üretim sürecine bağlı olarak kısa bir denetim planı oluşturabilir.

Denetimi desteklemek için gerekli olabilecek tüm ekipmanlar temin edilmeli ve denetim sırasında hazır bulundurulmalıdır. Özellikle:

- Fotoğraf ve video çekim ekipmanı, el feneri;
- Tek kullanımlık eldiven, mendil, dezenfektan
- Koruyucu giysi (lastik botlar veya ayakkabı kılıfları, şapka) ve gerekirse yedek kıyafet ve ayakkabı;
- İlk yardım çantası;
- Kişisel kayıt tutmak için araç ve gereçler.

Belirli durumlarda, denetimin iki denetçi tarafından gerçekleştirilmesi tavsiye edilebilir. Bu durum; gıda işletmesinin (FBO) niteliği, kapsamı veya karmaşıklığı, bir salgın incelemesi yapılması gerekliliği ya da geçmişte engelleme veya iş birliği eksikliği yaşanmış olması gibi nedenlerle gerekli olabilir. Tüm hazırlıklar tamamlandıktan sonra, denetçi ekibini hem güvenlik protokolleri hem de denetimin amaçları konusunda bilgilendirmelidir. Denetim ekibi içindeki açık iletişim, görevlerin koordinasyonunu sağlar ve sahada ortaya çıkabilecek beklenmedik sorunların önüne geçer. Yola çıkmadan önce seyahat düzenlemeleri, erişim izinleri doğrulanmalı ve tüm kimlik veya yetki belgeleri hazır olmalıdır. Acil durumlar veya hemen müdahale gerektiren bulgular için iletişim protokollerinin oluşturulması, denetim sürecinin profesyonelliğini ve etkinliğini artırır.

2.9 Denetim zamanlaması

Genel olarak, denetimler işletme faaliyet hâlindeyken gerçekleştirilmelidir. İstisnai durumlarda, örneğin kapatma kararı varsa, denetim işletme faal değilken yapılabilir.

Denetim zamanı belirlendikten sonra, ekip görevle ilgili özel hedefleri ve varsa önceden edinilmiş bilgileri gözden geçirmelidir. Denetim sırasında işletme faaliyetlerinin mümkün olduğunca az etkilenmesini sağlarken, gerektiğinde tarafsızlık ve sürpriz etkisini korumaya da dikkat edilmelidir. Denetçiler ayrıca, denetlenecek işletmenin özgün koşullarına uyum sağlayacak şekilde özelleştirilmiş kontrol listeleri veya denetim formları hazırlayabilir ve bunları adapte edebilirler.

2.10 Habersiz denetimler

Genel olarak, denetimler önceden haber verilmeden gerçekleştirilmelidir. Ancak bazı istisnalar mevcuttur. Örneğin, denetim sonucunu görüşmek, danışmanlık sağlamak, kayıt/onay başvurusunu değerlendirmek veya önceden bilgilendirme gerektiren denetim veya tetkikler (audit) gibi durumlar haber verilmesini gerektirebilir.

Büyük, karmaşık veya üretim yapan işletmelerde, uygun personelin (örneğin yönetim, kalite kontrol görevlileri) hazır bulunabilmesi için işletmeye ziyaretin bildirileceği durumlar olabilir.

2.11 Denetim akışı

Yukarıda belirtilen hazırlıklar, sistemli ve profesyonel bir şekilde yürütülmesi gereken denetimin fiilen başlamasıyla sonuçlanır. Denetçiler tesise nazik fakat otoriter bir tavırla giriş yapmalı, kim olduklarını ve 'resmi' görevlerini açıklamalıdır. Bu aşamada tarafsızlık korunmalı ve denetimin bütünlüğünü sağlamak adına gereğinden fazla bilgi verilmemelidir.

Giriş sırasında denetçiler dikkatli olmalı; tesisin genel durumu, personelin tavırları ve daha yakından incelenmesi gereken herhangi bir belirtiyi gözlemlemelidir. Denetim habersiz ise, mevcut operasyonların başlangıç durumunun belgelenmesine ekstra özen gösterilmelidir. Bu, işletmenin normal uygulamalarına dair önemli bilgiler sağlayabilir.

Denetim başladığında, ekip, yerleşik protokolleri izleyerek ve karşılaşılan özel ortama gerektiği gibi uyum sağlayarak sistematik bir şekilde ilerlemelidir. Etkili not alma ve ekip üyeleri arasındaki gizli iletişim, tüm gözlemlerin doğru bir şekilde kaydedilmesini ve olası sorunların derhal ele alınmasını sağlayacaktır.

Bir denetim aşağıdaki aşamaları içerebilir:

1. FBO veya yetkili kişi ile denetimin amacı, kapsamı ve yöntemi hakkında ön görüşme;

2. FBO hakkında tutulan kayıtların (kayıt/onay bilgileri) doğrulanması;

3. İşletmenin türü, ürün çeşidi, müşteri profili ve ürün dağıtımı gibi işletmenin kapsamı ve niteliğinin değerlendirilmesi;

4. Mevcut HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) prosedürlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi;

5. Uygulanan iş pratiklerinin gözlemlenmesi;

6. İşletmenin oluşturduğu tehlikeler ve risklerin değerlendirilmesi ve FBO'nun bu riskleri anlama düzeyinin değerlendirilmesi;

7. Personelineğitimi, denetimi ve talimatlandırılmasının değerlendirilmesi;

8. Tedarikçi kontrolleri dahil olmak üzere, gıda güvenliği yönetimiyle ilgili belge sistemlerinin incelenmesi;

9. Kontrolleri izleyen ve düzeltici eylemleri başlatan personelle görüşme yapılması;

10. Tesisin fiziksel olarak incelenmesi, ekipman, makineler, kurulumlar ve ölçüm/kontrol kayıtlarının ve tesisdeki gıdaların değerlendirilmesi;

11. Numune alınması ve sıcaklık ölçümleri gibi diğer doğrulama kontrollerinin yapılması;

12. Denetim sonunda, tespit edilen kontrol eksiklikleri, yasal uygunsuzluklar, gerekli düzeltici önlemler ve iyi uygulama önerilerinin açıklandığı bir kapanış görüşmesi yapılması. İyi uygulama önerileri açıkça belirtilmeli ve zorunlu önlemlerle karıştırılmamalıdır. Denetim sonucu, yapılacak işlemler ve düzeltici eylemler için öngörülen süre belirtilmelidir.

Denetimin genel amacı, ilgili yasal gıda metnine uyumu değerlendirmektir. Denetimin kapsam ve amacı doğrultusunda, yukarıda belirtilen her maddenin mutlaka ele alınması gerekmeyecektir (örneğin, her zaman numune alınmayacaktır), ancak tüm denetimler benzer bir sistematik doğrultusunda yürütülmelidir.

2.12 Denetimin yürütülmesi

Denetimler genellikle haber verilmeden gerçekleştirilir; böylece işletmenin normal çalışma uygulamaları ve koşulları daha doğru bir şekilde değerlendirilebilir.

Denetçi, gıda işletmesine girişte kendini tanıtır ve

kimliğini işletme sahibi veya sorumlu yönetim temsilcisine gösterir. Denetimin reddedilmesi durumunda bu, denetim raporunda belgelenir ve ilgili kuruma sunulur.

Denetim sırasında, denetçiye tercihen uygun bir yönetim temsilcisi, işletmeyi temsilen eşlik eder.

Denetçi, denetim boyunca hijyen kurallarına uyar – gıda hazırlık alanlarına girerken koruyucu kıyafet giyer ve ellerini yıkar, gıda kontrol termometrelerini her kullanımdan sonra temizler ve dezenfekte eder, açık gıdalara mümkünse uygun ekipmanlar kullanarak temas eder.

• Ön Görüşme / Mülakat

Denetim, işletme sahibi veya uygun bir yönetim temsilcisiyle yapılan, işletmede yürütülen gıda ve gıda hazırlama faaliyetlerinin ele alındığı bir görüşmeyle başlar. Denetçi:

- Denetimin amacı ve nasıl yürütüleceği hakkında bilgi verir;
- İşletmenin büyüklüğünü değerlendirir – işlenen gıda türleri ve miktarları, tüketici profili, ürünlerin dağıtım yöntemleri;
- Gıda işletmesiyle ilişkili tüketici sağlığına yönelik tehlikeleri ve riskleri belirler ve gıda işletmecilerinin bunlar hakkındaki anlayışını belirler;
- Mevcut gıda güvenliği kontrol önlemlerinin (gıda güvenliği yönetim sistemi) yeterliliğini değerlendirir ve bilgi alır;
- Gıda güvenliği kontrol önlemleriyle ilgili mevcut belge ve kayıtları inceler.

• Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin Belirlenmesi, İncelenmesi ve Değerlendirilmesi – Denetim Öncelikleri

İşletmecinin yürüttüğü gıda işleme süreçleri ve buna bağlı tüm kontrol önlemleri, gıda güvenliği yönetim sistemini oluşturur. Denetçiler şu hususlara odaklanırlar:

- Her gıda işleme süreciyle ilişkili risk faktörlerinin ortaya çıkmasını önleyecek kontrol önlemlerinin belirlenmesi;
- Uygulanan kontrol önlemlerinin yeterliliğinin değerlendirilmesi.

Denetçi, mevcut gıda güvenliği sisteminde işletmecinin risk faktörlerini yeterince izleyip izlemediğini aşağıdaki yollarla belirler:

1. Gıda güvenliğini sağlamak açısından kritik uygulama ve prosedürlerin gözlemlenmesi:

- Kontrol altına alınmadığı takdirde büyük olasılıkla olumsuz sağlık etkilerine neden olacak yüksek riskli gıdalar ve yüksek riskli gıda işlemleri;
- Alım, ısıtma işlem ve soğutma gibi detaylı inceleme gerektiren işlemler;
- Çapraz kontaminasyona neden olabilecek uygulamalar.

2. Gıda yöneticilerine ve çalışanlara açık uçlu sorular sorularak, gıda riskleri ve uygulanan kontrol önlemleri hakkında bilgi düzeylerinin değerlendirilmesi.

3. Denetimi, işletmecinin kritik risk faktörleri üzerinde kurduğu kontrol önlemlerine odaklayarak yürütmek.

Aşağıdaki kontrol önlemleri denetim sırasında değerlendirilmelidir:

- Yüksek riskli (potansiyel olarak tehlikeli) gıdaların sıcaklık/süre kontrolü;
- Çalışan uygulamaları;
- Kişisel hijyen gereklilikleri;
- Tedarikçi kontrolü;
- Uygun sanitasyon programı;
- Tesis ve ekipman gereksinimleri;
- Personel eğitim planı;
- Tüketime hazır gıdalara çıplak elle temasın engellenmesi;
- Uygun el yıkama uygulamaları;
- Hasta çalışanların kısıtlanması veya uzaklaştırılması;
- Tüketime hazır gıdalar veya temizlenmiş gıda temas yüzeylerinin kirli ekipman, önlük, kesme tahtası ya da çiğ hayvansal ürünlerle çapraz kontaminasyona karşı korunması.

• İşletmenin fiziki muayenesi, ekipman, tesis, tesisat ve ölçüm kayıtları ile işletmede bulunan gıdaların incelenmesi

Denetim sırasında, denetçi aşağıdaki yasal gerekliliklere uygunluğu değerlendirir:

- Bina ve tesisler – yapı ve bakım (yapısal kusurlar);
- Gıda işleme alanları – zemin, duvarlar, tavanlar, pencereler, üst yapı elemanları ve bağlantılar;
- İçilebilir su temini;
- Etkili atık bertarafı;
- Temizlik ve dezenfeksiyon olanakları;
- Yeterli doğal veya yapay aydınlatma;
- Doğal veya mekanik havalandırma;
- Yeterli, uygun ve erişilebilir tuvalet ve diğer olanaklar;
- Gıda hazırlama alanlarında el yıkama olanakları;
- Ekipman ve gereçler – malzeme, yapı, hijyenik tasarım, yerleşim ve temizlik durumu;

- Gıda kontrol ve izleme ekipmanları;
- Tesisin, tuvaletlerin, taşıma araçlarının hijyen durumu ve sanitasyonu;
- Temizlik ve dezenfeksiyon programı;
- Gıda ambalajlama ve etiketleme;
- Haşere kontrolü;
- Çalışma kıyafetleri, bone, eldiven;
- Çalışan sağlığı, yaralanmalar;
- Personelin hijyen eğitimi ve nitelikleri.

• Denetim Kayıtları

Denetçi, denetim sırasında toplanan gözlem ve ölçümlerin doğru notlarını alır. Bu notlar resmi değildir ve denetim raporunun bir parçası olarak sunulmaz.

• Denetim Sırasında Yapılan Düzeltmeler

Denetim sırasında tespit edilen bazı uygunsuzluklar hemen düzeltilebilir. Bu tür anlık müdahaleler özellikle kritik ihlallerde önemlidir çünkü halk sağlığını korumada hızlı müdahaleler etkilidir.

Bu ihlaller ve düzeltmelerle ilgili ayrıntılı notlar alınır. Anında düzeltme yapılması, asıl ihlali ortadan kaldırmaz, ancak denetim dokümantasyonunun bir parçası olarak kabul edilmelidir. İhlaller ve düzeltmeler, denetim raporunda belirtilir.

İhlalin ilk meydana gelişine dair bilgiler, tekrarlanması durumunda önem kazanır. Daha sonraki denetimlerde tekrarlanması halinde, ilave uygunluk sonuçları doğuran tekrarlanan bir ihlal ortaya çıkar.

• Numune Alma ve Sıcaklık Ölçümleri Gibi Diğer Doğrulama Kontrolleri

Planlandığı takdirde veya belirli bulgular neticesinde gerekliyse, 'resmi' kontrol veya doğrulama amacıyla numune alınabilir.

Numune alma işlemleri, laboratuvar analizlerinin güvenilirliğini sağlamak için steril kaplar ve standart prosedürlerle yapılır. Denetçiler, depolama sıcaklığı ve gıda işleme süreçleri gibi kritik kontrol noktalarına dikkat eder, elde edilen bulguları daha sonra incelemek için kaydeder. Bu doğrulama faaliyetlerinden elde edilen sonuçlar (laboratuvar analizleri dâhil) denetim kayıtlarına işlenir ve gerektiğinde ilave inceleme, düzeltici faaliyet veya takip ziyaretlerine neden olabilir.

• Kapanış Görüşmesi

Kapanış görüşmesinde denetçi, işletme sahibi veya yetkilisine işletmenin yasal uygunluk durumu ve tespit edilen ihlallerin halk sağlığına etkisi hakkında bilgi verir. Görüşme, denetim sırasında tespit edilen kritik ihlaller

üzerine odaklanır.

Gıda güvenliği yasalarına uyum sağlamak amacıyla kabul edilebilir alternatifler ve uygulanması gereken zaman çizelgesi belirlenir. Uyum planı, tekrar eden ihlallerin önlenmesi için işletme prosedürlerinde yapılması gereken değişiklikleri içerir.

2.13 Denetim bulguları

Denetim süreci boyunca yapılan tüm gözlemler ve değerlendirmeler sistematik olarak belgelenmelidir. Hem güçlü yönler hem de iyileştirilmesi gereken alanlar açıkça not edilmelidir. Değerlendirme, aynı zamanda ortaya çıkan riskleri, işletmedeki son değişiklikleri ve mevcut kontrol önlemlerinin uygulamadaki etkinliğini de dikkate almalıdır. Gıda güvenliği açısından acil tehdit oluşturan durumlar tespit edilmesi durumunda, kapsamlı düzeltici önlemler tamamlanana kadar geçici önlemler ivedilikle uygulanmalıdır. Ayrıca denetçiler, işletme yönetimiyle iletişim kurarak onların yasal yükümlülükleri ne ölçüde kavradıklarını teyit etmeli ve gıda güvenliği standartlarının sürekli iyileştirilmesine yönelik proaktif bir yaklaşımı teşvik etmelidir.

Gıda hijyeni gerekliliklerine uygunsuzluklar aşağıdaki alanlarda görülebilir:

- Genel hijyen
- Mikrobiyolojik kontaminasyon
- Diğer kontaminasyonlar
- Bileşim
- Etiketleme / sunum (genel)
- Hijyen eğitimi
- Risk değerlendirmesi / HACCP
- Bildirim / onay
- İzlenebilirlik

2.14 Uygunsuzlukların sınıflandırılması

Tespit edilen tüm uygunsuzluklar, oluşturdukları risk temelinde değerlendirilip uygun bir şekilde sınıflandırılmalıdır. Genel olarak uygunsuzluklar 3 ana sınıfa ayrılır:

Küçük: Gıda güvenliği açısından düşük risk oluşturan, kolaylıkla düzeltilebilen ve sınırlandırılabilen uygunsuzluklardır;

Önemli: Belirli veya muhtemel bir gıda güvenliği riskine yol açabilecek, ancak halk sağlığı açısından doğrudan ve ciddi bir tehlike oluşturmeyen uygunsuzluklardır;

Ciddi: Halk sağlığı açısından doğrudan ve ciddi bir tehdit oluşturan uygunsuzluklardır.

Belirli bir uygunsuzluğun hangi kategoriye girdiğini belirlemek için aşağıdaki faktörler dikkate alınabilir:

- İşletmenin gıda güvenlik kurallarına uyum geçmişi
- Son denetim raporunun bulguları
- İşletmenin büyüklüğü ve faaliyetin kapsamı
- Üretilen/işlenen gıdanın türü
- Gıdanın işlenme şekli
- Tesisin yapısı, yerleşimi ve durumu
- Operasyonel hijyen koşulları
- Mevcut kontrol sistemleri
- Yönetimin gıda güvenliğini konusundaki yetkinliğine olan güven
- İşletmede hâkim olan gıda güvenliği kültürü
- Hedef tüketici kitlesi (hassas gruplar)
- Personel eğitimi ve hijyen uygulamaları (hasta çalışanların uzaklaştırılması dâhil)

Ancak, gıda yasal metinlerinin bazı yönlerine uyulmaması doğrudan bir gıda güvenliği riski oluşturmazsa da, yine de önemli veya ciddi olarak değerlendirilmelidir. Örneğin, izlenebilirlik sisteminin olmadığı durumlar bu kapsamdadır. Bu tür durumlar, her bir olay özelinde değerlendirilmelidir.

Uygun sınıflandırma yalnızca düzeltici eylemleri yönlendirmekle kalmaz, aynı zamanda takip ve yaptırım önceliklerinin belirlenmesine de yardımcı olur. Denetçilerin, her sınıflandırmanın arkasındaki gerekçeyi, halk sağlığı üzerindeki potansiyel etkiyi ve işletmenin acil kontrolleri uygulama becerisini de dikkate alarak belgelenmeleri beklenmektedir. Bu sistematik yaklaşım, düzenleyici değerlendirmelerde şeffaflık ve tutarlılık sağlayarak, tüketicileri koruma ve sektör standartlarını koruma hedefini desteklemektedir.

Denetçinin amacı, uygunsuzluk sayısını azaltmak ve bu hedefi daima öncelik olarak tutmaktır. Uygunsuzlukların azaltılması, sonuç olarak, güvenli gıda ürünlerinin üretilmesini ve tüketicilerin daha geniş kapsamda korunmasını sağlar. Denetçi, iyi bir denetçi olduğunu kanıtlamak için uygunsuzluk aramamalı; bunun yerine, gıda kaynaklı hastalık riski taşıyan ve uygunsuzluklara yol açabilecek faktörleri belirlemelidir. Uygulamada bu, denetçilerin objektif kanıtlarla mesleki yargıyı dengelemeleri gerektiği anlamına gelir. Hem anlık tehlikeler hem de sistemsel zayıflıklar dikkate alınmalıdır. Detaylı dokümantasyon ve gıda işletmecileriyle açık iletişim çok önemlidir; ayrıca, her işletmenin özel koşullarına göre önerileri uyarlayabilme yeteneği de gereklidir. Sonuç olarak, sınıflandırma süreci, uygunsuzlukların tespiti ile uygun düzenleyici tepkilerin belirlenmesi arasında bir köprü işlevi görür.

Uygunsuzluk örnekleri ve bunlara ilişkin düzeltici eylem zaman çizelgeleri Ek 2, 3 ve 4'te yer almaktadır.

2.15 Denetim çıktısı değerlendirilmesi

5 denetim sonucu seviyesi bulunmaktadır:

Derece 1: Tatmin Edici

Derece 2: Küçük Uygunsuzluk

Derece 3: Tatmin Edici Değil

Derece 4: Önemli Düzeyde Tatmin Edici Değil

Derece 5: Ciddi Düzeyde Tatmin Edici Değil

Denetçi, gözlemlenen uygunsuzlukların türlerini dikkate alarak genel denetim sonucunu belirlemelidir. Genel olarak ve yukarıda belirtilen faktörler dikkate alındığında:

Eğer tüm uygunsuzluklar küçük düzeyde ise, denetim sonucu Derece 1, Derece 2 veya Derece 3 olabilir. Bir veya birden fazla uygunsuzluk önemli düzeyde ise, denetim sonucu en az Derece 4 olmalıdır. Bir veya birden fazla uygunsuzluk ciddi düzeyde ise, denetim sonucu Derece 5 olmalıdır.

Bu derecelendirme sistemi, denetçilerin uygunsuzlukların ciddiyetini açık bir şekilde ifade etmelerini sağlar. Küçük düzeyde ilgilenilmesi gereken ihlallerden, derhal müdahale gerektiren önemli veya ciddi eksikliklere kadar bir yelpaze sunar. Her derecenin belirlenmiş kriterleri vardır ve denetçiler bu kriterlere atıfta bulunarak karar vermelidir. Bu da adil ve objektif bir değerlendirme süreci sağlar.

Ancak, arka arkaya gelen denetim sonuçlarının Derece 1: Tatmin Edici dışında olması durumunda, denetim sonucunun bir üst seviyeye yükseltilmesi göz önünde bulundurulmalıdır:

• **Derece 2:** Küçük Uygunsuzluk → Derece 3: Tatmin Edici Değil

• **Derece 3:** Tatmin Edici Değil → Derece 4: Önemli Düzeyde Tatmin Edici Değil

• **Derece 4:** Önemli Düzeyde Tatmin Edici Değil → Derece 5: Ciddi Düzeyde Tatmin Edici Değil

Bu tür bir derecelendirme artışı kararı, her vaka özelinde ve gıda işletmecileriyle (FBO'lar) istişare edilerek verilmelidir.

Denetim derecesinin artırılması otomatik olmamalı, zaman içinde uygunsuzlukların tekrar etme durumu ve kalıbı dikkatle gözden geçirilerek yapılmalıdır. Bu yaklaşım, kalıcı sorunların göz ardı edilmemesini ve denetlenen işletmelerin sürekli gelişim sağlamaya teşvik edilmesini amaçlar; önceki düşük standartlara geri dönüşünü engeller. Amaç yalnızca mevcut bulguları yansıtmak değil, aynı zamanda gıda güvenliği ve yasal metne uyuma yönelik sürdürülebilir bir bağlılığı teşvik etmektir.

2.16 Denetim raporu

Denetim raporu:

► Gerçeklere dayalı, objektif ve kanıtlanamayan

sonuçlardan arındırılmış olmalıdır;

➤ Gerekli denetim unsurlarını kapsamakla birlikte öz ve anlaşılır olmalıdır;

➤ İdari veya yasal takibe dair görüşler içermemelidir. Denetim raporu şunları içermelidir:

➤ Belirli başlıklar;

➤ İdari bilgiler – işletmenin adı, adresi, telefon numarası;

➤ Denetim sırasında denetçiye eşlik eden sorumlu kişinin tam adı ve unvanı;

➤ Denetimin yapılmasına izin vermeyen kişi varsa, onun adı ve unvanı;

➤ Gıda denetçisinin tam adı ve unvanı;

➤ Denetim nedeni – iş planı, takip denetimi, şikayet veya gıda kaynaklı hastalık incelemesi, merkez ofis tarafından görevlendirme vb.;

➤ Önceki denetimden bu yana ekipman, süreç veya ürünlerdeki önemli değişiklikler;

➤ Kimliğin gösterildiği kişinin adı;

➤ Denetimin kapsamı ve incelenen ürünler, süreçler veya sistemlerin kısa açıklaması;

➤ İncelenen kayıt ve belgelerin türleri;

➤ Belirlenen önemli uygunsuzluklar (varsa), yeterli ayrıntıyla açıklanmalı ve yürürlükteki gıda yasal metinlerindeki ilgili maddelere atıfta bulunulmalıdır;

➤ Denetim sırasında gıda işletmecisi tarafından yapılan düzeltmeler;

➤ Denetçi tarafından alınan herhangi bir yasal işlem;

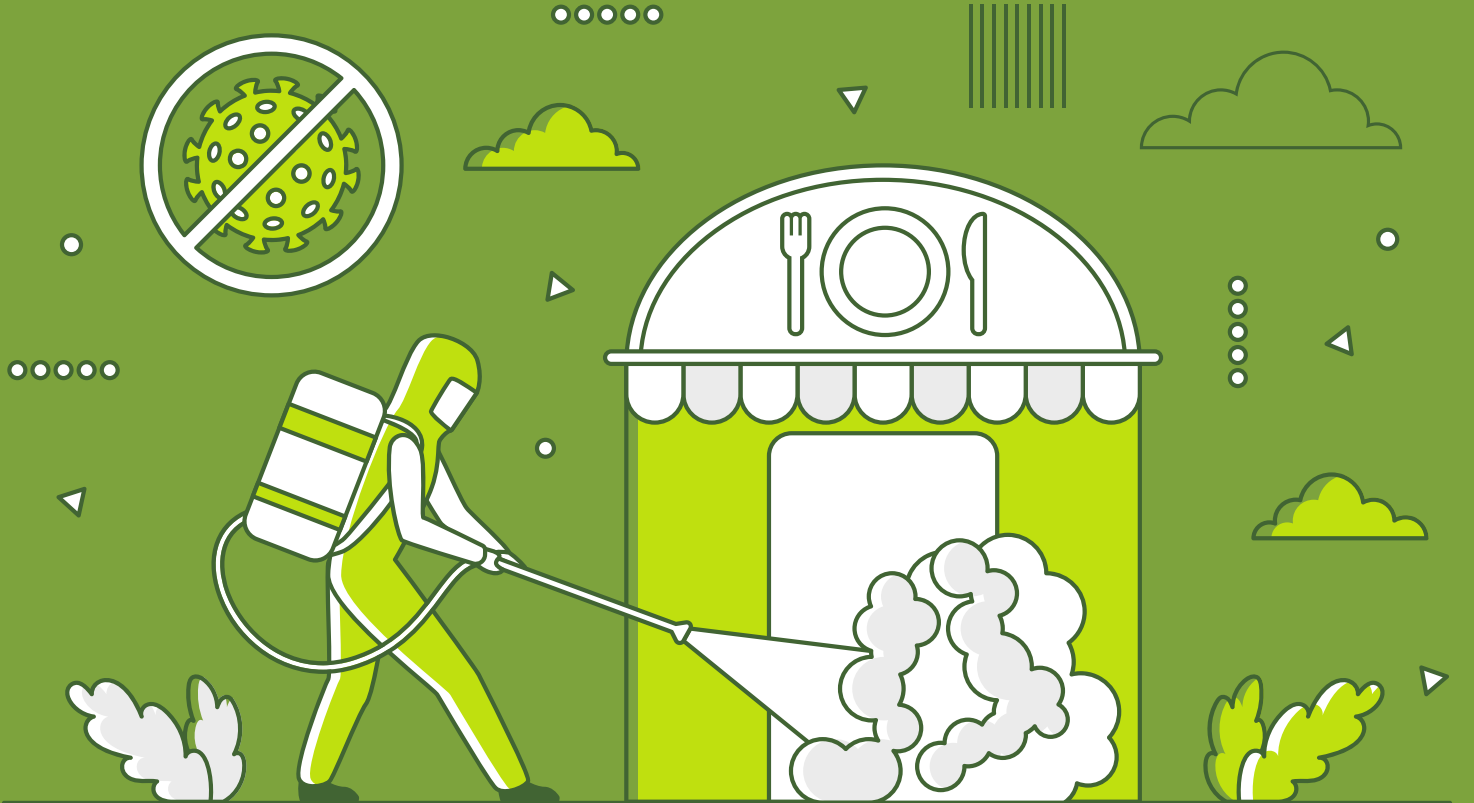
➤ Denetçinin el yazısı ile atılmış imzası.

Raporun iki nüshası hazırlanır. Biri denetlenen gıda işletmesinin sahibine teslim edilir, diğeri, varsa kullanılan tamamlanmış kontrol listesi ile birlikte denetçinin ofisinde saklanır. Denetçi, her raporun her sayfasını ayrı ayrı imzalamalıdır.

Denetim raporu normalde, denetimin yapıldığı tarihten itibaren 10 gün içinde sunulmalıdır. Ancak alınan yasal önlemlerin türü ve ciddiyetine bağlı olarak, bu süreden daha kısa sürede sunulması gerekebilir.

İşletme sahibi ya da sorumlu kişiden, raporu teslim aldığına dair imza ile onay vermesi talep edilmelidir.

Bölüm III.
Hayvansal kökenli
olmayan gıdalar için
Gıda İşletmecisi
(FBO) denetimi:
Nelere dikkat edilmeli



Bölüm III.

Hayvansal kökenli olmayan gıdalar için Gıda İşletmecisi (FBO) denetimi: Nelere dikkat edilmeli

Bu bölüm gıda güvenliği yönetim sistemlerinin dört ana unsuruna göre dikkat edilmesi gereken konulara ilişkin rehberlik sunar:

- A** Ön Koşul Programı (yapısal)
- B** Ön Koşul Programı (operasyonel)
- C** HACCP prensiplerine dayalı prosedürler
- D** Yönetim sistemleri

Her denetimin kapsamı belirlenirken - yani A-D maddelerinden hangilerinin ve hangi yönlerinin denetleneceği kararlaştırılırken, denetçi hijyen gerekliliklerinin uygulanmasını ve HACCP prensiplerine dayalı prosedürlerin uygulanmasını dikkate almalıdır.

Bu unsurlar değerlendirilirken denetçi gözlem, mülakat, ve belge incelemesi yöntemlerinin birleşimini kullanır. Belirlenen tehlikeleri yönetmeye yönelik

kritik kontrol noktaları ve müdahale yöntemlerine özel önem verilir. Temizlik protokollerinin etkinliği, personel hijyen uygulamaları, sıcaklık kontrolleri ve izlenebilirlik sistemleri titizlikle incelenir, bu sistemlerin yasal gerekliliklere tam uyum sağlayıp sağlamadığı denetlenir. Tespit edilen tüm sapmalar dikkatle not edilir, sonraki rapora dahil edilmek üzere destekleyici kanıtlar toplanır.

Denetim süreci boyunca FBO ile açık iletişim kurulması hem denetimin amacını açıklamak hem de anlık bulguları netleştirmek adına büyük önem taşır. Bu şeffaf diyalog, gıda güvenliğine yönelik iş birliğine dayalı bir yaklaşımı teşvik eder ve gerektiğinde yerinde eğitim veya düzeltme için bir fırsat sunarak,

gıda güvenliği uygulamalarının sürekli iyileştirilmesini destekler.

A. ZORUNLU PROGRAM – YAPISAL	B. ZORUNLU PROGRAM – OPERASYONEL
Denetlenecek Unsurlar: - Altyapı - konum/çevre alanı - bina - imar durumu vb - Tesis ve ekipman - kullanılan malzemeler/ yüzeyler vb - Hizmet/tedarik sistemleri: havalandırma, aydınlatma, buz, su - buhar, basınçlı hava - Teknik bakım ve kalibrasyon	Denetlenecek unsurlar: - Depolama/çevresel sıcaklık kontrolü - Haşere kontrolü - Temizlik ve dezenfeksiyon - Giren ürünlerin kontrolü - Gıda ve malzeme (paketleme, kimyasallar, giysiler vs.) depolama - Üretim ortamından kaynaklı mikrobiyal, fiziksel ve kimyasal kontaminasyon - İzleme uygulamaları (hammadde, son ürün, hijyen süreci, su vb) - Alerjen kontrolü - süreç yönetimi - Personel hijyeni ve hastalık durumu - Atık yönetimi (atık su, sıvı ve katı atık)

Kontrol edilecek kilit noktalar:

• Tesisin Tasarımı ve Yerleşimi:

Alanların Ayrımı: Özellikle tüketime hazır (RTE) ürünler için, hayvansal kaynaklı olmayan gıdalarda mutlak gerekliliktir. Çiğ gelen ürünlerle (örneğin yıkanmamış sebzeler), işlenmiş/tüketime hazır ürünler (örneğin doğranmış salatalar, pişmiş tahıllar) arasında yeterli fiziksel ayırım sağlanmalı, çapraz kontaminasyon önlenmelidir.

Akış: Tesis tasarımı, işlemlerin mantıklı ve hijyenik bir sıra ile gerçekleşmesini sağlamalı, riskleri en aza indirmelidir.

Malzeme: Gıda ile temas eden yüzeyler (zeminler, duvarlar, tavanlar) pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemelerden yapılmış olmalıdır. Bu, yüzeyde mikrobiyal gelişimi önlemek açısından kritiktir.

Havalandırma ve Aydınlatma: Yoğuşmayı önleyecek ve etkin temizlik/denetim yapılmasını sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Gıda Hazırlama - İşleme Odaları

Meyve ve sebzelerin yıkanmasına özel, ayrı lavabolar bulunmalı, bu alanlar el yıkama lavabolarından ayrılmış olmalıdır.

• Ekipman:

➤ **Temizlik ve Bakım:** Gıda ile temas eden tüm ekipmanlar (doğrayıcılar, mikserler, konveyör bantları vb.) temiz, iyi bakımlı, kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

➤ **Malzeme Uygunluğu:** Ekipman malzemeleri gıda ile temasa uygun, toksik olmayan ve gıda ile reaksiyona girmeyen nitelikte olmalıdır.

➤ **Sıcaklık Kontrolü:** Bozulabilir ürünler için (örneğin taze doğranmış meyve, hazırlanmış salatalar, bazı soslar) uygun sıcaklık kontrolü sağlanmalı, depolama, işleme ve teşhir süreçlerinde bu kontrol izlenmelidir.

• Taşımacılık:

➤ **Temizlik:** Hayvansal kaynaklı olmayan gıdaları taşıyan araçlar ve kaplar temiz, bakımlı ve kontaminasyon riskine (kir, toz, haşere vb.) karşı korunaklı olmalıdır.

➤ **Sıcaklık Kontrolü:** Uygun durumlarda, nakliye sıcaklık kontrollü yapılmalıdır (örneğin, soğutulmuş meyve suları, taze otlar).

➤ **Ayrıştırma:** Farklı türde gıdaların taşınması

durumunda, çapraz kontaminasyonu önlemek için etkili bir ayırma sağlayın (örneğin çiğ sebzelerin pişmiş tahıllardan ayrılması).

• Su Kaynağı:

➤ **İçilebilir Su:** Özellikle yıkama ve işleme gibi gıda ile ilgili tüm işlemler için yeterli miktarda içilebilir su sağlanmalıdır.

➤ **Buz:** Soğutma/soğuk zincir amaçlı kullanılan buz, içme suyundan elde edilmiş olmalıdır.

• Kişisel Hijyen:

➤ **El Yıkama:** Çiğ ürünlere dokunma, atıkla temas veya tuvalet kullanımı sonrası el yıkama uygulamalarına sıkı şekilde vurgulanmalıdır.

➤ **Koruyucu Giysi:** Temiz ve uygun koruyucu giysiler giyilerek kontaminasyon riski azaltılmalıdır.

➤ **Sağlık Durumu:** Gıda işletmecilerinin, hasta çalışanların gıdayı kontamine etmesini önleyecek prosedürlere sahip olması sağlanmalıdır.

• Gıda Maddeleri İçin Önlemler:

Kontaminasyona Karşı Koruma:

➤ **Fiziksel Kontaminantlar:** Yabancı maddelerin (örneğin taş, böcek, ambalaj kalıntısı) gıdaya karışmasını önleyecek önlemler kontrol edilmelidir.

➤ **Kimyasal Kontaminantlar:** Temizlik kimyasalları, yağlayıcılar vb. maddelerin güvenli şekilde depolanması ve kullanılmasına dikkat edilmelidir.

➤ **Alerjenler:** Karışık hayvansal kaynaklı olmayan ürünlerde alerjen yönetimi ve etiketleme denetlenmelidir.

➤ **Sıcaklık Kontrolü:** Bozulabilir ürünlerde soğuk zincir korunmalı, ısı işlem uygulanmış ürünlerde uygun sıcaklık sağlanmalıdır.

➤ **Hammadde Kontrolü:** Gelen hammaddelerin (meyve, sebze, tahıl, baklagil, kuruyemiş) görsel kalitesi, haşere/mantar varlığı, pestisit/mikotoksin kalıntılarına (örneğin kuruyemişte veya kuru meyvede) uygunlukları kontrol edilmelidir.

➤ **Yıkama ve Dezenfeksiyon:** Özellikle çiğ tüketilecek sebze/meyvelerde etkili yıkama protokolleri uygulanmalıdır.

• Isıl İşlem:

İşlenmiş hayvansal kaynaklı olmayan gıdalarda

(örneğin, konserve sebzeler, meyve püreleri, bitki bazlı süt alternatifleri), hedeflenen güvenlik ve raf ömrüne ulaşmak için doğru süre/sıcaklık parametreleri ve kayıtlar doğrulanmalıdır.

• **Ambalajlama:**

➤ **Malzemeler:** Ambalaj malzemeleri, gıda ile temasa uygun, ürünü kontamine etmeyecek nitelikte olmalıdır. Depolama: Ambalaj malzemeleri hijyenik koşullarda muhafaza edilmelidir.

➤ **Ambalajlama Süreci:** Uygulama sırasında kontaminasyon riskini en aza indirecek şekilde gerçekleştirilmelidir.

İyi Üretim Uygulamaları (GMP) / İyi Hijyen Uygulamaları (GHP) örnek belgeleri Ek 5'te sunulmuştur.

C. HACCP Prensiplerine Dayalı Prosedürler

Denetlenecek Hususlar:

➤ Tehlikeleri tanımlama

- Kritik kontrol noktalarının (CCP) belirlenmesi
- Kritik limitlerin tanımlanması
- Kritik kontrol noktalarının izlenmesi
- Düzeltici faaliyetlerin belirlenmesi
- Doğrulama ve geçerlilik prosedürlerinin oluşturulması
- Dokümantasyonun oluşturulması

D. YÖNETİM

- Gıda güvenliği için yönetim sistemi ve organizasyon tanımlı
- Gıda güvenliği politikası belirlenmiş
- Gıda güvenliği ile ilgili durumlar kayıt altına alınmış
- Geri çağırma prosedürleri oluşturulmuş
- İzlenebilirliği sağlayacak önlemler mevcut
- Yönetim, yasal sorumlulukların farkında
- İşin niteliğine uygun şekilde denetim - talimat ve/veya eğitim sağlanmış
- Gıda güvenliği eğitim planı/prosedürü ve kayıtları mevcut
- Sorumlu personel eğitimi yapılmış
- İç denetim sistemi kurulmuş

Bölüm IV. Denetim esnasında dikkat edilmesi gereken diğer hususlar



Bölüm IV.

Denetim

esnasında dikkat edilmesi gereken diğer hususlar

4.1. Tesis yerleşim planı ve alınan ruhsatlar

Denetim veya tetkik sırasında kontrol edilmesi gereken önemli belgeler, işletmenin güncel yerleşim planı ile Gıda İşletmecisinin (FBO) kayıt veya onay için gerekli ise alınmış ruhsatlarıdır.

İşletmenin yerleşim planının incelenmesi; iş akışını, çığ ve son ürünlerin ayrımını ve gıda güvenliği alanlama (zoning) düzenlemelerine uyumu değerlendirmek açısından kritik öneme sahiptir. Denetçiler, tesis tasarımının çapraz kontaminasyon riskini azalttığından ve etkili temizlik ile bakımı kolaylaştırdığından emin olmalıdır. Ayrıca, tüm gerekli ruhsatların alınmış ve geçerli olduğundan emin olmalıdırlar. Uygun dokümantasyon, yasal uygunluğuna ve işletmenin yasal geçerliliğini gösterir. Ruhsat kapsamındaki ürün türü, sayısı ve kapasitesine özellikle dikkat edilmelidir.

Dokümantasyonun gözden geçirilmesi, fiziksel yerleşimin onaylı planlarla uyumlu olduğunu teyit etmek ve yetkisiz değişiklikleri tespit etmek için gereklidir. Denetçiler, malzeme, personel ve atık akışını belgelenen yerleşimle karşılaştırarak hijyenik alanlama ve etkili ayırımın sağlandığını doğrulamalıdır; özellikle çapraz kontaminasyon riskinin yüksek olduğu alanlarda bu önemlidir. Mevcut düzenleme ile onaylı yerleşim planı arasındaki farklar tespit edilirse belgelenmeli ve çözüm üretilmelidir. Aksi halde, bu farklılıklar gıda güvenliği standartlarını veya yasal metne uyumu tehlikeye atabilir.

Bu unsurların sistematik incelenmesi, etkin denetim için sağlam bir temel oluşturur ve Gıda İşletmecilerinin şeffaflık ile yüksek gıda güvenliği standartlarına bağlılığını ortaya koyar.

FBO dosya örneği (dosya):

FBO dosyası (dosya)

Kayıt numarası:.....

İşletmenin sınıflandırmaya göre kategorilendirilmesi: (I, II, III, IV)

Dosyanın tamamlanma tarihi:

Kuruluş adı:

Şirketin adresi:..... Telefon:.....

E-mail:.....

Kuruluşun adresi :..... Telefon:.....

E-mail :.....

Bölge (XX):

Kuruluşun Kayıt Numarası (XXYY):

(XX – bölge numarası, YY – üretim grubunun numarası)

Tesis:

.....(kamu/özel)

Karma yapı.....

Yabancı Sermayeli.....

İşletme ... tarafından tescil edilmiştir :

'phcd':

Üretim Türü:

(Ürün gruplarını listeleyin)

Tesisin açılış yılı:

Son tadilat yılı :

Bina Tipi:

Diğer aktiviteler :(açıklayınız).....

.....

.....

.....

Yıllık üretime ilişkin bilgiler (ürün türleri):

Ürün adı	Metrik Ton
1.	
2.	
3.	
4.	

Ürünlerin ihracatına ilişkin bilgiler (erken):

Ürün adı	Metrik Ton	Çıkış Ülkesi
1.		
2.		
3.		
4.		

Tesisin Planlanan Kapasitesi (Ton)

..... /saatte;
..... /günde;
..... /haftada;
..... /ayda;
..... /yıl.

Tesisin Gerçek Kapasitesi (Ton):

..... /saatte;
..... /günde;
..... /haftada;
..... /ayda;
..... /yıl

Genel bilgi:

1. İşleme: saatlik / günlük :

2. Çalışma günü sayısı /Haftalık:.....

3. Çalışma vardiyası sayısı/günlük:

4. Vardiya süresi/saat:

5. Tesisdeki genel çalışan sayısı:.....

Üretim sürecinde görev alan çalışan sayısı:....

Paketleme sürecinde görev alan çalışan sayısı:

Depolama ve sevkiyat sürecinde görev alan çalışan sayısı:.....

6. Soğuk depo sayısı:
Kapasite (ton) and Başlangıç muhafaza sıcaklığı (°C):

Eksi:
Sıfır:
Artı:

7. Su temini türü: /.....(içme suyu temini/kendi su kaynağı)

İyi Üretim Uygulamaları (dokümantasyon kayıtları mevcuttur):
.....

(Giriş aşaması/belge kayıtları mevcuttur)
.....

Dosya tamamlandı :.....(kişinin adı ve ofisi, imza

4.2 Gruplanmış ürünlerin listesi

Gıda grupları listesi, Gıda İşletmecisinin (FBO) tesiste hangi tür gıdaları üretim, işleme, depolama, dağıtım veya pazarlama amaçlı olarak ele almayı planladığını belirtmek için kullanılır.

Bir işletmenin Kayıt/Onay Başvurusunu doldururken işletmeci:

- Tesiste gerçekleştirilen faaliyetlere göre ilgili gıda gruplarını belirtmeli,
- Gerekirse bu gruplar içindeki spesifik gıda türlerini göstermeli,
- Gıdaların tesiste hazırlanıp hazırlanmadığını ve hangi tür gıdalar olduğunu (örneğin salatalar, çorbalar, fırın ürünleri vb.) açıklamalıdır.

Bu bilgiler, yerel yetkili kurumun riski doğru değerlendirmesi, işletmeye uygulanacak gereklilikleri belirlemesi ve sonraki denetimleri gerçekleştirmesi için gereklidir. Gruplanmış ürünler listesi mevcut operasyonları doğru şekilde yansıtmalıdır. Detay seviyesi, yerel kurumlara tesiste yönetilen gıdalar hakkında net bir anlayış sağlayacak kadar olmalıdır. İşletmeciler, üretim veya işleme uygulamalarındaki değişikliklere paralel olarak bu listeyi düzenli biçimde gözden geçirmeli ve güncel tutmalıdır.

Liste hazırlanırken, dikkatli kategorilendirme düzenleyici denetimi kolaylaştırır ve etkin gıda güvenliği yönetimini destekler. Kategoriler; et ve kümes hayvanları ürünleri, tahıl ve fırın ürünleri, meyve ve sebzeler, hazır tüketim ürünleri gibi geniş gruplar olabilir. Her kategori içinde mümkünse belirli gıda türlerinden örnekler verilmelidir. Faaliyet değişikliği veya yeni gıda gruplarının eklenmesi durumunda işletmeci, yerel kurumlara bildirimde bulunmalı ve gerekirse güncellenmiş bir başvuru

sunmalıdır.

Açıklık ve tutarlılık sağlamak için listenin yapılandırılmış, madde madde ve benzer ürünlerin net başlıklar altında gruplanmış biçimde hazırlanması önerilir. Bu yaklaşım, yerel kurumların değerlendirmesini kolaylaştırmakla kalmaz, aynı zamanda işletmecilerin ürün kayıtlarını düzenli tutmasına da yardımcı olur. Başvurunun bir parçası olarak, ayrıntılı gruplamalar daha sonraki denetimlerin ve uyumluluk kontrollerinin temelini oluşturur.

Aşağıda böyle bir listenin nasıl sunulabileceğine dair açıklayıcı bir örnek verilmiştir:

GIDA GRUPLARININ LİSTESİ

Gıda üretimi, işlenmesi ve dağıtımı için tesisin Kayıt/ Onay Başvurusunun ayrılmaz bir parçası

Grup 1 – “Süt ve Süt Ürünleri”

- Taze süt
- Yoğurt
- Peynir
- Krema
- Tereyağı
- Sıvı tereyağı
- Toz süt ve/veya toz süt ürünleri
- Dehidre süt yağları
- Süt/süt-meyve/süt-tahıl bazlı tatlılar
- Sütlü içecekler
- Fermente süt içecekleri
- Diğerleri



Grup 2 – “Süt Benzerleri – Süt İçeren Taklit Ürünler ”

(Belirli süt benzerlerini belirtiniz)

Grup 3 – “Et ve Et Ürünleri”

Kümes hayvanları eti

- Soğutulmuş kümes hayvanı eti
- Dondurulmuş kümes hayvanı eti
- Soğutulmuş kümes hayvanı et kesimleri
- Dondurulmuş kümes hayvanı et kesimleri
- Kiyılmamış kümes hayvanı etinden hazırlanan soğutulmuş ürünler
- Kiyılmamış kümes hayvanı etinden hazırlanan dondurulmuş ürünler
- Kiyılmış kümes hayvanı etinden hazırlanan soğutulmuş ürünler
- Kiyılmış kümes hayvanı etinden hazırlanan dondurulmuş ürünler
- Sakatat
- Soğutulmuş kümes hayvanı et ürünü
- Dondurulmuş kümes hayvanı et ürünü
- Pişmiş ve/veya tütülenmiş, bozulabilir kümes hayvanı sosisi
- Pişmiş ve/veya tütülenmiş, kiyılmamış kümes hayvanı eti ürünleri
- Mekanik olarak ayrılmış et (MSM)
- Pate
- Diğerleri



Tavşan eti (Lagomorf eti)

- Soğutulmuş tavşan eti
- Dondurulmuş tavşan eti
- Soğutulmuş kesimler
- Dondurulmuş kesimler
- Sakatat
- Diğerleri

Evcil toynaklı hayvan etleri

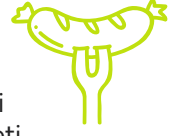
- Domuz
- Sığır
- Koyun veya keçi
- At eti
- Soğutulmuş karkas eti
- Dondurulmuş karkas eti
- Soğutulmuş kesimler
- Dondurulmuş kesimler
- Soğutulmuş sakatat
- Dondurulmuş sakatat
- Kiyılmamış soğutulmuş etten hazırlanmış ürünler
- Kiyılmamış dondurulmuş etten hazırlanmış ürünler
- Kiyılmış soğutulmuş etten hazırlanmış ürünler
- Kiyılmış dondurulmuş etten hazırlanmış ürünler
- Pişmiş ve/veya tütülenmiş, bozulabilir sosiler
- Pişmiş ve/veya tütülenmiş, kiyılmamış et ürünleri
- Dayanıklı pişmiş-tütülenmiş sosiler
- Kiyılmış etten yapılmış çiğ-kuru ürünler



- Kiyılmamış etten yapılmış çiğ-kuru ürünler
- Pate
- Diğerleri

Av eti

- Küçük avlardan soğutulmuş karkas eti
- Küçük avlardan dondurulmuş karkas eti
- Büyük avlardan soğutulmuş karkas eti
- Büyük avlardan dondurulmuş karkas eti
- Çiftlik avından soğutulmuş et
- Çiftlik avından dondurulmuş et
- Büyük avdan soğutulmuş kesimler
- Büyük avdan dondurulmuş kesimler
- Küçük avdan soğutulmuş kesimler
- Küçük avdan dondurulmuş kesimler
- Soğutulmuş hazırlıklar
- Dondurulmuş hazırlıklar
- Pişmiş ve/veya tütülenmiş, bozulabilir sucuklar
- Pişmiş ve/veya tütülenmiş mincedilmemiş et ürünleri
- Dayanıklı pişmiş-tütülenmiş sucuklar
- Kiyılmış etten yapılmış çiğ-kuru ürünler
- Kiyılmamış etten yapılmış çiğ-kuru ürünler
- Diğerleri



Grup 4 – “Balık, Balık Ürünleri ve Diğer Deniz Ürünleri”

- Taze balık
- Soğutulmuş balık
- Dondurulmuş balık
- Soğutulmuş balık ürünleri
- Dondurulmuş balık ürünleri
- Tuzda dondurulmuş balık ürünleri
- Mekanik olarak ayrılmış balık ürünleri
- Hava ile kurutulmuş balık ürünleri
- Hava ile kurutulmuş ve tütülenmiş balık ürünleri
- Tuzlanmış balık ürünleri
- Marine edilmiş ve/veya tuzda marine edilmiş balık ürünleri
- Kurutulmuş balık ürünleri
- Havyar
- Canlı çift kabuklu yumuşakçalar, dikenliler, başayaklılar, kabuklular, mantar yumuşakçalar ve deniz salyangozları
- Soğutulmuş çift kabuklu yumuşakçalar, dikenliler, başayaklılar, kabuklular, mantar yumuşakçalar ve deniz salyangozları
- Soğutulmuş çift kabuklu yumuşakçalar, derisidikenliler, kafadanbacaklılar, kabuklular, manto yumuşakçaları ve deniz salyangozları
- Balık yağı
- Diğerleri



Grup 5 – “Yumurta ve Yumurta Ürünleri”

- Sofra yumurtası
- İşlem için yumurta
- Yumurta ürünleri



Grup 6 – “Yağlar ve Yağ Ürünleri”

- Hayvansal yağlar
- Bitkisel yağlar
- Margariner
- Halvarinler



Grup 7 – “Tahıl ve Tahıl Bazlı Gıdalar”

Tahıllar:

- Buğday
- Mısır
- Pirinç
- Yulaf
- Diğerleri



Tahıl bazlı gıdalar:

- Un, irmik, kepek
- Yulaf gevreği, müsli, mısır gevreği
- Hamur ürünleri:
- Hamur
- Yufka, erişte
- Makarna, kuskus, spaghetti
- Diğerleri
- Ekstrüde gıdalar



Grup 8 – “Fırıncılık Ürünleri”

- Ekmek, fırın ürünleri
- Hamur işleri
- Kısa raf ömrüne sahip pastacılık ürünleri – kekler, pastalar, şerbetli tatlılar vb.
- Uzun raf ömrüne sahip pastacılık ürünleri – bisküviler, gofretler, waffle, kurabiyeler vb.
- İnce pişmiş ürünler – kekler vb.



Grup 9 – “Baklagiller”

- Fasulye
- Mercimek
- Bezelye
- Soya
- Diğerleri



Grup 10 – “Sebzeler – çiğ, pişmiş, konserve, dondurulmuş, kurutulmuş, fermente edilmiş, sebze suları”

- Sebzeler (mantarlar dahil) – çiğ
- Sebzeler (mantarlar dahil) – pişmiş
- Sebzeler (mantarlar dahil) – konserve
- Sebzeler (mantarlar dahil) – dondurulmuş
- Sebzeler (mantarlar dahil) – kurutulmuş
- Sebzeler (mantarlar dahil) – fermente
- Sebze suları
- Patates bazlı ürünler:
- Çips
- Nişasta
- Püre
- Haşlanmış patates (blanşe)



- Diğerleri

Grup 11 – “Meyveler – taze, dondurulmuş, kurutulmuş, konserve, nektar ve meyve suyu, reçel, marmelat, jöle ve komposto”

- Taze
- Dondurulmuş
- Kurutulmuş
- Konserve
- Nektar ve meyve suları
- Reçel
- Marmelat
- Jöle
- Komposto



Grup 12 – “Kuruyemişler ve Yağlı Tohumlar”

- Kuruyemişler – çiğ
- Kuruyemişler – ısıtılmış işlem görmüş
- Yağlı tohumlar – çiğ
- Yağlı tohumlar – ısıtılmış işlem görmüş



Grup 13 – “Şeker, şeker ve çikolata ürünleri, bal, sofrata tatlandırıcıları”

- Şeker
- Şeker ürünleri
- Çikolata ürünleri
- Sofrata tatlandırıcıları
- Bal
- Arı ürünleri
- Diğerleri



Grup 14 – “Tuz, baharatlar ve baharat ürünleri”

- Tuz – gıda endüstrisi ve sofrata kullanımı için
- Tuz ikameleri
- Baharatlar – taze
- Baharatlar – kuru
- Sirke
- Sirke ikameleri
- Diğerleri



Grup 15 – “Alkolsüz içecekler”

- Alkolsüz içecekler
- Boza

Grup 16 – “Şişelenmiş, doğal mineralli, kaynak ve masa suları”

- Üretim – kombine
- Ticaret



Grup 17 – “Bira”

Grup 18 – “Şarap” /sadece ticaret için

Grup 19 – “Alkollü içkiler”/sadece ticaret için

Grup 20 – “Kahve, çay, kakao”

- Çay



- Kahve
- Kahve ikameleri
- Mate
- Kakao



Grup 21 – “Konserve gıdalar”

- Beyaz et konserveleri
- Kırmızı et konserveleri
- Konserve balık ürünleri
- Et-sebze konserveleri
- Balık-sebze konserveleri



Grup 22 – “Yemeye hazır mutfak yemekleri”

- Dondurulmuş yemeye hazır ürünler (pizza, lazanya, ravioli, mantı vb.)
- Mutfak yemekleri
- Dondurmalar
- Diğerleri
- Konserve yemeye hazır ürünler



Grup 23 – “Gıdalarda kullanılan katkı maddeleri, enzimler ve aroma vericiler”

- Gıda katkı maddeleri
- Enzimler
- Aroma vericiler



Grup 24 – “Gıda takviyeleri”

Grup 25 – “Normal gıdalardan bileşim veya üretim yöntemi ile açıkça ayrılan özel beslenme amaçlı gıdalar”

- Kilo kontrolü için öğün yerine geçen gıdalar
- Bebek formülleri ve devam gıdaları
- İşlenmiş tahıl bazlı gıdalar
- Bebek mamaları
- Özel tıbbi amaçlı gıdalar
- Diğerleri



Grup 26 – “Diğer gıdalar”

- Yemeye hazır mutfak yemekleri
- Mayonez
- Soslar, salata sosları
- Sürülebilir ürünler
- Maya
- Toz çorbalar ve bulyonlar
- Kolajen
- Jelatin
- Salyangozlar
- Kurbağalar
- Diğerleri



Tesiste Hazırlanan Gıda Çeşitleri

- Salatalar



- Soğuk mezeler
- Soğuk başlangıçlar
- Sıcak başlangıçlar
- “Anında” hazırlanan hızlı yemekler
- Soslar
- Barbekü
- Izgara
- Çorbalar
- Çok bileşenli yemekler
- Mutfakta hazırlanan tatlılar
- Kısa raf ömürlü, tesiste yapılan şekerlemeler
- Uzun raf ömürlü, tesiste yapılan şekerlemeler
- Tesiste yapılan ekmek ve fırın ürünleri
- Hamur ürünleri
- Tesiste yapılan sandviçler, hamburgerler
- Sıcak içecekler
- Tesiste yapılan meyve suları
- Diğerleri



4.3 Risk temelli yaklaşım

Teftişler, işletmenin (kategorize edildiği gibi) sunduğu riskin niteliği, gıda güvenliği gereksinimlerine uyum geçmişi ve önceki denetimlerin sonuçları dikkate alınarak, risk temelli bir yaklaşım kullanılarak yapılmalıdır. Bu yaklaşım, denetimlerin doğasını, sıklığını ve türünü belirler.

Süreç, üretilen gıda türleri, üretim hacmi, personel eğitimi düzeyi ve uygulanan güvenlik kontrolleri gibi faktörler göz önünde bulundurularak tüm gıda işleme faaliyetlerinin kapsamlı bir değerlendirmesini içermelidir. Daha yüksek risk taşıyan alanlara odaklanmak, denetimlerin hem verimli hem de etkili olmasını sağlar; kaynaklar, halk sağlığını korumak için en çok ihtiyaç duyulan yerlere öncelik verilerek tahsis edilir.

Bu yöntem, denetçilerin kaynakları etkin şekilde tahsis etmelerini sağlar; yüksek riskli ya da uygunsuzluk geçmişi olan işletmelere daha fazla dikkat edilirken, güvenli uygulamalara sahip işletmeler için denetim sıklığı azaltılabilir. Risk seviyelerinin sürekli yeniden değerlendirilmesi ve denetim aralıklarının uyarlanması, yerel kurumların, uyumlu işletmelere aşırı yük bindirmeden, halk sağlığını korumasını kolaylaştırır. Her denetimin detaylı belgelenmesi, tespit edilen eksiklikler ve alınacak düzeltici önlemler, sürekli değerlendirme süreci ve şeffaflık ile hesap verebilirlik için büyük önem taşır.

Denetim protokollerinin düzenli olarak gözden geçirilmesi ve güncellenmesi, yeni tehlikeler ve gıda işleme uygulamalarındaki gelişmelere uyum sağlamak için zorunludur. Önceki denetimlerden alınan geri bildirimler entegre edilerek ve gelişen gıda güvenliği standartları takip edilerek, yerel kurumların yöntemlerini güncelleyip ortaya çıkan risklere daha iyi cevap verebilir. Bu uyarlanabilir strateji, tüketicici

güvenini artırmakla kalmaz, aynı zamanda işletmelerin yüksek uyum standartlarını sürdürmesini teşvik eder. Denetim bulgularının net bir şekilde belgelenmesi ve şeffaf iletişimi, denetçiler ile işletme sahipleri arasında iş birliğine dayalı bir ilişki kurulmasını sağlar. Düzeltici işlemler için rehberlik ve düzeltme süreleri, sorunların daha etkili çözülmesine ve sektörde sürekli iyileşmenin sağlanmasına yardımcı olur.

Bir Gıda İşletmecisi'nin "yüksek riskli" olarak sınıflandırılmasının yalnızca uygunsuzluktan değil, aynı zamanda işlenen gıdaların türü, çeşidi veya hacmi gibi doğası gereği faktörlerden de kaynaklanabileceği açıkça tanımlanmalıdır; bu durum, tüm yasal ve prosedürel gerekliliklere tam uyum sağlansa bile geçerlidir. Aynı zamanda, genel ve özel hijyen gerekliliklerinin uygulanmasındaki eksiklikler nedeniyle de FBO'lar yüksek riskli olarak belirlenebilir. Bu gibi durumlarda, gerekli standartlarla uyumun sağlanması ve halk sağlığının korunması amacıyla düzeltici tedbirlerin uygulanmasına ilişkin açıkça tanımlanmış, zamanla sınırlı son tarihler belirlenmelidir.

'Resmî' kontrollerde risk temelli yaklaşım, Gıda İşletmecilerinin (FBO) belirli, objektif ve açıkça tanımlanmış kriterlere göre kategorize edilmesini gerektirir. Bu kriterler; işlenen gıda türü, üretim hacmi, hedef tüketici grupları, uyum geçmişi ve operasyonların karmaşıklığı gibi unsurları içerebilir.

Bu kategorilendirme, yerel kurumların kaynakları önceliklendirmesine ve kontrol faaliyetlerini hedefe yönelik, orantılı ve verimli şekilde planlamasına olanak sağlar. Böylece, yüksek riskli işletmeler uygun denetim gözetiminde tutulurken, düşük riskli işletmeler risk profillerine uygun sıklıkta izlenir.

Bu yaklaşımın etkin uygulanması için, risk sınıflandırmasında kullanılan kriterlerin tutarlı bir şekilde uygulanması, iyi belgelenmesi ve gıda güvenliği risklerindeki, bilimsel bilgideki veya yasal gerekliliklerdeki değişiklikleri yansıtabilecek şekilde düzenli olarak gözden geçirilmesi gerekir. Yüksek/orta/düşük riskli gıda ürünlerine örnekler şunlardır:

Kategori	Ürün
Yüksek risk	Patojenik veya koşullu patojenik mikroorganizmaları içerebilecek ve patojenik ya da koşullu patojenik mikroorganizmaların oluşumunu veya çoğalmasını destekleyen ürünler şunlardır: Sucuklar (taze, aromalı, baharatlı vb.); Tüketime hazır yemekler; Kıyma hazırlanmış et ürünleri; Et ürünleri; Taze et; Olgunlaşma süresi >60 gün olan çiğ sütten yapılmış peynir; Yumuşak yarı-pişmiş hamurlardan ve taze dilimlenmiş hamurlardan yapılan, olgunlaşma süresi < 60 gün olan peynirler (mantar olgunlaşması hariç); Herhangi bir işlem görmemiş hammaddeden yapılmış dondurma; Pastörizasyon gibi koruyucu işlem görmemiş taze aromalı peynir; Mantar olgunlaşması ile elde edilen peynir; Çiğ süt; Çiğ sütten yapılmış tereyağı, krema ve taze peynirler veya olgunlaşma süresi 60 günden kısa olanlar, ricotta; Taze bütün balık, dilimlenmiş veya fileto; Balık hazırlıkları (dondurulmuş ürünler, çorba karışımları); Kısmi koruma işlemi görmüş balık ürünleri (marine edilmiş ürünler, tütsülenmiş ürünler, soğutmalı vakum ambalajlı ürünler); Yumuşakçalar; Çiğ yumurtalar; Sandviç ve şarküteri etleri, pastörize peynirler, pizza, doğranmış meyve, pişmemiş filizler, pastörize edilmemiş meyve suları/şaraplar; Et, kümes hayvanları, balık, pirinç veya makarna içeren pişmiş yemekler ve gıda maddeleri; Kremalı/krem peynir dolgulu fırınlanmış ürünler, çiğ süt peyniri, çiğ yumurta, çiğ kabuklu deniz ürünleri ve soslar; Aromalı yağlar.
Orta	Patojenik veya koşullu patojenik mikroorganizmalar içermesi gıda türü veya işleme yöntemi nedeniyle olası olmayan, ancak toksin oluşumunu veya patojenik/koşullu patojenik mikroorganizmaların çoğalmasını destekleyebilen ürünler ile kimyasal kontaminasyon riski taşıyan gıdalar şunlardır: Fermente edilmiş et ürünleri, su aktivitesi (Aw) < 0.95 ve pH < 5.2 olanlar; Yarı kurutulmuş et ürünleri – nem/protein oranı = 3.1:1 ve pH < 5; Pişmiş et ürünleri (pişmiş pastırma, jambon); Pastörize edilmiş veya eşdeğer işlem görmüş süt, krema ve tereyağı; pH < 4.5 olan peynir ve süt ürünleri, yoğurt; Pastörize sütle yapılmış peynir, olgunlaşma süresi > 60 gün (mantar olgunlaşması hariç); İşlem görmüş (pastörize edilmiş) hammadde kullanılarak yapılmış dondurma; Yarı korumalı balık ürünleri (örneğin tuzlanmış hamsi fileto, balık baharatları); Yumurta ürünleri; Dondurulmuş ve derin dondurulmuş ürünler, meyveler, kuruyemişler, baharatlar, sebzeler, yağlar, un, maya, kahve, kakao

Kategori	Ürün
Düşük	A product that eliminates the possibility of contaminating products or leading to the growth of pathogenic or conditionally pathogenic microorganisms, their toxins and physical or chemical contamination is rare as: Meyve suları, sterilize edilmiş / UHT işlemi görmüş süt ve süt ürünleri; Yarı pişmiş ve pişmiş peynirler, olgunlaşma süresi 6 aydan uzun olanlar (örneğin parmesan); Kurutulmuş tuzsuz balık ve kuru balık, konserve balık; Bal; Stabilize edilmiş ürünler ($A_w < 0,85 - pH < 4,6$, sıcaklık $24^{\circ}C$); Konserve ürünler (et, balık, soslar, stabilize edilmiş hazır yenilen soslar, sebzeler, meyveler); Hermetik kaplarda saklanan, dağıtım ve depolama sırasında ticari sterilitiyi koruyacak şekilde işlenmiş ve soğutmasız sistemde muhafaza edilen ürünler; Fıstık ezmesi, ekmek, kraker, tereyağı, kuru tahıllar, açılmamış konserveler ve esnek poşetlerdeki yiyecekler, kesilmemiş meyve ve sebzeler, süt ürünleri dışındaki içecekler; Atıştırmalık yiyecekler; Gazlı içecekler; Alkollü veya alkolsüz içecekler, su, tuz, şeker, sirke, mantarlar

Yüksek/orta/düşük/çok düşük risklerin süreçleri ile ilgili örnekler şunlardır:

Kategori	Sürecin türü
Yüksek risk	Karmaşık gıda hazırlama adımlarını içeren işlemler, çözündürme, doğrama, pişirme, soğutma, soğukta bekletme, yeniden ısıtma, sıcak servis etme, doğrama, kıyma, karıştırma, şekil verme, marine etme, termizasyon, vakum paketlenme ve modifiye atmosferli ambalajlama, doğrulanmamış prosedürlerle yapılan fermentasyon ve kütleme, sous-vide pişirme ve düşük sıcaklıkta pişirme, mikrobiyolojik risk taşıdığı bilinen hammaddelerin kullanımı, koruyucu maddeler olmadan karmaşık soğuk zincir yönetimi ya da uzun raf ömrü gibi işlemleri kapsar.
Orta risk	Gıda işleme adımları arasında teslim alma, depolama, soğukta muhafaza, servis etme, sınırlı hazırlık işlemleri (örneğin ekmek pişirme, donut kızartma, sandviçleri hemen servis edilmek üzere ızgara veya tostta pişirme), yerinde ekmek yapımı, çiğ içeriklerle (meyve, yumurta vb.) smoothie hazırlama, tüketime hazır önceden paketlenmiş gıdaların ısıtılmak veya servis edilmek üzere açılması, waffle külahı veya kek karışımı pişirme, çiğ et, kümes hayvanları veya deniz ürünlerinin önceden paketlenmiş şekilde satıldığı marketler, ön ambalajlama, pastörizasyon, soyma, fermentasyon gibi işlemler yer alır.
Düşük risk	Sınırlı hazırlık işlemleri potansiyel olarak tehlikeli gıdalarla ilgili olduğunda, örneğin soslu sandviçlerin hazırlanması, meyve dilimlenmesi, bireysel olarak önceden paketlenmiş tüketime hazır gıdaların paketi açılmadan ısıtılıp hemen servis edilmesi, espresso ve/veya karışık içeceklerin hazırlanması, önceden paketlenmiş tüketime hazır gıdaların (örneğin sandviçler) paketi açılmadan soğukta muhafazası gibi adımlar söz konusudur. Ayrıca ambalajlama, depolama, taşıma, ticaret, sterilizasyon, hızlı dondurma, kültürlenme (ekim), süzme (filtrasyon), damıtma, kurutma, muhafaza etme, seyreltme, glazeleme, sıkma, fırınlama, kızartma, kaynatma, rafinasyon, servis etme gibi işlemler de bu kapsamda yer alabilir.
Çok düşük risk	Tesislerde sadece önceden paketlenmiş gıdalar mevcutsa veya servis ediliyorsa ve potansiyel olarak tehlikeli gıdalar yalnızca onaylı bir gıda işleme tesisinde ticari olarak önceden paketlenmişse, atıştırmalık gıdaların ve gazlı içeceklerin hazırlanması, alkollü ya da alkolsüz içeceklerin servis edilmesi mümkündür.

Ekler:

Ek 1: Kontrol listesi

Ayrı bir belge olarak sunulmuştur.

Ek 2: Uygunsuzluklar için örnekler

Uygunsuzluklar aşağıdaki üç kategoriye ayrılabilir:

- 1. Hafif:** Gıda güvenliği riski düşük düzeydedir, kolayca giderilebilir ve kontrol altına alınabilir.
- 2. Önemli:** Ciddi bir risk oluşturabilir, ancak halk sağlığı açısından ağır ve ani bir tehlike oluşturmaz.
- 3. Ciddi:** Halk sağlığı açısından ağır ve ani bir tehlike söz konusudur.

Aşağıda, hafif, önemli ve ciddi ihlallere ilişkin örneklerin kapsamlı olmayan bir listesi yer almakta olup, yalnızca yol gösterici niteliktedir. Bu liste, mesleki değerlendirme ve risk analizinin yerine geçmesi amaçlanmamaktadır.

Uygunsuzluk türü	Örnekler
Hafif • Sağlık riski en düşük düzeyde olan ihlallerdir. • Bu tür eksiklikler bir sonraki denetime kadar giderilmelidir.	• Duvar yüzeyleri, zeminler veya diğer gıda ile temas etmeyen yüzeyler ya da ekipmanların temizliğe veya onarıma ihtiyacı vardır (örneğin; çatlamış ya da eksik zemin karoları, gıda hazırlama alanının doğrudan üstünde olmayan çatlamış veya soyulmuş boya). • Yetersiz havalandırma ve aydınlatma sistemleri • Bone takılmamış
Önemli • Potansiyel bir sağlık tehlikesi oluşturan ihlallerdir. • Bu eksiklikler, dolaylı yoldan gıda ile ilgilidir; örneğin, gıdanın işleme süreçleri, hazırlanması, depolanması ve/veya servisi sırasında ortaya çıkar. • Bu eksiklikler 24-48 saat içinde giderilmelidir; aksi takdirde yasal işlem başlatılabilir.	• Gıda ile temas eden yüzeylerin veya ekipmanların temizlenmesi ya da onarılması gerekmektedir. • Soğutma ve mekanik bulaşık yıkama ekipmanlarının onarılması gerekmektedir. • Doğru ölçüm yapan termometreler sağlanmamış. • Gerekli malzemelerle donatılmış bir el yıkama lavabosu bulunmamaktadır. • Çöpler hijyenik bir şekilde depolanmamaktadır. • Ekipman ve gereçlerin uygun şekilde temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sağlanmamaktadır. • Tuvaletlerin temizliği korunmamakta ve gerekli malzemeler sağlanmamaktadır.
Ciddi • Sağlık açısından acil tehlike oluşturan ihlallerdir. • Bu durumlar doğrudan gıdayı etkiler; örneğin kontaminasyon, zaman-sıcaklık ihlalleri, güvenli (içilebilir) suyun bulunmaması veya herhangi başka bir sağlık riski durumu. • Bu eksiklikler derhal giderilmelidir; aksi takdirde iş yerinin kapatılması yönünde bir emir verilebilir ve/veya sağlık riskini ortadan kaldırmak için derhal müdahale edilmesi gerekir. • Yaptırım uygulanacaktır	• Gıda hazırlık alanında veya gereçlerin yıkandığı yerde basınçlı sıcak ve soğuk su bulunmamaktadır. • Kemirgen veya haşere istilası mevcuttur ve etkili bir haşere kontrol yöntemi uygulanmamaktadır. • Yetersiz soğutma. • Kanalizasyon geri tepmesi meydana gelmiştir. • Güvenli ve içilebilir su bulunmamaktadır. • Gıdalar kontamine olmuş veya taşışmış edilmiştir.

	Uygunsuzluklar	Hafif	Önemli	Ciddi
Etiketleme & Sunum	Uygun olmayan net miktar (metrik)	X		
	Ticari etiketin olmaması		X	
	İçeriğin belirtilmemesi		X	
Katkı maddeleri (kategori – Bileşim)	Üretim tesisinde katkı maddeleri/ renklendiriciler/aroma vericilerin uygunsuz kullanımı		X	
Yönetim prosedürleri (Hijyen, HACCP, Eğitim)	Eğitim eksikliği, örneğin iş faaliyetlerine uygun gıda güvenliği uygulamaları hakkında bilgi sahibi olunmaması		X	
	HACCP prensiplerine dayalı risk değerlendirme sisteminin olmaması		X	
Tedarikçi kontrolü	Yırtılmış ambalaj	X		
	Kontamine olmuş hammaddeler		X	
	Malzemelerin yetersiz koşullarda depolanması	X		
Önkoşul programları (Genel hijyen)				
Temizlik/ Sanitasyon	Bakım ekipmanlarının uygun şekilde depolanmaması	X		
	Düzenli temizliğin yapılmaması		X	
	Çok kötü yapısal koşullar, kötü ekipman durumu ve/veya rutin temizliğin yetersiz yapılması ve/veya ciddi şekilde atık, pislik ya da başka yabancı maddelerin birikmesi sonucu gıda kontaminasyonu riski oluşması			X
Personel hijyeni	Yiyecek hazırlanan alanlarda çalışan personelin, saçların yiyeceğe karışmasını önlemek amacıyla tüm saçları kapatan bone takmaması	X		
Haşere kontrolü	Yiyecek hazırlama alanındaki hava giriş noktaları ve açılan dış pencerelerde sineklik bulunmaması.	X		
	Fare, sıçan, hamam böceği veya diğer zararlılar (kuşlar dahil) veya bu zararlılarla ilgili ciddi istilalar sonucu gerçek gıda kontaminasyonu veya gıda kontaminasyonu riski oluşması.			X
Tesis ve ekipman	Ekipman, altına, etrafına ve içine yeterli erişim sağlanacak şekilde kurulmamış, bu da etkin temizliğinin yapılmasını engelliyor.	X		

	Uygunsuzluklar	Hafif	Önemli	Ciddi
Tesis ve ekipman	Gıda ile temas eden yüzeyler emici olmayan, korozyona dayanıklı, pürüzsüz, çukurcuklar, girintiler, keskin köşeler ve ürünün birikebileceği alanlardan arınmış olmalıdır.		X	
Tesis yapısı	Tesisin tasarımı, işlemlerin düzenine ve işlenmemiş ile işlenmiş gıdaların fiziksel ayırımına yeterince önem vermemiştir; bu durum çapraz kontaminasyonu önlemeyi zorlaştırmaktadır.		X	
	Tesisin büyüklüğü, burada yürütülmesi planlanan işin niteliği ve kapsamı için yetersiz olup, kabul edilemez risklere yol açmaktadır.		X	
Hizmetler	Süzgeç kapağı eksiktir.	X		
	Aydınlatma seviyesi, gıdanın güvenli şekilde işlenmesine ve etkin temizlik yapılmasına izin verecek düzeyde değildir.		X	
	İçilebilir su kaynağı sağlanmamıştır.			X
Saklama, Dağıtım, Ulaşım	Kuru gıdalar doğrudan yerde depolanmaktadır.	X		
	Tepsiler, arabalar ve kutular gibi tekrar kullanılabilir kaplar yetersiz şekilde bakım görmektedir.	X		
	Farklı gıda türlerinin ayrılmasını sağlayacak uygun depolama tesisleri bulunmamaktadır; bu durum çapraz kontaminasyon riskini artırmaktadır.		X	
	Hassas gıdalar taşıma sırasında uygun sıcaklıkta saklanmamaktadır.		X	
	Depolama sırasında çapraz kontaminasyonun gerçekleşmesi, örneğin kanın hazır tüketim gıdalarının üzerine damlaması			X
	Taşıma sırasında çapraz kontaminasyonun gerçekleşmesi			X
Atık yönetimi	Çöp kutuları ve çöp torbası tutucuları kendiliğinden kapanan kapaklarla donatılmamış	X		
	Gıda atıklarının saklandığı alan temiz tutulmamakta ve atıklar, gıda kontaminasyonuna kaynak olmaması için gerektiği sıklıkta kaldırılmamaktadır		X	
	Ciddi drenaj arızaları veya tesisin su baskını, gerçek kontaminasyona ya da gıda kontaminasyonu riskine yol açmaktadır			X

	Uyumsuzluklar	Hafif	Önemli	Ciddi
Bölgelere Ayırma	Aşağıdaki faaliyetler ayrı ve belirlenmiş alanlarda gerçekleştirilmemektedir: Çiğ yiyeceklerin pişirme için hazırlanması, örneğin et, kümes hayvanları, balık ve sebzeler Çiğ yiyeceklerin tüketim için hazırlanması, örneğin salatalar Pişirme, kızartma ve fırınlama Yiyeceklerin porsiyonlanması, dilimlenmesi ve tabaklanması gibi işlemler		X	
	Çiğ ve pişmiş, tüketilmeye hazır gıdaların her iki işlemin karışmasını önlemek amacıyla ayrı güzergahlarının sağlanmaması		X	
İşlem kontrol (HACCP)	Doğru Kritik Kontrol Noktası (CCP) tanımlanmamış veya kontrol edilmemiş		X	
	Çapraz kontaminasyonu önleyici önlemler uygulanmamış		X	

Ek 3: Acil düzeltici eylem gerektiren uyumsuzluk örnekleri

1	Temizleyiciler, dezenfektanlar, temizlik kimyasalları ve temizlik ekipmanları net şekilde etiketlenmemiş veya işaretlenmemiş; yiyecekten ayrı bir alanda saklanmıyor.
2	Uygun olmayan gıda sınıfı temizlik maddeleri kullanımı.
3	Kötü kişisel hijyen uygulamalarının gözlemlenmesi.
4	Yetersiz koruyucu kıyafet giyilmesi.
5	Uygun olmayan yiyecek saklama uygulamaları, örneğin yiyeceklerin teneke kutularda bırakılması, mutfak gereçlerinin yiyecek kaplarında bırakılması.
6	Kabul edilemez buz çözme (defrost) uygulamaları.
7	Yiyecek hazırlama alanlarında yetkisiz personel bulunması.
8	Çiğ ve pişmiş hazırlık yüzeylerinin ayrılması.
9	Çiğ ve pişmiş yiyeceklerin doğru şekilde ayrılması.
10	Hassas yiyeceklerle ilgili teslimatlarda uygun olmayan işlem prosedürleri.
11	Kullanılamaz yiyecekler.
12	El yıkama lavabosunda uygun olmayan sabun ve el kurutma düzenlemeleri.
13	Hassas yiyeceklerin hatalı şekilde işlenmesi.
14	Enfeksiyonlu, açık yaralı veya yanık haliyle çalışan yiyecek personeli.
15	Tesiste hayvan bulunması.
16	Yanlış zaman – sıcaklık kontrolü.
17	Renk kodlu mutfak gereçleri / kesme tahtalarının yanlış alanlarda saklanması/kullanılması.
18	Yiyecek alanlarında kişisel eşyaların bulunması.
19	Yiyecek alanlarında temizlik ekipmanlarının bulunması.
20	Yiyecek alanlarında sigara içilmesi.

Ek 4: Uzun dönemli uygunluk için geliştirilmesi gereken müdahaleler

Kontrol dışı gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerinin yerinde düzeltilmesi tüketicinin korunması açısından elzem olmakla birlikte, uzun vadeli uyum ve davranış değişikliğinin sağlanması da aynı derecede önemlidir. Uzun vadeli uygunlukla ilgili yanlış kanıların giderilmesi, istenen davranış değişikliğinin sağlanmasına yardımcı olacaktır. Sadece ihlallerin işaretlendiği 44 maddelik denetim raporlarının kullanıldığı yerlerde, işaretlenmemiş maddelerin gıda kaynaklı hastalık riskleri açısından kontrol altında olduğu varsayılır. Ancak kod ihlallerinin gözlemlenmesi; günün saati, haftanın günü ve denetim süresi gibi çeşitli faktörlerden etkilenebilir. Tüm gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerinin (uygunluk, gözlemlenmeme veya uygulanamazlık gibi) durumunu belgelemek yerine yalnızca gözlemlenen ihlalleri belgelendiren bir denetim sistemi, sürekli veya periyodik olarak kontrol altına alınmayan belirli gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerini tutarlı bir şekilde fark edemeyebilir.

Bir diğer yanlış kanı ise, yalnızca eğitimin gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerinin kontrol altına alınmasını sağlayacağıdır. Eğitim fayda sağlayabilir ancak edinilen bilginin işyerinde uygulanacağına dair bir garanti yoktur. Bilginin davranış değişikliğine dönüşebilmesi için pekiştirilmesi ve davranışın yerleşik bir kalıp haline gelmesi için yeterli bir süre boyunca tekrarlanması gerekir. Bir diğer varsayım ise, ihtarname, idari duruşma veya yerinde düzeltme gibi yasal yaptırım eylemlerinin tek başına otomatik olarak gelecekte yönetim kontrolü sağlayacağıdır. Ne yazık ki, bu eylemlerin hiçbirinin gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerinin uzun vadeli kontrolüyle sonuçlanacağına dair bir garanti yoktur.

Uzun vadeli uygunluğun en iyi şekilde, işletmecinin gönüllü eylemleriyle sağlanabileceği düşünülmektedir. İşletmeci, bir gıda güvenliği yönetim sistemine ihtiyaç olduğu fikrini benimsediğinde, uzun vadeli uygunluğa ulaşma olasılığı daha yüksektir. Aşağıda, işletmecilerin gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerinin uzun vadeli, aktif yönetim kontrolünü daha iyi sağlamak için uygulayabileceği yöntemler yer almaktadır.

1. Ekipman ve Düzen Değişikliği

Ekipman düzgün çalışmadığında kritik sınırlara ulaşmak zordur. Ekipmanın doğru kalibrasyonu, gıda güvenliğinin sağlanmasında hayati önem taşır. Kalibrasyon başarısız olduğunda ya da mümkün olmadığında ekipman değiştirilmelidir. Ekipman arızalarının yanı sıra, kötü ekipman yerleşimi de çapraz kontaminasyon olanağı yaratabilir ve dikkate alınmalıdır. Örneğin:

► Eşit kalınlık ve ağırlığa sahip hamburgerlerin hepsi belirli bir sürede güvenli pişirme sıcaklığına ulaşmıyor. Yapılan incelemede, ızgaranın ısıyı eşit olmayan şekilde

dağıttığı tespit ediliyor. Sorunu gidermek için yeni bir eleman takılır.

► Yakındaki bir el yıkama lavabosundan sıçrayan su, hazırlık masasının üzerinde görülüyor. El yıkama lavabosundan hazırlık masasına çapraz bulaşmayı önlemek için bir sıçrama önleyici takılır.

2. Alıcı Şartnamelerinin Belirlenmesi

Gıda işletmesinin satın aldığı mal ve hizmetlere ilişkin yazılı şartnameler birçok sorunu önleyebilir. Örneğin:

► Parazit tehlikesi oluşturan ve çiğ tüketime yönelik balıklar belirtilen süre ve sıcaklıkta dondurulmamıştır ve gıda işletmesinde herhangi bir dondurma ekipmanı bulunmamaktadır. Alıcının belirlediği şartlar, balığın dondurulması sorumluluğunu tedarikçiye yükler.

► Belirli bir zaman parametresiyle konveyörde pişirilen istakoz kuyrukları, hamburgerler veya diğer ürünler, konveyörün kalibre edildiği boyuttan daha büyük oldukları için belirtilen sürede uygun sıcaklığa ulaşmıyor. Tedarikçiden alınan ürünlerin boyutunu sınırlamak için alıcı spesifikasyonları belirlenir.

3. Tarif/İşlem Talimatlarının Geliştirilmesi ve Uygulanması

► Çiğ hayvansal gıdaları hazır gıdalardan ayırmak için renk kodlu kesme tahtaları kullanılmasını belirten işlem talimatları, çapraz kontaminasyon olasılığını kontrol altına almak için geliştirilmiştir.

► Gıda kaynaklı hastalık riskini azaltmak için çiğ veya az pişmiş yumurta gerektiren tariflerde pastörize yumurtalar kullanılır.

► Ticari olarak önceden pişirilmiş tavuk, tavuk salatası gibi pişmiş tavuk gerektiren tariflerde, gıda temas yüzeylerinin ve hazır gıdaların çiğ tavukla kontaminasyon riskini azaltmak için kullanılır

► Makarna, pişirildikten hemen sonra ve tek porsiyonlara bölünmeden önce buz banyosunda soğutulur. Bu, spagetti pişirme prosedürlerinde belirtilmiştir.

4. İlk Giren İlk Çıkar (FIFO) Prosedürlerinin Kurulması

Ürün rotasyonu hem kalite hem de güvenlik açısından önemlidir. "İlk Giren İlk Çıkar" (FIFO), hazırlanan ve depoya konulan ilk ürün partisinin, satılan veya kullanılan ilk parti olması gerektiği anlamına gelir. Gıda Mevzuatı'nın gerektirdiği şekilde gıdaların tarihlendirilmesi, soğutulmuş, tüketime hazır, potansiyel olarak tehlikeli gıdalarda (TCS gıdalar) FIFO prosedürünün kullanımını kolaylaştırır. FIFO kavramı,

patojen üreme olasılığını sınırlar, ürün rotasyonunu teşvik eder ve zaman/sıcaklık gerekliliklerine uyumu belgeler.

5. Standart İşletim Prosedürlerinin (SOP) Geliştirilmesi ve Uygulanması

Çeşitli görevlerin yerine getirilmesinde standartlaştırılmış yazılı prosedürlerin izlenmesi, her görev gerçekleştirildiğinde kalite, verimlilik ve güvenlik kriterlerinin karşılanmasını sağlar. Her operasyon kendine özgü olsa da, aşağıdaki liste standart operasyonel prosedürlerle kontrol edilebilen bazı ortak yönetim alanlarını içermektedir:

- Personel (hastalık kontrolü, temizlik, eğitim)
- Tesis bakımı
- Hijyen koşulları (temizlik programı, kimyasal depolama, haşere kontrolü, gıdyla temas eden yüzeylerin sanitasyonu)
- Hijyen tesisleri (onaylı su temini ve testi, varsa tesisat, kanalizasyon bertarafı, el yıkama ve tuvalet tesislerinin planlı şirket içi denetimi, çöp toplama)
- Ekipman ve alet bakımı

Gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerini kontrol altına almaya yönelik prosedürleri detaylandırmak için standart operasyonel prosedürler de geliştirilebilir:

- Yetersiz pişirme sonucu oluşabilecek tehlikeleri önlemek için belirli bir sıklıkta sıcaklık ölçümü ve uygun düzeltici önlemlerin alınması için prosedürler konulması.
- Yeterli el yıkama, sıklığı, doğru tekniği ve izlemeyi belirten yazılı prosedürlerin belirlenmesiyle sağlanması.

6. Risk Kontrol Planlarının (RCP) Geliştirilmesi ve Uygulanması

Risk Kontrol Planı, perakende veya gıda hizmeti işletmecisi tarafından denetçilerin de katkılarıyla geliştirilen ve belirli kontrol dışı gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerini kontrol etmek için bir yönetim sistemini tanımlayan özlü bir yönetim planıdır. Risk Kontrol Planının, denetçilerin ve sorumlu kişinin, belirli kontrol dışı gıda kaynaklı hastalık risk faktörlerine uzun vadeli uyumu teşvik etmek için birlikte geliştirdiği gönüllü bir strateji olarak tasarlanması hedeflenmektedir. Örneğin, gıda işletmede uygun şekilde soğutulmuyorsa, Risk Kontrol Planı'nda çerçevesi çizilen bir izleme ve kayıt tutma sistemi, gelecekte gıdanın yeterli şekilde soğutulması için yeni prosedürlerin oluşturulmasını sağlayabilir. Bir Risk Kontrol Planı, plandaki temel kontrol sistemlerinin belirli bir süre (örneğin 60-90

gün) boyunca uygulanmasını ve denetçi denetimine izin vermesini gerektirmelidir. Plan ne kadar uzun süre uygulanırsa, yeni kontrollerin denetçi denetimi sona erdikten sonra da gıda işletmesinde kullanılmaya devam eden "alışkanlıklar" haline gelme olasılığı o kadar artacaktır.

Bir Risk Kontrol Planı, günlük rutine entegre edilebilecek basit kontrol önlemlerini vurgulamalıdır. Kısa olmalı, her risk faktörü için bir sayfayı geçmemeli ve aşağıdaki noktaları çok özel terimlerle ele almalıdır:

- Kontrol edilecek risk faktörü nedir?
- Risk faktörü nasıl kontrol edilecek?
- Kontrolde kim sorumlu?
- İzleme ve kayıt tutma nasıl yapılacak?
- İzleme ve kayıtları kim yapacak?
- Sapmalar görüldüğünde hangi düzeltici eylemler alınacak?
- Plan ne kadar süreyle uygulanacak?
- Risk Kontrol Planı sonuçları denetçilere nasıl iletilecek?

Bir risk kontrol planı uygulayarak, perakende veya gıda hizmeti işletmecisi, tespit edilen sorun için uygun düzeltici eylemi belirleme ve işletmeye ve operasyona en uygun uygulama stratejisini tasarlama fırsatına sahip olacaktır. Risk kontrol planı, gıda işletmesinin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde düzenlendiğinden, işletmeci planın tüm sorumluluğunu üstlenir ve nihai olarak geliştirilmesinden ve uygulanmasından sorumludur. Denetçilerin rolü, risk faktörünün/ faktörlerinin kontrol altına alınabileceği yollar önererek işletmeciye danışmaktır.

Bir risk kontrol planı oluşturarak, işletmeci, yerleşik gıda güvenliği yönetim sisteminde bir sorun olduğunu fark eder ve yalnızca tek bir ihlali kabul etmek yerine belirli bir düzeltme planına bağlı kalır. Telefonla veya şahsen yapılan takip, işletmeciye denetçilerin planın başarılı olmasını istediklerini gösterir. Bu aynı zamanda denetçilere, risk kontrol planını daha kullanışlı hale getirmek için işletmecinin sorularını yanıtlama ve geri bildirimde bulunma fırsatı da verir.

Ek 5: İyi Üretim Uygulamaları/İyi Hijyen Uygulamaları (GMP/GHP) belgelendirme örneği

Bu metnin amacı, üretim süreçlerinin yeterince belgelenip belgelenmediğini, düzenli olarak izlenip izlenmediğini ve etkili bir şekilde kontrol edilip edilmediğini anlamak için hangi kaynaklardan bilgi veya kanıt toplanabileceğini açıklamaktır. İşletmenin büyüklüğüne, ürünün türüne ve üretim yöntemlerine bağlı olarak farklı şablonlar veya kayıt türleri kullanılabilir.

Gıda güvenliği planlarının (örneğin Risk Kontrol Planı – RCP) etkili bir şekilde uygulanabilmesi ve denetlenebilmesi için kapsamlı dokümantasyon şarttır.

Bu; prosedürlerin, izleme faaliyetlerinin, alınan düzeltici önlemlerin ve personel görevlerinin ayrıntılı olarak kaydedilmesini kapsar.

Düzenli ve doğru kayıt tutma sayesinde işletmeler:

► İyi üretim ve hijyen uygulamalarına uyduklarını

gösterebilir,

► Denetimler sırasında risk yönetiminin sürekli yapıldığını kanıtlayabilir,

► İç kontrollerini kolayca yapabilir ve gıda güvenliği sistemlerini sürekli geliştirebilir.

İYİ ÜRETİM UYGULAMALARI/İYİ HİJYEN UYGULAMALARI DOKÜMANTASYONU



1. SU VE BUZUN GÜVENLİĞİ (UYGUN DURUMLARDA)

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

Not: Üretimde/işyerinde veya temizlik, soğutma vb. amaçlarla kullanılan suyun içme suyu özelliğinde olması gerekmektedir!

- 1.1. Sıhhi tesisat vinçlerinin numaralandırma şeması
- 1.2. Su ve buz örneklemesi talimatları (uygun ise)
- 1.3. Akredite laboratuvarda (doğrulama prosedürü olarak) su ve buzun yıllık laboratuvar analiz izleme planı (uygun ise)
- 1.3.1. Eşlik eden yazılar ve analiz laboratuvar protokolü
- 1.4. Günlük su klorlama kontrolü kontrol listesi (uygun ise)
- 1.5. Su ve buzun uygunsuzluğu durumunda düzeltici eylem alma talimatları (uygun ise)
- 1.5.1. Alınan düzeltici eylemler ve önlemlere ait protokol (gerekirse)
- 1.6. İçme suyu kalitesi düzenlemesi

Not: Su arıtılıyorsa, bu sürecin uygulanması ve izlenmesiyle ilgili talimatlar, kontrol listeleri ve kayıtlar bulunmalıdır. Ayrıca, su depolarının temizlenmesi, su arıtma veya su temini için kullanılan ekipmanların kalibrasyonu vb. konulara da dikkat edilmelidir.



2. TEMAS YÜZEYLERİNİN TEMİZLİĞİ

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 2.1. Operasyon ortamı kontrol yerleri
- 2.2. Tesis ve ekipmanların temizliği, yıkanması ve dezenfeksiyonu talimatları
- 2.3. Tesis ve ekipmanların hijyenik koşullarının günlük kontrol listeleri
- 2.4. Akredite laboratuvarda temas yüzeylerinin (swab ve/veya proses hijyen kriteri) yıllık izleme planı (doğrulama prosedürü olarak)
- 2.4.1. Eşlik eden yazılar ve analiz laboratuvar protokolü

2.5. Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekirse)



3. PERSONEL HİJYENİ VE SAĞLIĞI

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 3.1. Talimatlar:
 - 3.1.1. Personelin genel hijyen gerekliliklerine uyum talimatları
 - 3.1.2. Personelin işe başlama hazırlığı talimatları
 - 3.1.3. İşyerinden ayrılma talimatları
 - 3.1.4. Sağlık sorunları ve yaralanmalarda yapılacak işlemler talimatı
 - 3.1.5. İş kıyafetleri talimatları
 - 3.1.6. El yıkama talimatları
- 3.2. Kişisel sağlık izinleri listesi
- 3.3. Dağıtılan iş kıyafetleri listesi
- 3.3.1. İş kıyafetlerinin yıkanması için şirketlerle yapılan sözleşmeler (uygun ise)
- 3.4. Personelin günlük hijyen kontrol listeleri
- 3.5. Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekirse)



4. ÇAPRAZ KONTAMİNASYONUN ÖNLENMESİ

- 4.1. Üretilen ürünlerin kaydı (Teknolojik spesifikasyonlar, vb. göre)
- 4.2. Hammadde, ilave malzeme, personel, son ürün, atık için renkli akış şeması
- 4.3. Akredite laboratuvarda son ürün kontrolü için yıllık izleme planı (gıda güvenliği kriteri olarak, doğrulama prosedürü)
- 4.3.1. Eşlik eden yazılar ve analiz laboratuvar protokolü
- 4.4. Veteriner denetçi tarafından alınan eşlik yazıları ve laboratuvar protokolü
- 4.5. Talimatlar
- 4.5.1. Çapraz kontaminasyonun önlenmesi için iş organizasyonu
- 4.5.2. Çapraz kontaminasyonun önlenmesi için hijyen gereklilikleri
- 4.5.3. Operasyonların farklı zamanlarda uygulanması için zaman çizelgesi (uygun ise)
- 4.5.4. Yabancı ziyaretçiler için talimatlar
- 4.5.4.1. Yabancı ziyaretçiler için beyan

4.6. Alınan düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekirse)



5. HİJYEN TESİSLERİNİN VE TUVALETLERİN BAKIMI

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 5.1. Hijyen ve sanitasyon alanları ve tesislerinin temizliği, yıkanması ve dezenfeksiyonu talimatları
- 5.2. Hijyen ve sıhhi tesislerin ve tesislerin hijyenik durumunun günlük kontrolüne yönelik kontrol listeleri
- 5.3. Alınan düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekirse)



6. YABANCI CİSİMLER VE MADDELERDEN KORUNMA

- 6.1. Teknolojik ekipman ve tesisin planlı bakım ve onarım yıllık planı
- 6.2. Teknolojik ekipman ve tesisin onarım/ bakım sonuçları veri kaydı (planlı veya plansız)
- 6.3. İlgili teknolojik ekipmanların kalibrasyon kayıtları ve listesi
 - 6.3.1. Kalibrasyon sözleşmesi
 - 6.3.2. İlgili teknolojik ekipmanların kalibrasyonuna dair iç prosedür
- 6.4. Teknik personel için hijyen kuralları ve çalışma talimatları
- 6.5. Olası biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikelerin listeleri (cam ve plastik dahil)
- 6.6. Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekirse)



7. ATIK YÖNETİMİ

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 7.1. Talimatlar
 - 7.1.1. Karışık katı atık yönetimi için
 - 7.1.2. Ambalaj atıkları yönetimi için
 - 7.1.3. Hayvansal kaynaklı atıkların ve özel riskli materyallerin yönetimi için (uygun ise)
- 7.2. Atıkların kaldırılması/yönetimi için veri kaydı
- 7.3. Sifon hijyeni kontrol listesi
- 7.4. Lisanslı firmalarla yapılan sözleşmeler
- 7.5. Çöp kutuları ve sifonların (tuzağın) şeması
 - 7.5.1. Sifon ve çöp kutularının hijyen durumu günlük kontrol listesi
- 7.6. Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekirse)



8. GERİ ÇAĞIRMA VE TAKİP

Kriz ekibi için talimat

- 8.1. Kriz ekibi listesi
- 8.2. Piyasadan ürün çekme/geri çağırma talimatları
 - 8.2.1. Çekilen/geri çağırılan ürünlerin yönetimi talimatları
 - 8.2.2. Ürün çekme/geri çağırma protokolü
- 8.3. Parti numarası oluşturma ve etiket yönetimi talimatları
- 8.4. Teknik spesifikasyonlar veya standartlara göre son ürün etiket örnekleri
- 8.5. Takip metodolojisi
- 8.6. Takip gözden geçirme protokolü (simülasyon)
- 8.7. Veri kayıtları
 - 8.7.1. Hazır ürünler için veri kaydı
 - 8.7.2. Son ürün sevkiyat için veri kaydı
 - 8.7.2.1. Eşlik eden sertifikalar veya belgeler
- 8.7.3. Alınan şikayet/iddialar ile ilgili veri kaydı
- 8.7.4. Günlük üretim planı
 - 8.7.4.1. Günlük teknolojik üretim kartı
- 8.8. Tedarikçiler listesi
- 8.9. Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekmesi durumunda)



9. PERSONEL EĞİTİMİ

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 9.1. Yıllık eğitim planı
- 9.2. İşçi imzalarıyla yapılan eğitimlerin protokolleri
- 9.3. Personel test değerlendirmesi
- 9.4. Personel iş tanımları
- 9.5. Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekmesi durumunda)



10. HAŞERE KONTROLÜ

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 10.1. Lisanslı firmayla anlaşma (sözleşme)
 - 10.1.1. Yapılan faaliyetlere dair onay protokolü
 - 10.1.2. Kullanılan ürünlerin hijyen kontrol listesi/ antitoksin listesi, hijyen izinleri, sertifikalar vb.
 - 10.1.3. Özen yükümlülüğü kapsamındaki ürünlerle ilgili bir olay durumunda yardım talimatları
- 10.2. Haşere günlük veya haftalık kontrol listeleri
- 10.5. Zehirli maddelerin (numaralandırılmış) şeması
- 10.6. Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekmesi durumunda)



11. KİMYASALLARIN ETİKETLENMESİ, DEPOLANMASI VE KULLANIMI

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 11.1.** Kimyasalların hazırlanması ve hazırlık sırasında güvenlik davranışları talimatları (temizlik ve dezenfeksiyon)
- 11.2.** Katkı maddeleri, baharatların ölçülmesi, karıştırılması ve verilmesi talimatları (uygun ise)
- 11.3.** Beslenme amaçlı kullanılan kimyasallar listesi, alerjenler dahil
- 11.4.** Beslenme dışı amaçlı kullanılan kimyasallar listesi (dezenfektanlar, yağlayıcılar vb.)
- 11.5.** Kimyasalların etiketlenmesi, kullanımı ve depolanmasının günlük/haftalık kontrol listesi
- 11.6.** Düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekmesi durumunda)



12. TEDARİKÇİLERİN KONTROLÜ

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 12.1.** Hammadde, ambalaj malzemeleri ve kimyasalların kabulü ve kontrolüne ilişkin talimatlar
 - 12.1.1.** Gelen hammaddelerin, katkı maddelerinin, baharatların, takviyelerin, ambalaj malzemelerinin, yıkama ve dezenfeksiyon araçlarının vb. periyodik görsel denetimi için kontrol listesi
 - 12.2.** Akredite laboratuvarlarda hammaddelerin laboratuvar analizine yönelik yıllık izleme planı (doğrulama prosedürü olarak)
 - 12.3.** Veri kayıtları
 - 12.3.1.** Hammadde kabulü için veri kaydı (soğutulmuş ve dondurulmuş hammaddeler için ayrı günlükler tutulması önerilir)
 - 12.3.1.1.** Hammaddelere ait eşlik eden belgeler (sertifikalar, analiz protokolleri — fiziksel-kimyasal, mikrobiyolojik, sıcaklık vb.)
 - 12.3.2.** Katkı maddeleri, baharatlar vb. kabulü için veri kaydı (uygun olduğu durumlarda)
 - 12.3.2.1.** Bu ürünlere ait eşlik eden belgeler
 - 12.3.3.** Ambalaj malzemelerinin kabulü için veri kaydı (uygun olduğu durumlarda)
 - 12.3.3.1.** Eşlik eden belgeler
 - 12.3.5.** Yıkama malzemeleri ve dezenfektanların kabulü için veri kaydı (uygun olduğu durumlarda)
 - 12.3.5.1.** Eşlik eden belgeler
 - 12.4.** Tedarikçi listesi (8.8.1 ile aynıdır; bu klasörde ayrıca bulunması gerekli değildir)
 - 12.6.** Düzeltici eylem ve önlem alınmasına ilişkin protokol (gerektiğinde)



13. TAŞIMA, DEPOLAMA, TEKNOLOJİK SÜREÇ

Sorumlu kişi için talimat (uygun ise)

- 13.1.** Taşıma
 - 13.1.1.** Araç sicilleri
 - 13.1.2.** Taşıma faaliyetleri için talimatlar
 - 13.1.3.** Araçların temizliği, yıkanması ve dezenfeksiyonu talimatları
 - 13.1.3.1.** Araç dezenfeksiyon etiketi
 - 13.1.4.** Araçlarda hijyen kontrolü ve sıcaklık için veri kaydı (uygun olduğu yerlerde)
- 13.2.** Depolama
 - 13.2.1.** Soğutucudaki malzemelerin (gelen malzemeler, çözölen malzemeler, yarı mamüller, son ürün vb.) depolanması için sıcaklık kontrol veri kaydı (veya kontrol listesi veya kontrol kartı) - kamera (tarih tabanlı otomatik sıcaklık kontrol sistemi olması durumunda bu günlük yalnızca doğrulama amacıyla depolanan malzemenin sıcaklığını periyodik olarak kaydetmek için kullanılabilir)
 - 13.2.2.** Tesisin sıcaklık kontrolünün veri kaydı (veya kontrol listesi veya kontrol kartı) (örneğin kesim, paketlenme bölgesi - açık ürünlerin işlendiği yerler)
 - 13.2.3.** Uygun olan yerlerde teçhizat sıcaklık kontrolüne dair günlük (veya kontrol listesi, kontrol kartı)
- 13.3.** Teknolojik süreç

SÜREÇ ÖZELLİKLERİNE BAĞLI OLARAK OLABİLİR:

- 13.3.1.** Ürünün olgunlaşma sıcaklık kontrolüne dair günlük
- 13.3.2.** Kurutmanın sıcaklık kontrolüne dair günlük (örneğin; çiğ ve pişmiş kuru sucuklar ve şarküteri ürünlerinin sürekli kurutulması)
- 13.3.3.** Ürünlerin ısıtma işlem sıcaklık kontrolüne dair günlük
- 13.4.** Alınan düzeltici eylem ve önlemler protokolü (gerekmesi durumunda)



14. İŞLETME DOSYASI

- 14.1.** İşletmenin çalışma izni (veteriner onayı veya benzeri)
- 14.2.** İşletmenin GEN planı
- 14.3.** Teknolojik dokümantasyon (spesifikasyon veya diğer standartlar)
- 14.4.** İş planı — tesisin devam eden tadilatları durumunda
- 14.5.** Diğerleri.....

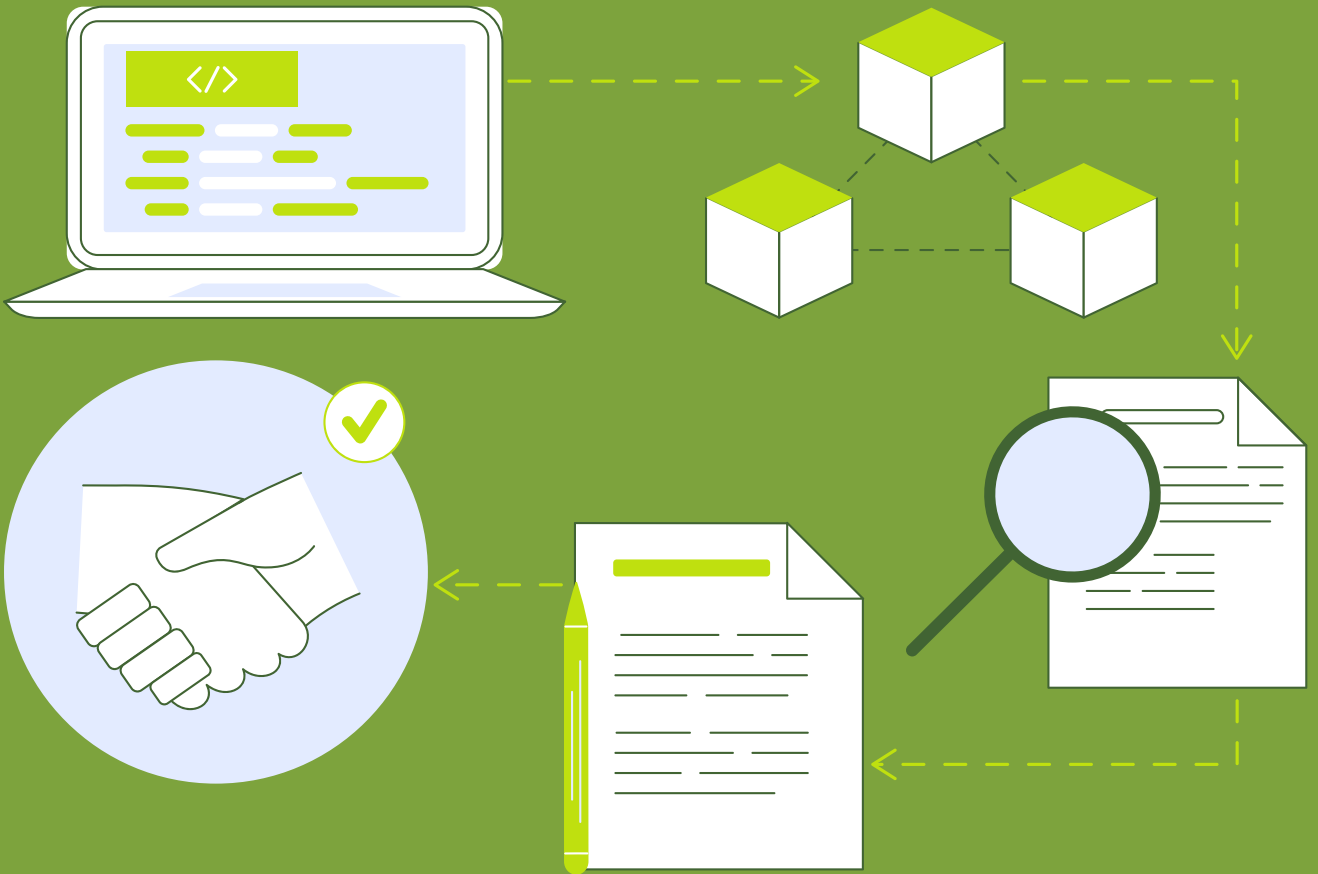


15. İLGİLİ YASAL METİNLER

Elektronik versiyonda (web siteleri vb.) veya diğer formatlarda, uygun olduğu şekilde
(örneğin; Genel hijyen gereklilikleri; İçme suyu gereksinimleri; Gıda maddeleri için mikrobiyolojik kriterler vb.)

EK 1

Hayvansal Kökenli Olmayan Gıdaları Üreten/İşleyen Gıda İşletmecileri İçin Hijyen Gerekliliklerinin Kontrolü İçin Kontrol Listesi (Açıklayıcı Notlar)



Avrupa Birliği tarafından
finanse edilmektedir



REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA DIŞ CEPHESİ		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1 Gıda işletmelerinin yerleşim planı, tasarımı, yapısı, konumu ve büyüklüğü	Tesis, kontaminasyon riski bulunmayan bir bölgede yer almaktadır.	Bir Gıda İşletmecisi (Gi) tesisinin kontaminasyon riski bulunmayan bir bölgede yer aldığını doğrulamak için, denetçi tesisin dış ortamını ve çevresini değerlendirmelidir. Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: 1) Çevredeki faaliyetler ve arazi kullanımı • Tesisin yakınında şunlar bulunmamalıdır: • Kirlenici maddeler, kimyasallar veya ağır metaller yayan endüstriyel tesisler • Kanalizasyon arıtma tesisleri veya atık bertaraf sahaları • Çöp depolama alanları veya açık atık yakma alanları • Pestisit, gübre veya gübre kullanımının yoğun olduğu tarım arazileri • Kirlenmiş su kütleleri veya sel baskınına maruz kalan bölgeler 2) Hava kalitesi ve toz kaynakları • Tesisin yakınına toz, duman, kimyasal duman veya koku girebilecek kaynaklar bulunmamaktadır. • Hakim rüzgar yönü, kirlenici maddeleri tesise doğru taşımamaktadır. 3) Zararlı böcekler ve hayvanların varlığı • Bölge, haşere istilasına (kemirgenler, kuşlar, başıboş hayvanlar) yatkın değildir. • Yakınlarda zararlı böcekleri çekebilecek tesisler (ör. hayvan yemi fabrikaları, hayvancılık çiftlikleri) bulunmamaktadır. 4) Su drenajı ve sel riski • Tesis, yüksek veya iyi drenajlı bir arazide bulunmaktadır. • Tesisin yakınında durgun su, açık kanalizasyon veya yetersiz drenaj sistemi yoktur. • Tesis, yakındaki nehirler, deniz veya yağmurdan kaynaklanan sel riski altında değildir. 5) Erişim yolları ve trafik • Erişim yolları asfaltlanmış ve bakımlıdır, bu da toz veya çamur kirliliğini azaltır. • Yakındaki araç trafiği, havada kirlenici maddeler oluşturmaz veya çamur/kir izleri bırakmaz. 6) Çevre ve koruma önlemleri • Tesis, yetkisiz girişleri veya hayvanların girmesini önlemek için çitle çevrilmiş veya korunmaktadır. • Tesis ile herhangi bir kirlenici kaynak arasında yeterli tampon bölgeler (ör. yeşil alan veya çitler) bulunmaktadır. 7) Çevresel risk değerlendirmesi (varsa) • Gi, saha risk değerlendirmesi raporu veya çevresel çalışma yürütmüş veya elinde bulundurmaktadır. • Tespit edilen tüm riskler, hafifletici önlemler (ör. filtreleme, bariyerler, bölgelere ayırma) ile ele alınmıştır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA DIŞ CEPHESİ		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1 Gıda işletmeleri temiz ve bakımlı tutulmalı ve düzenli onarım ve bakımdan geçirilmelidir.	Dış alanlar ve çevrenin bakımı iyi durumda tutulmaktadır.	Bir gıda işletmesinin dış alanlarının iyi durumda tutulduğunu doğrulamak için, denetçi gıda güvenliği, haşere kontrolü, sanitasyon ve yapısal bütünlüğü etkileyebilecek faktörleri değerlendirmelidir: • Alan: • Atık ve uygunsuz şekilde depolanan çöplerden arındırılmış olmalıdır. • Taşan çöp kutuları, kokular veya yerde gıda atıkları bulunmamalıdır. • Düzenli olarak temizlenmelidir (temizlik prosedürü ve kayıtları). • Zemin: • Zararlı böcekleri barındırabilecek aşırı büyümüş bitkiler, durgun su veya enkazdan arındırılmış olmalıdır. • Bina çevresinde kısa çim veya asfalt yüzeylerle bakımlı olmalıdır. • Zararlı böcek faaliyetine dair hiçbir iz (ör. dışkı, yuva, oyuk, kemirme izleri) olmamalıdır. • Zararlı böcek kontrol cihazları (ör. yem istasyonları): • Uygun şekilde yerleştirilmiş ve profesyonelce bakımı yapılmış. • Binanın dışında, gıda alanlarının içinde değil. • Çöp kutuları ve çöp konteynırları: • Kapaklı, sızdırmaz ve kullanılmadığında kapalı tutulur. • Yiyecek hazırlama ve saklama alanlarından uzakta bulunur. • Sert, temizlenebilir, iyi drenajlı yüzeyler üzerinde konumlandırılmalıdır. • Saha Drenajı • Yağmur suyu veya atık su binadan uzaklaştırılmalıdır. • Oluklar ve iniş boruları sağlam ve tıkanmamış olmalıdır. • Haşereleri çekebilecek veya yapısal hasara neden olabilecek su birikintileri veya durgun su olmamalıdır. • Otoparklar, teslimat alanları ve yürüyüş yolları: • Temiz ve iyi durumda olmalıdır. • Yağ sızıntısı, çöp ve takılma tehlikesi olmamalıdır. • Dış aydınlatma, güvenlik ve haşere önleme için yeterli olmalıdır. • Dış mekan tabelaları ve ekipmanları (ör. IHK (Isıtma, Havalandırma ve Klima) üniteleri, soğutucular): • Bakımlı ve temizdir. • Kuşları veya haşereleri çekmez. • Sıvı sızıntısı yoktur veya kayma tehlikesi yaratmaz.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA DIŞ CEPHESİ		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1 Gıda işletmeleri temiz ve bakımlı tutulmalı ve düzenli onarım ve bakımdan geçirilmelidir.	Binanın dış cephesi uygun şekilde korunmaktadır.	Binanın dış cephesinin uygun şekilde bakımının yapıldığını doğrulamak için denetçi şunları kontrol etmelidir: • Duvarlar, çatılar, pencereler ve kapılar: ○ Haşerelerin veya nemin girmesine neden olabilecek çatlak, delik veya hasar içermez. ○ Dayanıklı, hava koşullarına dayanıklı malzemelerden yapılmış. • Yüzeyler temizdir — küf, kir birikintisi, soyulmuş boya veya pas yoktur. • Üretim sırasında çatı veya duvarların üstünde kuş yuvası yoktur. • Dış kapılar: ○ Çerçevelere sıkıca oturur, görünür boşluklar yoktur. ○ Haşerelerin girmesini önlemek için hava sızdırmazlık şeritleri veya kapı süpürgelikleri vardır. ○ Düzenli olarak kullanıldığında kendiliğinden kapanır. • Yükleme rampaları/alanları: ○ Temiz ve iyi drenajlanmış olmalıdır. ○ Yağmur ve rüzgardan korunmuş (örneğin, gölgelikler veya tamponlarla) olmalıdır. ○ Dökülmüş atık, enkaz veya durgun su bulunmamalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1 Gıda işletmeleri temiz ve bakımlı tutulmalı ve düzenli onarım ve bakımdan geçirilmelidir.	Gıdanın konmuş olduğu odalar temiz tutulur ve iyi durumda ve bakımlıdır.	Denetçi, yapısal bütünlüğü ve temizliği kontrol etmelidir. Yüzeyler ve tesisler temiz, sağlam olmalı ve hijyen standartlarına uygun olmalıdır. Temizlenecek farklı alanları ve ekipmanları, sıklığı, sorumluluğu ve doğrulama prosedürlerini tanımlayan bir temizlik programı olmalıdır. Denetçi aşağıdakileri gözlemleyebilir veya sorgulayabilir: • Üretim sırasında ve vardiyalar sonrasında temizlik prosedürleri. • Uygun temizlik solüsyonlarının kullanımı (sadece su değil). • Özellikle yüksek riskli alanlarda dezenfeksiyon rutinleri. • Temizlik ve onarım kayıtları denetçiye sunulmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2 Gıda işletmelerinin yerleşim planı, tasarımı, yapısı, konumu ve büyüklüğü	Gıda tesislerinin tasarımı, düzeni ve boyutu	Denetçi, tesislerin düzeni, tasarımı, yapısı ve boyutunun gıda güvenliği ve hijyen gerekliliklerini karşıladığını doğrulamalıdır. Odak noktası, ortamın yeterli bakım, temizlik ve dezenfeksiyonu desteklemesi, kontaminasyonu önlemesi ve yeterli çalışma alanı sağlaması olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2.a KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2.A Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyonun yapılmasına izin verin, hava yoluyla bulaşmayı önleyin veya en aza indirin ve tüm faaliyetlerin hijyenik bir şekilde yürütülmesi için yeterli çalışma alanı sağlayın.	Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyonun yapılmasına izin vermelidir.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Mantıklı iş akışı (örneğin, çapraz bulaşmayı önlemek için işlenmemiş ve işlenmiş alanların ayrılması). • Temiz ve kirli alanların ayrılması (örneğin, atıklar, temizlik malzemeleri ve gıda hazırlama için ayrı alanlar). • Uygulanabilir durumlarda malzemelerin ve personelin tek yönlü akışı (bulaşma risklerini azaltmak için). • Bakım ve temizlik tesisleri • Gıda ve araç gereçleri yıkamak için yeterli lavabo (el yıkama lavabolarından ayrı). • Sıcak ve soğuk içme suyu erişimi. • Deterjan, dezenfektan ve temizlik araçları temini. • Drenaj sistemleri: uygun eğim, kapalı ve iyi çalışma durumunda. Denetçi, belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Temizlik programları ve protokolleri. • Ekipman ve tesis yapıları için bakım kayıtları.

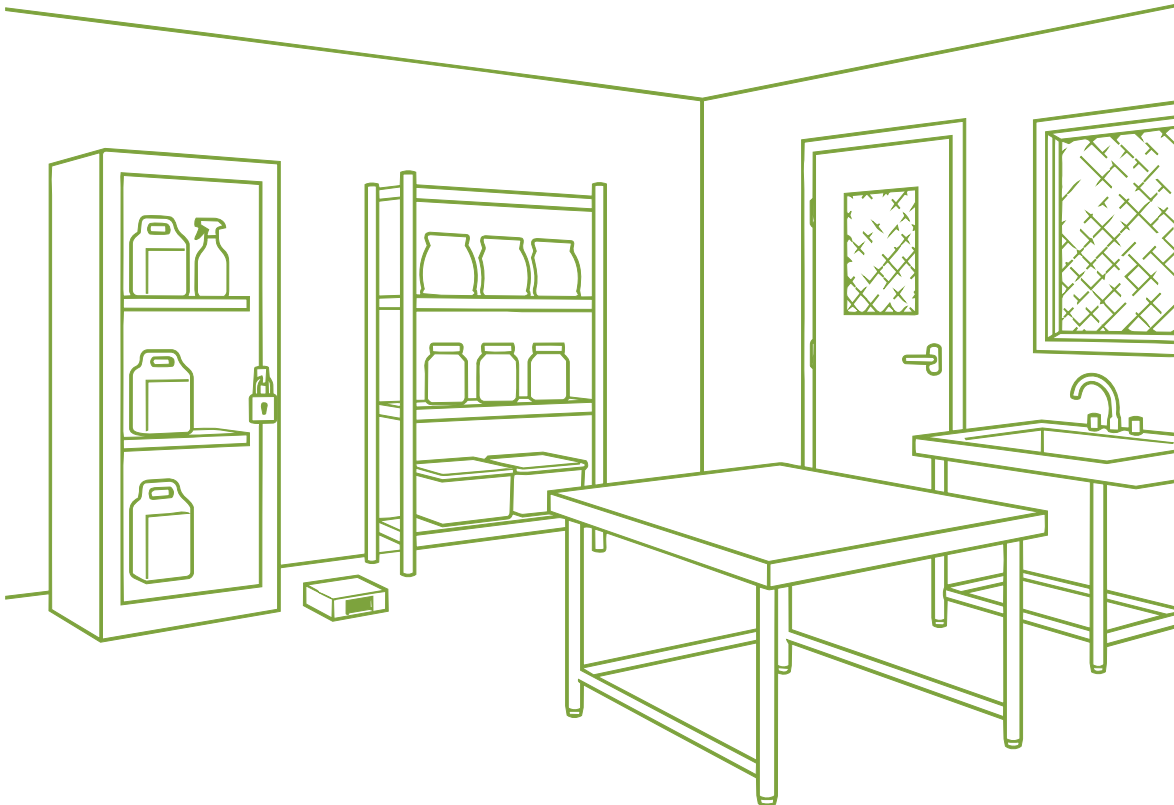
REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2.a KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2.A	Hava kaynaklı kontaminasyonun önlenmesi veya en aza indirilmesi	Denetçi şunları incelemelidir: - Havalandırma sistemleri: Buhar, yağ, duman ve kokuları gidermek için doğru şekilde kurulmuş ve bakımları yapılmış olmalıdır. - Mümkün olduğunca açıkta bulunan gıdaların havayla temasını en aza indirmek (örneğin, muhafaza kapakları kullanarak). - Yüksek riskli alanlarda toz, aerosol ve buhar kontrolü. - Kirli alanlardan temiz alanlara doğru yönlendirilen fan veya hava akımı olmamalıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2.a KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2.A	Tüm işlemlerin hijyenik bir şekilde gerçekleştirilebilmesi için yeterli çalışma alanı sağlanmalıdır.	Denetçi, alanın aşağıdakiler için yeterli olup olmadığını kontrol etmelidir: - Gıdaların güvenli bir şekilde depolanması (çiğ ve işlenmiş gıdaların ayrılması, alerjen kontrolü). - Çapraz bulaşma riski olmadan personel ve ekipmanın hareket etmesi. - Temizlik faaliyetlerinin uygun şekilde gerçekleştirilmesi.



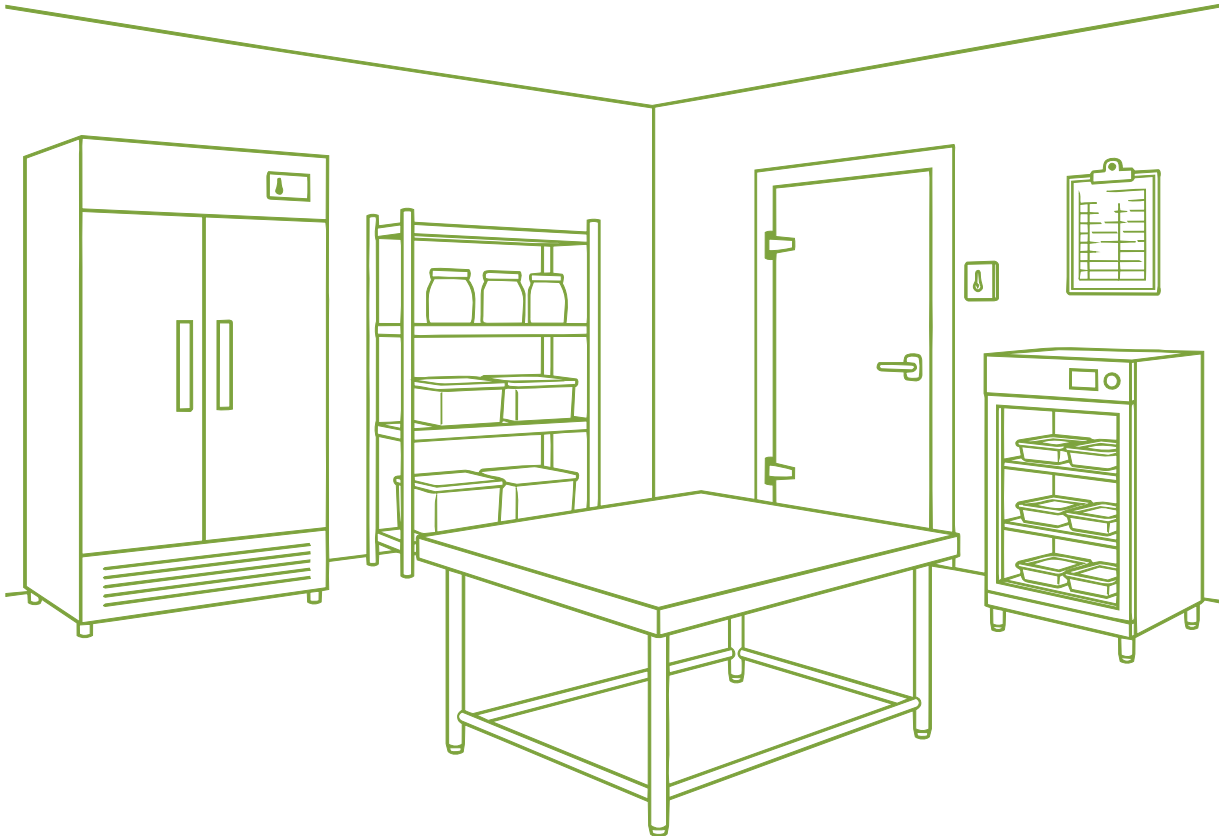
REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2.b KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2.B Kir birikmesini, toksik maddelerle teması, gıdalara parçacıkların düşmesini ve yüzeylerde yoğuşma veya istenmeyen küf oluşumunu önlemelidir.	Kir birikmesini, toksik maddelerle teması, gıdalara parçacıkların karışmasını ve yüzeylerde yoğuşma veya istenmeyen küf oluşumunu önlemek için yeterlidir.	Kir birikiminin önlendiğini, zehirli maddelerle temasın, gıdalara düşen parçacıkların ve yoğuşma veya istenmeyen küf oluşumunun önlendiğini doğrulamak için, denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: 1) Zeminler, duvarlar ve tavanlar • Pürüzsüz, gözeneksiz, yıkanabilir ve toksik olmayan yüzeyler. • Çatlak, boya dökülmesi, delik veya açıkta kalan yalıtım olmamalıdır. • Birleşim yerleri (ör. duvar-zemin) kolay temizlik için kavisli veya sızdırmaz olmalıdır. • Tavanlar ve üst yapılar: • Boya dökülmesi veya paslanma olmamalıdır. • Damlama, toz veya kalıntıların gıdalara düşmesini önleyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır. 2) Armatürler, bağlantı parçaları ve ekipmanlar • Gıda sınıfı, korozyona dayanıklı ve temizlenmesi kolay malzemelerden yapılmış olmalıdır. • Kir veya küf birikebileceği yarıklar veya ek yerleri olmamalıdır. • Uygun şekilde bakım yapılmış olmalıdır; yağ birikintisi veya kir izleri olmamalıdır. 3) Havalandırma ve nem kontrolü • Yüksek nemli alanlarda (örneğin bulaşık yıkama, pişirme alanları) yeterli mekanik veya doğal havalandırma. • Tavanlarda, borularda veya ekipmanlarda yoğuşma izi olmamalıdır. • Çekme fanları, davlumbazlar veya nem alıcıların kullanılıp kullanılmadığını ve uygun şekilde bakımının yapılıp yapılmadığını kontrol edin. • Soğutma ünitelerinden gelen yoğuşma suyu tahliyeleri çalışır durumda olmalı ve sızıntı olmamalıdır. 4) Yüzeyler ve köşeler • Duvarlarda, tavanlarda veya soğutma ünitelerinin yakınında görünür küf oluşumu olmamalıdır. • Depolama alanları, özellikle kuru gıda ve soğuk hava depoları kuru ve küfsüz olmalıdır. 5) Tavan yapıları ve donanımları • Aydınlatma armatürleri, borular, kanallar ve kirişler: • Düşen parçacıkları önlemek için kapalı veya muhafaza edilmiş olmalıdır. • Temizdir ve korunmadıkça açık gıda hazırlama veya depolama alanlarının hemen üzerinde bulunmaz. 6) Tavan döşemeleri (varsa) • Bozulmamış, sabitlenmiş, emici olmayan ve küf/pas dirençlidir. • Su sızıntısı veya hasar belirtisi yoktur.

REFERANS	GEREKİLİKLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2.c KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2.C Gıdaların kontaminasyona karşı korunması için, haşere kontrolü de dahil olmak üzere iyi hijyen uygulamalarına izin verin.	Gıda için kontaminasyona karşı koruma ve haşere kontrolü dahil olmak üzere iyi hijyen uygulamalarına izin verilmesi	Denetçi, temizlik kimyasallarının, yağlayıcıların ve haşere kontrol ürünlerinin aşağıdaki özelliklere sahip olduğunu doğrulamalıdır: - Açıkça etiketlenmiş ve veri sayfaları mevcut olmalıdır. - Gıda, gıda ile temas eden yüzeyler veya ambalajlardan uzakta, özel ve güvenli bir yerde saklanmalıdır. - Gıda hazırlama alanlarının üzerinde veya malzemelerin yakınında kimyasal maddelerin saklandığına dair herhangi bir kanıt olmamalıdır. Denetçi, haşere kontrol önlemlerini, tuzak veya yemlerin varlığını ve herhangi bir istila belirtisi olup olmadığını kontrol etmelidir: - Kapı girişleri, havalandırma delikleri, drenajlar, paketleme tesisi duvarları ve pencerelerindeki tüm açıklıklar tel örgü ile kapatılmalıdır. - Kapı girişlerindeki tüm açıklıklar, depo odaları ve paketleme tesisinin çevresi haşerele açısından izlenmelidir. - Paketleme tesisi, tüm haşerele dışarıda tutacak "kapalı" bir ünite olmalıdır. - İşleme tesisi/fabrikadaki tüm yüzeyler ve duvarlar kuş veya diğer vahşi hayvanların dışkıları ile kirlenmemiş olmalıdır.



REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2. Gerekli durumlarda gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmek için yeterli depolama koşulları sağlayın, sıcaklık kontrollü uygulamayı sağlayın ve gerektiğinde sıcaklıkları izleyin ve kaydedin	Gıda tesislerinin tasarımı, düzeni ve boyutu, gerektiğinde, gıda maddelerini uygun sıcaklıkta muhafaza etmek için yeterli kapasiteye sahip, uygun <u>sıcaklık kontrollü</u> işleme ve depolama koşulları sağlar ve bu sıcaklıkların izlenebilmesini ve gerektiğinde kaydedilebilmesini sağlayacak şekilde tasarlanır.	Gıda tesislerinin tasarımı, düzeni ve boyutunun uygun sıcaklık kontrollü işleme ve depolama sağladığını doğrulamak için, denetçi gıda güvenliğini uygun sıcaklık kontrolü yoluyla sağlayan belirli yapısal, ekipman ve operasyonel unsurları kontrol etmelidir: 1) Yerleşim şunları sağlar: - Sıcaklık bölgelerinin ayrılması (örneğin, soğuk hazırlık ve sıcak pişirme). - Soğutulmuş, dondurulmuş ve ortam sıcaklığında depolama arasında net bir ayırım. - Gıdaların hijyenik bir şekilde yüklenmesi/boşaltılması için sıcaklık kontrollü alanların yakınında yeterli çalışma alanı. 2) Soğutma ve dondurma üniteleri - Bütün bozulabilir gıdaları aşırı kalabalık olmadan depolamak için yeterli sayıda ve kapasitede. - Üniteler ısı kaynaklarından (örneğin fırınlar, doğrudan güneş ışığı) uzak bir konumda. - Çapraz bulaşmayı önlemek için çiğ ve tüketime hazır gıdalar için ayrı üniteler veya belirlenmiş alanlar. - Kapılar düzgün bir şekilde kapanmalı ve hasarlı veya buzlanmamış olmalıdır. 3) Soğuk Depolama Odaları - Yalıtımlı duvarlar ve zeminler (sıcaklık bakımına uygun). - Ürünler arasında kolay hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. - Sıcaklık izleme ve alarm sistemleri ile donatılmış. 4) Sıcak Tutma Alanları - Ekipmanlar (örneğin, sıcak vitrinler, benmari) gıdaları $\geq 63^{\circ}\text{C}$ (145°F) sıcaklıkta tutar. - Ünitelerde termostatlar ve okunması kolay sıcaklık göstergeleri bulunur. 5) Tesisin, kapasitesinin ötesinde istifleme yapmadan yoğun depolama ihtiyaçlarını karşılayacak yeterli soğutma/dondurma/sıcak tutma alanına sahip olup olmadığını kontrol edin. Aksi takdirde: - Hava sirkülasyonu engellenebilir. - Düzensiz soğutma veya ısıtma meydana gelebilir. 6) Sıcaklık izleme cihazları - Buzdolapları, dondurucular ve sıcak tutma üniteleri aşağıdakilerle donatılmış olmalıdır: - Yerleşik termometreler (net bir şekilde görülebilir ve doğru). - Dış sıcaklık göstergeleri tercih edilir. - Kalibre edilmiş prob termometreler mevcut ve personel tarafından kullanılıyor.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		7) Sıcaklık kayıt sistemleri - Aşağıdakileri gösteren manuel veya otomatik kayıt günlükleri: - Düzenli sıcaklık kontrolleri (genellikle günlük veya vardiya başına). - Sıcaklıklar aralık dışına çıktığında alınan düzeltici önlemler. - Kullanılıyorsa, dijital veri kaydediciler veya otomatik izleme sistemleri: - Çalışır durumda ve düzenli olarak kontrol edilmelidir. - Denetim sırasında incelenebilmelidir. 8) Hijyen ve bakım - Üniteler: - Temiz, bakımlı ve küf veya buz birikintisi olmamalıdır. - Düzenli olarak buz çözülmalıdır (kendiliğinden buz çözme özelliği yoksa). - Damlama tepsileri ve yoğuşma suyu tahliye kanalları iyi durumda olmalı ve taşmamalıdır.



REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1. Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikmesini önleyecek şekilde inşa edilmelidir. Gerekli hallerde, dışarıya açılan pencereler, temizlik amacıyla kolayca çıkarılabilir böcek geçirmez perdelerle donatılmalıdır. Açık pencereler, kontaminasyona neden olabilecekse, üretim sırasında sabitlenmeli ve kapatılmalıdır.	Duvarlar, tavanlar, zeminler ve pencerelerden geçen servis açıklıkları, kontaminasyonu önlemek için uygun şekilde yalıtılmıştır.	Duvarlar, tavanlar, zeminler ve pencerelerdeki servis açıklıklarının kontaminasyonu önlemek için uygun şekilde kapatıldığını doğrulamak için, denetçi yapısal bütünlük, haşere önleme ve hijyen bariyerlerine odaklanmalıdır: 1) Servis açıklıklarındaki contalar (borular, kanallar, kanallar) - Duvarlar, tavanlar veya zeminlerden geçen boru geçişleri, kablolar veya kanalların etrafındaki tüm boşluklar: - Uygun, dayanıklı malzemelerle (ör. silikon, köpük, arma plakaları) tamamen kapatılmış olmalıdır. - Çatlak veya hasar içermemelidir. - Çıkarılan ekipman veya tesisatlardan kalan açık veya kapatılmamış delikler olmamalıdır. - Hareketli ekipmanlar (ör. soğutma boruları) için kullanılan esnek sızdırmazlık malzemeleri sağlam ve temiz olmalıdır. 2) Duvar-zemin ve duvar-tavan birleşim yerleri - Duvarların zeminle birleştiği yerlere, aşağıdakileri sağlamak için yüzey düzeltmesi (yuvarlak birleşim yerleri) takılmış ve sağlam olmalıdır: - Kolay temizlik. - Döküntü birikiminin ve haşerelerin girmesinin önlenmesi. - Kir birikmesine veya haşerelerin girmesine neden olabilecek açık veya yalıtımsız olmayan birleşim yerleri olmamalıdır. 3) Pencereler ve çatı pencereleri - Açılabilen pencereler: - Temiz, sağlam ve güvenli ince gözenekli böcek ekranları (genellikle ≤1,5 mm) ile donatılmış olmalıdır. - Perdeler temizlik için çıkarılabilir olmalıdır. - Sabit pencereler nem veya böcek girişini önlemek için iyi yalıtılmış olmalıdır. - Varsa çatı pencereleri: - Kırılmaz veya kırılmaya karşı korumalı olmalıdır. - Yalıtılmış olmalı ve yoğunlaşma veya yağmur suyu sızdırmamalıdır. 4) Kapılar ve servis kapakları - Kapı ve kapakların etrafındaki boşluklar hava sızdırmazlık şeritleri veya lastik contalarla kapatılır. - Kapılar çerçevelere sıkıca oturur ve ışık geçmez (boşlukların belirtisi). - Özellikle dış kapılarda kendiliğinden kapanma mekanizmaları çalışır durumda olmalıdır. - Servis kapakları: - Kapalıyken sıkıca oturmalıdır. - Temizlenmesi kolay malzemelerden yapılmalıdır. - Korunmadıkça, yüksek riskli gıda alanlarına doğrudan açılmamalıdır.

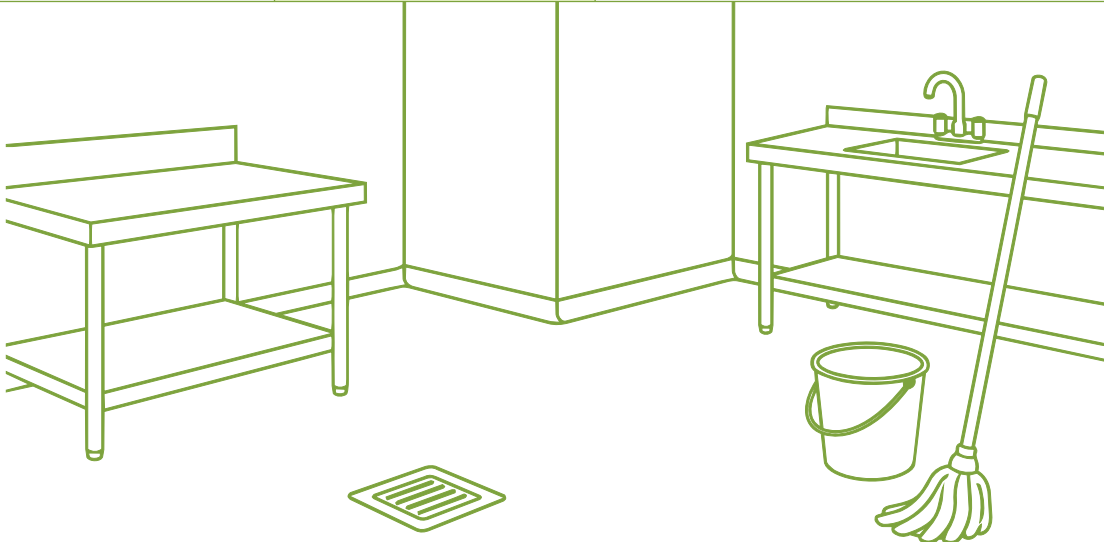
REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		5) Tavanlar ve üst yapılar - Tavandan geçen tüm delikler (ör. havalandırma delikleri, aydınlatma) aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır: - Kenarları uygun şekilde sızdırmaz hale getirilmelidir. - Toz, yağış veya haşerelerin gıda alanına girmesini önleyecek şekilde yapılmalıdır. - Aydınlatma armatürleri kapalı olmalı veya kırılmaz kapaklarla donatılmalıdır. 6) Haşere kontrol göstergeleri - Haşere girişinin kanıtları (örneğin, dışkı, kemirilmiş malzemeler, haşere görülmesi) açıklıkların uygun şekilde kapatılmadığını gösterebilir. - Kemirgenlere karşı önlemler alınmalıdır (örneğin, havalandırma açıklıklarında tel örgü, kapı süpürgelikleri). 7) Bakım ve onarımlar - Bakım kayıtlarını isteyin veya son onarımları gözlemleyin: - Yama ile kapatma (geçici veya uygun olmayan malzemeler). - Contalarda veya bağlantı noktalarında göz ardı edilmiş aşınma ve yıpranma belirtileri.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 8 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 8 Kontaminasyon risklerini önlemek için yeterli bir drenaj sistemi kurulmalıdır.	Kanalizasyon / Drenaj tesisleri, çalışma alanlarının kirlenme riskini önlemek için yeterlidir.	Denetçi, zeminlerin drenaja doğru düzgün bir eğime sahip olup olmadığını, çatlak veya su birikintisi olup olmadığını değerlendirmelidir. Zeminler, drenajı sağlamak için eğimler, drenaj kanalları vb. ile tasarlanmalı ve temiz tutulmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 8 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 8 Drenaj kanalları, kirlenmiş alanlardan temiz alanlara, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların işlendiği alanlara atık akışını önleyecek şekilde tasarlanmalıdır.	Açık drenaj kanallarının inşası, kirli alanlardan temiz alanlara akışın önlenmesini sağlamaktadır.	Açık drenaj kanallarının inşasının kirli alanlardan temiz alanlara kirlenmenin akışını önlediğini doğrulamak için, bir denetçi drenaj sisteminin tasarımını, yerleştirilmesini, akış yönünü ve bakımını değerlendirmelidir: 1) Drenaj akış yönü - Drenaj kanalları, tek yönlü akışı sağlamak için eğimli (eğimli) olarak tasarlanmıştır — temiz alanlardan kirli alanlara doğru, asla tersi yönde değil. - Drenajların yakınındaki zemin eğimlerini kontrol edin; su, gıda işleme veya temiz bölgelerden uzaklaşmalıdır. - Hassas alanların (ör. hazırlama, paketleme veya depolama) yakınında su birikintisi veya geri akış olmamalıdır. 2) Bölgelerin fiziksel olarak ayrılması - Yüksek riskli alanlardaki (örneğin, çiğ gıda hazırlama) açık drenajlar, hazır yemek veya temiz bölgelerden fiziksel olarak ayrılmalıdır. - Kirlenmiş suyun temiz bölgelere geçmesini önlemek için bariyerlerin veya yükseklik farklarının (örneğin, yükseltilmiş eşikler, bordürler) varlığını doğrulanmalıdır. 3) Drenaj tasarımı ve yapımı - Kanallar: - Gözeneksiz, korozyona dayanıklı ve temizlenmesi kolay malzemelerden (örneğin paslanmaz çelik) yapılmalıdır. - Güvenli, temizlenebilir ve kalıntıların tıkanmasını önleyen ızgaralar veya ekranlarla kaplanmalıdır. - Pürüzsüz iç yüzeyler, kalıntıların veya biyofilmlerin birikmesini önlemelidir. 4) Geriye akışı önleme - Aşağıdakileri önleyen sifonlar, geri akış vanaları veya hava kesicilerin varlığını kontrol edin: - Atık suyun temiz alanlara geri akmasını. - Drenaj sistemleri arasında çapraz kontaminasyonu. 5) Bakım ve temizlik - Drenajlar ve kanallar: - Düzenli olarak temizlenir (temizlik kayıtlarını kontrol edin). - Kötü koku, kalıntı veya tıkanıklık içermez. - Erişim noktaları (örneğin, temizlik kapakları) mevcut olmalı ve gıda işleme alanlarında bulunmamalıdır. 6) Haşere önleme - Drenajlar: - Kemirgenlerin veya böceklerin girmesini önleyecek kadar ince ızgaralarla kapatılmalıdır. - Haşereleri çekebilecek durgun su oluşumunu önleyecek şekilde tasarlanmalıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		7) Drenaj planları ve sistem düzeni - Varsa drenaj şemalarını veya düzen planlarını isteyin ve inceleyin. - Drenaj ağının mantıklı bir şekilde bölgelere ayrıldığından emin olun — atık işleme, tuvaletler veya çiğ gıda alanlarından gelen kirli su, temiz gıda bölgeleriyle kesişmemelidir.

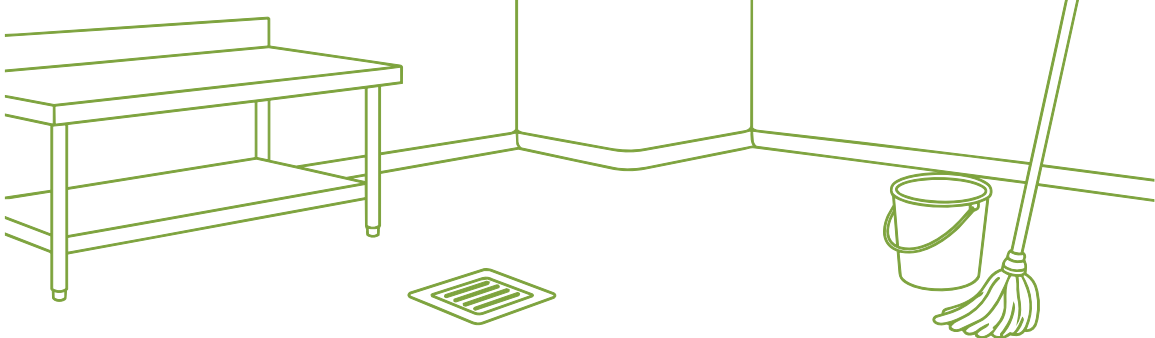
REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.a KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.A Zemin yüzeyleri sağlam, temizlenmesi kolay ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.	Zemin yüzeyleri sağlam durumda, temizlenmesi kolay ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir.	Denetçi, zeminlerin pürüzsüz, sağlam ve temizlenmesi kolay olup olmadığını değerlendirmelidir. Pürüzsüz yüzeyler, kapsamlı temizlik yapılmasına olanak tanır. Ahşap gibi bazı yüzeyler mikropları ve kiri barındırır ve bu nedenle temizlenmesi zordur. Denetçi, temizlik kolaylığı için birleşim yerlerini ve köşeleri de kontrol ederek bunların sızdırmaz ve yuvarlatılmış olduğunu doğrulamalıdır. Denetçi, zeminde nem birikmesine ve yüksek kaliteli mekanik temizlik, yıkama ve dezenfeksiyonu engelleyen çatlaklar, çukurlar, kırık fayanslar ve diğer kusurlar olup olmadığını kontrol eder. Laboratuvar testlerinin sonuçlarına göre, çoğu durumda, havanın mikrobiyolojik bileşimindeki ihlaller, kalitesiz drenaj sistemlerine sahip alanlarda durgun su ve zemindeki hasarlı alanlarla ilişkilidir. Denetçi, bu tür alanları kritik gözlemler olarak değerlendirmeli ve mümkün olan en kısa sürede düzeltilmesi gereken öncelikli alanlar olarak belirtmelidir.



REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.a KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.A Zeminler, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan malzemelerden yapılmalıdır. Uygun olduğu durumlarda, zemin yüzeyleri yeterli drenaj sağlayabilmelidir.	Zeminler, Gl'nin YM'ye (Yetkili Makama) diğer malzemelerin uygun olduğunu kanıtlamadığı sürece, geçirimsiz, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan malzemelerden yapılmıştır.	Zeminlerin geçirimsiz, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan malzemelerden yapıldığını doğrulamak için, denetçi görsel bir inceleme yapmalı, tasarım özelliklerini kontrol etmeli ve malzemelerin gıda işletmesi ortamına uygunluğunu değerlendirmelidir. Denetçi, gıda alanlarında kullanılan malzemelerin aşağıdaki özelliklere sahip olduğunu doğrulamalıdır: • Gıda endüstrisi kullanımı için sertifikalı veya onaylı. • Kurşun bazlı boya veya uçucu toksik kaplamalar gibi tehlikeli maddeler içermeyen. Teftiş görevlisi bunu doğrulamak için şunları isteyebilir: • Ürün özellikleri, üretici bilgileri veya uygunluk sertifikaları. Teftiş görevlisi şunları doğrulamalıdır: • Malzemeler gözeneksizdir (sıvıları emmez). • Yüzeyler pürüzsüzdür ancak kaymazdır. • Çatlama, pullanma veya bozulma belirtisi yoktur. Geçirimsiz ve emici olmayan özellikleri kontrol etmek için denetçi şunları yapabilir: • Emilimi veya birikmeyi gözlemlemek için (izin veriliyorsa) göze çarpmayan bir köşeye az miktarda temiz su dökülebilir. • Gözenekli veya bozulmuş zeminleri gösterebilecek lekeler, su hasarı veya yumuşak noktalar olup olmadığını kontrol edebilir. Denetçi, zeminlerin yıkanabilirliğini kontrol etmelidir: • Yüzeyler kolayca temizlenebilir olmalıdır: • Yiyecek veya kir tutan pürüzlü veya dokulu yüzeyler olmamalıdır. • Derz dolgusu (varsa) yalıtımlı ve pürüzsüz olmalıdır. • Zemin-duvar birleşim yerleri: • Kolay temizlik için yuvarlatılmış olmalıdır. • Görünür boşluklar veya açık derzler olmadan yalıtımlı olmalıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.a KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.A Zemin yüzeyleri gerektiğinde yeterli drenaj sağlayacak şekilde olmalıdır.	Yapı, gerektiğinde yeterli yüzey drenajı sağlar.	Denetçi, drenajın yetersiz olduğunu gösterebilecek durgun su birikintisi olup olmadığını kontrol etmelidir. Zeminlerin eğimli olması ve/veya yeterli drenaj, hijyenik olmayan koşullara yol açabilecek kirli durgun yıkama suyunun oluşmasını önlemelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Madde 1, Bölüm II, Fıkra 1.a KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1 Gıda işletmeleri temiz, bakımlı tutulmalı ve düzenli onarım ve bakımdan geçirilmelidir. Madde 8, Fıkra 1.A Zemin yüzeyleri sağlam, temizlenmesi kolay ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.	Zeminler temiz durumda tutulmaktadır.	Zeminlerin temiz durumda tutulduğunu doğrulamak için, denetçi hem görsel temizliği hem de sistematik bir temizlik programının kanıtlarını değerlendirmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Zeminlerde şunlar bulunmamalıdır: • Yiyecek artıkları, döküntüler, kir, yağ ve toz. • Küf, kir veya kalıntı birikintileri (özellikle köşelerde ve ekipmanların altında). • Ulaşılması zor alanlarda su birikintileri veya temizliğin ihmal edildiğine dair işaretler. • Haşereleri çekebilecek yiyecek kalıntıları. • Kötü temizliği gösteren yapışkan veya yağlı lekeler. • Zeminlerin yakınında haşere dışkısı veya izleri. • Sabit veya hareketli ekipmanların altındaki ve arkasındaki zeminler: • Düzenli olarak temizlenmelidir. • Birikinti veya gizli kalıntılar olmamalıdır. • Ekipmanın gerektiğinde temizlik için hareket ettirilebildiğini veya erişilebilir olduğunu doğrulayın. • Drenaj kapakları temiz ve sağlamdır. • Zemin drenajlarının çevresinde kötü koku veya görünür atık birikintisi yoktur. • Drenajlar serbestçe akar ve tıkanmış veya bloke değildir. • Bir temizlik programı veya hijyen planı mevcuttur ve şunları içerir: • Zemin temizliğinin sıklığı (ör. saatlik, günlük, vardiya bazında). • Kullanılan yöntemler ve temizlik maddeleri (deterjanlar, yağ çözücüler, dezenfektanlar). • Sorumlu personel ve onay/kontrol listesi sistemleri. • Kayıtlar günceldir ve gerçek temizlik uygulamalarını yansıtır. • Paspaslar, süpürgeler, zemin fırçaları, silecekler: • Temizdir, uygun şekilde saklanır ve kontamine alanlarda (örneğin, tuvaletler ve gıda alanları) kullanılmaz. • Çapraz kontaminasyonu önlemek için renk kodludur (kullanılıyorsa).



REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.b KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.B Duvar yüzeyleri sağlam, temizlenmesi kolay ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.	Duvar yüzeyleri sağlam durumda, temizlenmesi kolay ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.	Duvar yüzeylerinin sağlam durumda olduğunu, temizlenmesi kolay olduğunu ve gerektiğinde dezenfekte edilebildiğini doğrulamak için, denetçi malzemeleri, yüzey bütünlüğünü, temizliği ve bakım uygulamalarını değerlendirmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Duvarlar: - Bozuk olmayan, çatlak, delik, gevşek panel, soyulmuş boya veya kırık fayans içermeyen. - Birleşme yerleri ve köşelerde (örneğin köşeler, duvar-zemin kenarları) yalıtımlıdır. • Herhangi bir onarım veya yama işlemi, hijyen standartlarını koruyan benzer malzemeler kullanılarak yapılmalıdır. • Duvar-Zemin ve Duvar-Tavan birleşim yerleri: - Kolay temizlik ve birikmeyi önlemek için duvarlar ve zeminler arasında yuvarlatılmış (kavisli) birleşim yerleri. • Bakteri veya haşerelerin barınabileceği boşluklar veya yalıtımsız kenarlar olmamalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.b KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.B Su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan malzemelerden yapılmış olmalı ve işlemlere uygun yükseklikte düzgün bir yüzeye sahip olmalıdır.	Duvarlar, Gİ'nin YM'ye diğer malzemelerin uygun olduğunu kanıtlayamadığı sürece, geçirimsiz, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan malzemeden yapılmalıdır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Duvarlar, aşağıdakiler gibi geçirimsiz, pürüzsüz, emici olmayan ve toksik olmayan malzemelerden yapılmalıdır: - Sırlı fayanslar - Plastik kaplama (ör. PVC paneller) - Sızdırmaz paslanmaz çelik - Uygun şekilde boyanmış/sıvalı beton Denetçi, gıda alanlarında kullanılan malzemelerin aşağıdaki özelliklere sahip olduğunu doğrulamalıdır: • Gıda endüstrisi kullanımı için sertifikalı veya onaylı. • Kurşun bazlı boya veya uçucu toksik kaplamalar gibi tehlikeli maddeler içermez. Teftiş memuru bunu doğrulamak için şunları isteyebilir: • Ürün özellikleri, üretici bilgileri veya uygunluk sertifikaları.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.b KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.B İşlemlere uygun yükseklikte düzgün bir yüzeye sahip olmalıdır	Duvarlar kirlenmeye maruz kalabilecek uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz yüzeylere sahiptir.	Denetçi yüzeylerin aşağıdaki özelliklere sahip olduğunu kontrol etmelidir: • Pürüzsüz ve kir tutabilecek dokudan arındırılmış. • Yıkanebilir ve temizlik ve dezenfeksiyonda kullanılan kimyasallara dayanıklı. Pürüzsüz yüzeyler, kapsamlı temizlik yapılmasına olanak tanır. Ahşap gibi bazı yüzeyler mikropları ve kiri barındırır ve bu nedenle temizlenmesi zordur.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1, Bölüm II, Fıkra 1.b KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1 Gıda işletmeleri temiz, iyi bakımlı tutulmalı ve düzenli tamir ve bakım yapılmalıdır Madde 8, Fıkra 1.B Duvar yüzeyleri sağlam, kolay temizlenebilir olmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilebilmelidir.	Duvarlar temiz durumda tutulur	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Duvar yüzeyleri: • Görünür kir, yağ, küf, leke ve gıda sıçramaları içermez. • Özellikle yüksek riskli alanlarda (örneğin, gıda hazırlama alanları) rutin temizlik ve dezenfeksiyona dayanıklıdır. • Duvarlarda onaylı temizlik maddeleri kullanılır ve dezenfeksiyon programları duvar yüzeylerini içerir. • Sabit donanım ve aksesuarlar: • Duvarlara monte edilenler (ör. raflar, sabunluklar, kontrol panelleri): • Temas noktalarında sağlam bir şekilde sabitlenmiş ve sızdırmaz hale getirilmiş. • Arkası veya çevresi kolayca temizlenebilir. • Armatürlerin çevresinde birikmiş kir veya pislik yok. Denetçi, duvar yüzeyleri için temizlik programlarını veya bakım kayıtlarını incelemelidir: • İlgili alanlarda duvar temizliği/dezenfeksiyon sıklığı. • Temizlik görevleri için sorumluluk dağılımı. Bulaşık yıkama alanları, gıda hazırlama alanları ve el yıkama istasyonları gibi alanlarda denetçi şunları doğrulamalıdır: • Duvar yüzeyleri su geçirmez ve buhar, sıçrama ve kimyasal maruziyete dayanıklıdır. • Nem hasarı, küf veya soyulmuş kaplama belirtileri olup olmadığını kontrol edin.

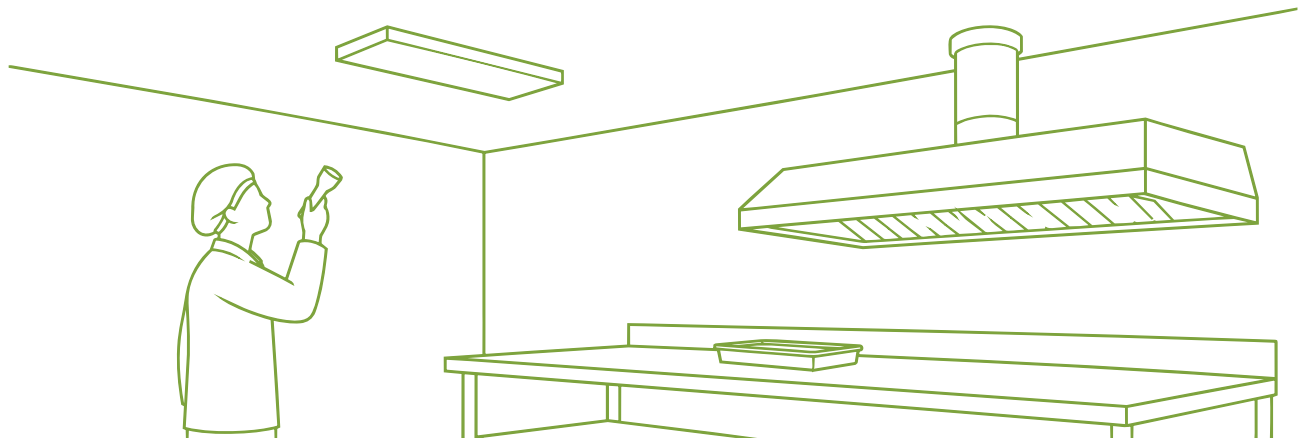
REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.c KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.C ve Madde 7 Fıkra 1 Tavanlar veya tavan yoksa çatının iç yüzeyi ile çatı yapıları ve donanımları kir birikimini önleyecek, yoğuşmayı ve istenmeyen küf oluşumunu azaltacak ve düşen parçacıkları en aza indirecek şekilde tasarlanmalıdır.	Tavanlar (veya tavan bulunmayan yerlerde çatının iç yüzeyi) ve tavan armatürleri, kir birikmesini önleyecek ve yoğuşmayı azaltacak şekilde inşa edilmeli ve kaplanmalıdır.	Tavanların (veya tavan bulunmayan yerlerde çatı iç yüzeyinin) ve tavan armatürlerinin kir birikimini önleyecek ve yoğuşmayı azaltacak şekilde inşa edildiğini ve kaplandığını doğrulamak için, denetçi tasarım, malzemeler, temizlik ve bakım durumunu değerlendirmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Tavan/çatı yüzey malzemesi geçirimsiz, emici olmayan, pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalıdır (örneğin, sızdırmaz alçı levha, yıkanabilir paneller, uygun kaplamalı metal levhalar). • Yüzeyler: ◦ Pürüzlü dokular, boşluklar veya açıkta kalan yalıtım malzemesi içermemelidir. ◦ Temizlenmesi kolay ve küf veya mantar oluşumuna karşı dayanıklı olmalıdır. ◦ Nem emilimini önlemek için uygun şekilde sızdırmaz hale getirilmiş olmalıdır. • Tavanlar ve üst yüzeyler: ◦ Görünür kir, leke, örümcek ağı, küf veya toz birikintisi içermemelidir. ◦ Soyulmuş boya, pul pul dökülen malzeme veya su hasarı belirtisi içermemelidir. • Aşağıdaki alanların temizliği: ◦ Yüksek seviyeli yapılar (ör. kirişler, kirişler, açık destekler). • Tavan panelleri, ışık kapakları ve armatürler: ◦ Düşme veya gıdaları kirlenme riski olmadan sağlam bir şekilde sabitlenmiştir. ◦ Küf ve dökülmeye dayanıklı uygun malzemelerden yapılmıştır. • Herhangi bir onarım veya boyama işlemi için gıda güvenliği ve küf direnci olan malzemeler kullanılmalıdır. Denetçi, tavanların/çatı yapılarının, özellikle nem oranı yüksek alanlarda (örneğin bulaşık yıkama, pişirme veya soğutma odaları) yoğuşmayı en aza indirmeye yardımcı olup olmadığını kontrol etmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Sıcaklıkla ilgili yoğuşmayı önlemek için yeterli yalıtım. • Buhar ve nemi gidermek için havalandırma sistemleri veya aspiratörler. • Tavanlarda veya baş üstü ekipmanlarda su damlaması veya yoğuşma damlacıkları belirtisi olmaması. • Denetçi, tüm tavan armatürlerinin (örneğin, ışıklar, borular, hava kanalları, fanlar) aşağıdaki özelliklere sahip olduğunu doğrulamalıdır: • Kapalı veya örtülü ve gıda veya yüzeylere damlama veya parçacık düşmesini önleyecek şekilde konumlandırılmış.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		• Kolayca temizlenebilir ve bakımı yapılabilir. • Açıkta kablo, pas veya toz birikintisi yok. Yukarıda belirtilen noktaları doğrulamak için denetçi şunları kontrol etmelidir: • Aydınlatma üzerinde koruyucu kapaklar (örneğin, kırılmaz difüzörler). • Armatürlerin tavana temas ettiği yerlerde uygun sızdırmazlık. Denetçi, tavanların ve üst kısımların aşağıdakileri sağladığını doğrulamalıdır: • Özellikle gıda hazırlama alanlarında düzenli olarak denetlenir ve temizlenir. • Aşağıdaki gıdaları kontamine etmeden bakım için erişilebilir. Denetçi şunları sorabilir: • Yüksek seviyeli alanlar için önleyici bakım programı var mı? • Temizlik programları ve kayıtları mevcut mu?

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.c KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.C	İstenmeyen küf oluşumu ve parçacıkların kabuklanmasına dair herhangi bir kanıt bulunmamaktadır.	Tavanlarda istenmeyen küf oluşumu veya parçacıkların kabuklanma (pul pul dökülme) belirtisi olup olmadığını doğrulamak için denetçi görsel ve fiziksel bir inceleme yapmalıdır. Küf oluşumu için görsel inceleme: • Aşağıdakiler dahil olmak üzere gözle görülür küf belirtileri arayın: • Tavanlarda, özellikle köşelerde ve nemli alanlarda siyah, yeşil veya beyaz lekeler. • Nem birikimini gösteren lekeler veya renk değişikliği. • Gıda işleme, bulaşık yıkama alanları ve yüksek nemli alanların üstündeki veya yakınındaki alanları kontrol edin. Kabuklanma veya pul pul dökülme kontrolü: • Aşağıdakileri kontrol edin: • Soyulan boya, gevşek tavan döşemeleri veya pul pul dökülen sıva. • Tavan yüzeylerinden düşen toz veya döküntüler. • Malzemenin bozulduğu çatlaklar veya ek yerleri. • Havalandırma kapakları, borular, kanallar ve aydınlatma armatürlerinde aşınma veya bozulma belirtileri olup olmadığını kontrol edin. Nem ve Havalandırma: • Aşağıdaki belirtileri arayın:

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		• Küf oluşumuna neden olabilecek yoğunlaşma veya su lekeleri. • Nemli alanlarda zayıf hava sirkülasyonu veya yetersiz egzoz fanları. • Havalandırmanın nemi kontrol etmek için etkili bir şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1, Bölüm II, Fıkra 1.c KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1; Madde 8, Fıkra 1.C	Tavanlar ve armatürlerin / tesisatlar temiz tutulmaktadır.	Tavanların ve armatürlerin temiz tutulduğunu doğrulamak için, denetçi görsel ve fiziksel bir inceleme yapmalı ve temizlik uygulamalarını doğrulamalıdır. Tavanların ve tavan armatürlerinin temizliği: • Tavanlar ve armatürler (örneğin, ışıklar, vantilatörler, borular) aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır: • Toz, örümcek ağı, yağ veya kir birikintisi olmamalıdır. • Böcek kalıntıları, ölü böcekler veya diğer kirleticiler olmamalıdır. • Denetçi, kolayca görülemeyen yüksek yüzeyleri kontrol etmek için el feneri kullanabilir. Temizlik uygulamaları ve kayıtları • Tavan ve tavan armatürleri için temizlik kayıtları ve programları isteyin. • Yüksek yüzeylerin temizlik sıklığı. • Sorumlu personel ve temizlik yöntemleri. • Temizliğin rutin olarak yapıldığını ve belgelendiğini, özellikle kritik bölgelerde (örneğin, açık gıdaların üzerinde) doğrulayın.



REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.Ç Pencereler ve diğer açıklıklar kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilmelidir.	Pencereler ve diğer açıklıklar, kir ve yoğuşma birikmesini önleyecek şekilde inşa edilmiş ve bitirilmiştir.	Gıda işletmelerindeki pencerelerin ve diğer açıklıkların hijyen ve yapısal bütünlüğünü doğrulamak için, denetçi tasarım, malzemeler, temizlik, kontaminasyon önleme ve haşere kontrolünü sistematik olarak değerlendirmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Yüzeyler (çerçeveler, eşikler ve çıkıntılar): • Pürüzsüz, sızdırmaz ve temizlenmesi kolaydır. • Kir veya nemin birikebileceği çatlak, yonga, soyulmuş boya veya pürüzlü yüzeyler yoktur. • Pencerelerin üzerinde veya çevresinde (özellikle nem oranı yüksek alanlarda) yoğuşma birikimi belirtisi yoktur. • Cam veya çerçevelerde yoğuşmayı önlemek için uygun havalandırma veya yalıtım mevcuttur. • Çıkıntılar ve pervazlar, birikmeyi önlemek ve kolay drenaj sağlamak için eğimlidir.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.Ç Gerekli olduğunda dışa açılan pencereler, temizlik amacıyla kolayca çıkarılabilen böcek geçirmez tül ile donatılmalıdır.	Dış ortama açılan pencereler ve diğer açıklıklar, gerektiğinde böcek geçirmez ekranlarla donatılmıştır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Dış ortama açılabilen tüm pencereler veya açıklıklar: • İnce gözenekli böcek geçirmez ekranlarla donatılmıştır (genellikle ≤1,5 mm gözenek boyutu). • Ekranlar sağlamdır (delik, yırtık veya sarkma yoktur).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.Ç. Gerekli olduğunda dışa açılan pencereler, temizlik amacıyla kolayca çıkarılabilen böcek geçirmez tül ile donatılmalıdır.	Böcek geçirmez sineklikler temizlik için çıkarılabilir olmalıdır	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Sineklikler sağlam bir şekilde takılmış ancak temizlik ve bakım için çıkarılabilir olmalıdır. • Sineklikler temiz olmalı ve böcek birikintileri, örümcek ağları veya kalıntılar içermemelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.Ç Açık pencereler, kirlenmeye neden olabilecekse üretim sırasında kapalı ve sabit tutulmalıdır.	Üretim sırasında, açık pencerelerin kontaminasyona neden olacağı durumlarda pencereler kapalı ve kilitli tutulur.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Yüksek riskli üretim alanlarında: • Gıda işleme sırasında pencereler, uygun sinekliklerle donatılmadıkça kapalı tutulur. • Pencerelerin kapalı tutulmasıyla ilgili bir politika varsa, denetim sırasında personelin bu politikaya uyduğunu doğrulayın. • Pencerelerin ne zaman kapalı tutulması gerektiğini belirten işaretler veya SOP'lar olup olmadığını kontrol edin. • Tesis, havadan kontaminasyon risklerini (ör. polen, toz, böcekler) ele almak için belgelenmiş prosedürlere sahiptir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1, Bölüm II, Fıkra 1.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1, Madde 8, Fıkra 1.Ç	Pencereler ve diğer açıklıklar temiz tutulur	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Pencere camları, çerçeveleri, pervazları, rayları ve sineklikler: • Görünür şekilde temiz ve kir, toz, yağ, parmak izi veya ölü böceklerden arındırılmış olmalıdır. • Gıda işleme veya depolama alanlarındaki pencereler:

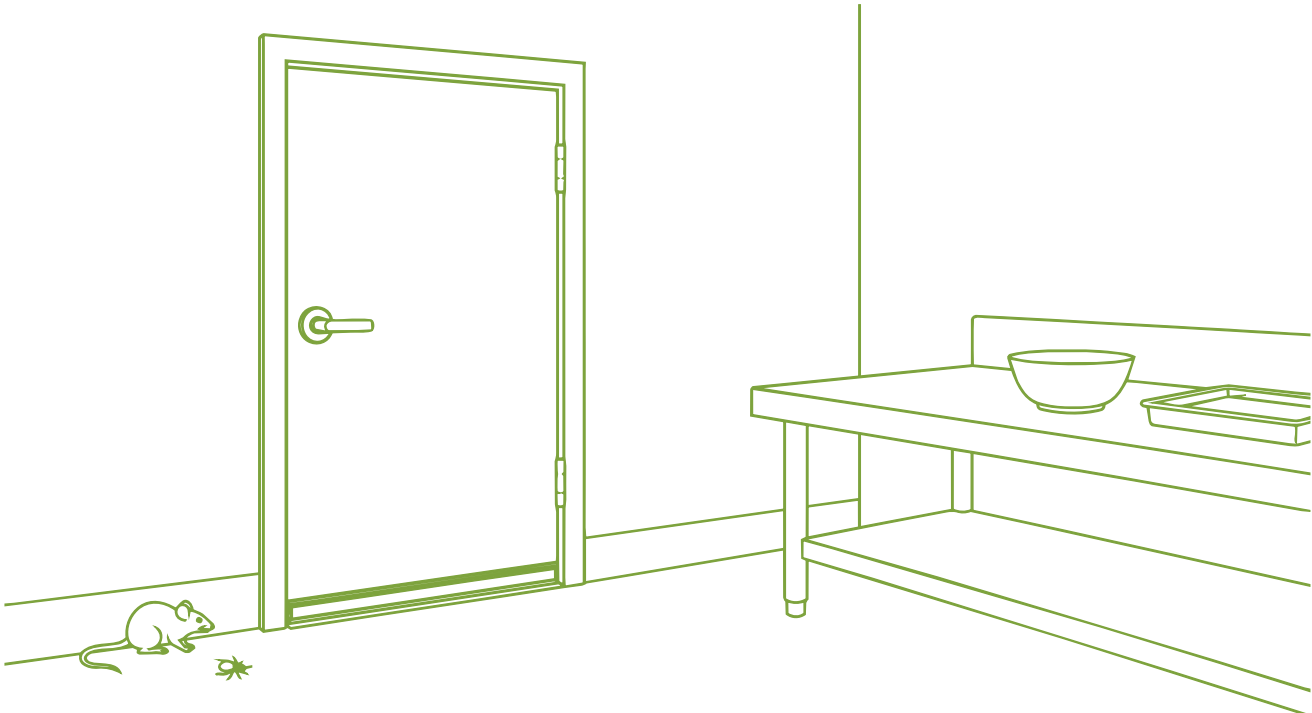
REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		- Temizlik programlarına dahil edilmelidir. - Belgelenmiş sıklıkta düzenli olarak temizlenmelidir. - Kullanılan temizlik araçları uygun olmalı ve kirli alanlarda kullanılmamalıdır (örneğin, banyo veya zemin temizlik araçlarından ayrı olmalıdır).

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, 1.e KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.D Kapılar kolay temizlenebilir, gerektiğinde dezenfekte edilebilir, düzgün yüzeyli ve emici olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.	Kapılar temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolaydır.	Gıda tesislerindeki kapıların hijyen ve yapısal standartlara uygun olduğunu doğrulamak için denetçi şunları değerlendirmelidir: - Kapıların yüzeyleri (her iki tarafı): - Pürüzsüz, sızdırmaz ve kir veya mikropların birikebileceği çatlak, oluk veya ek yerleri bulunmamalıdır. - Suya dayanıklı ve ıslak temizliğe uygun olmalıdır. - Yüksek riskli veya ıslak alanlarda (örneğin üretim, çiğ et odaları), kapılar: - Yıkabilir ve kimyasallara dayanıklı olmalıdır. - Hasar veya korozyona uğramadan dezenfektanlara dayanabilmelidir. - Kapıların temizlik programlarına dahil edildiğini ve personelin hem yüzeyleri hem de tüm donanımları (kollar, tekme plakaları, menteşeler) temizleyebildiğini kontrol edin.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, 1.e KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.D Kapılar kolay temizlenebilir, gerektiğinde dezenfekte edilebilir, düzgün yüzeyli ve emici olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.	Kapılar, Gİ'nin YM'ye diğer malzemelerin uygun olduğunu kanıtlayamadığı sürece, pürüzsüz, emici olmayan malzemelerden yapılmalıdır.	Denetçi, kapıların pürüzsüz, emici olmayan malzemelerden yapıldığını doğrulamalıdır (aksi gerekelendirilmedikçe). Denetçi şunları kontrol etmelidir: - Kapılar, aşağıdakiler gibi onaylanmış gıda güvenliği malzemelerinden yapılmalıdır: - PVC, paslanmaz çelik, kaplamalı metal, lamine yüzeyler veya yıkanabilir plastikler. - Aşağıdaki durumlar dışında ahşap genellikle izin verilmez: - Su geçirmez, gıda güvenliği sağlayan bir kaplama ile kaplanmış olması ve

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		- o Yetkili Makam (YM) tarafından kabul edilen belgelenmiş bir gerekçeye sahip olması (örneğin, tarihi yerler veya düşük riskli bölgeler). • Açıkta kalan işlenmemiş ahşap, kaplanmamış kontrplak veya gözenekli yüzeyler olmamalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, 1.e KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.D	Tüm dış ve iç kapılar (gerekli olduğu durumlarda) sıkı oturmalı ve haşere geçirmez olmalıdır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Dış ve ilgili iç kapılar: - o Tamamen ve sıkıca kapanmalı, üstte, altta veya yanlarda görünür boşluklar olmamalıdır. - o Zararlıların girişini engellemek için alt kısımda kapı süpürgelikleri, fırçalar veya lastik contalar bulunmalıdır. • Kemirgen veya böcek girişine dair hiçbir iz olmamalıdır, örneğin: - o Isırık izleri, dışkı, oyuklar veya zararlı izleri. • Kapı çerçeveleri ve eşikler iyi oturmalı ve hasarsız olmalıdır. • Varsa, kapıların açık kalmamasını sağlamak için otomatik kapanma mekanizmaları düzgün çalışmalıdır.



REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1, Bölüm II, Fıkra 1.d KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1, Madde 8, Fıkra 1.D	Kapılar temiz durumda tutulur.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Kapılar (paneller, çerçeveler ve kulplar): • Görünür kir, yağ, parmak izi veya leke bulunmamalıdır. • Menteşeler veya taban çevresinde birikinti olmamalıdır. • Kapılar, özellikle gıda üretim ve tuvalet alanlarında düzenli olarak temizlenmelidir. • Temizlik kayıtları veya programları, kapı temizliğinin sıklığını ve yöntemini doğrulamalıdır. Gıda tesislerindeki aydınlatmanın hijyen ve güvenlik standartlarını karşıladığını doğrulamak için, denetçi tüm ışık kaynaklarının, özellikle gıda işleme ve depolama alanlarındaki ışık kaynaklarının yeterliliğini, korumasını ve temizliğini değerlendirmelidir.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 7 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 7 Doğal ve/veya yapay yeterli aydınlatma sağlanmalıdır.	Tesislerde yeterli doğal veya yapay aydınlatma vardır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Tüm çalışma alanları (ör. gıda hazırlama, işleme, denetim, temizlik, depolama) iyi aydınlatılmış ve aşağıdakiler sağlanmış olmalıdır: • Çalışanlar yüzeyleri, ekipmanları ve gıda ürünlerini net bir şekilde görebilmelidir. • Temizlik veya denetimi engelleyebilecek karanlık veya gölgeli alanlar olmamalıdır. • Doğal aydınlatma (örneğin pencereler, tavan pencereleri): • Gerekli durumlarda yapay aydınlatma ile desteklenmelidir. • Işık seviyeleri genel kılavuzları karşılamalı veya aşmalıdır: • Gıda işleme/hazırlama alanları: ≥500 lüks. (lux=lüks) • Depolama alanları: ≥150–300 lüks. • Beyaz veya açık renkli yansıtıcı yüzeylerin kullanılması, aydınlatmanın yeterliliğine yardımcı olabilir. Nasıl kontrol edilir: • Bir ışık ölçer (lüks ölçer) kullanın veya çeşitli bölgelerde görsel olarak değerlendirin. • Gerekli yerlerde acil durum aydınlatmasının mevcut olduğunu doğrulayın.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1 (c) KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1 ve 7	Aydınlatma armatürleri yeterince korunmaktadır.	Denetçi, kontaminasyon riskini önlemek için aydınlatma armatürlerinin koruyucu kapaklara sahip olduğunu doğrulamalı ve aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Gıda ile temas eden yüzeylerin üzerindeki aydınlatma armatürleri (örneğin, üretim hatları, çalışma tezgahları, paketleme alanları). • Korunmasız camların gıdaya düşebileceği alanlar. Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Armatürler (özellikle gıda hazırlama, pişirme ve depolama alanlarında) aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır: • Kırılmaya karşı dayanıklı veya kırık cam kontaminasyonunu önlemek için koruyucu kapaklarla/difüzörlerle donatılmış. • Düşme veya titreşimle gevşeme riski olmadan uygun şekilde sabitlenmiş. • Ampuller ve tüpler: • Özellikle açık gıda alanları veya üretim hatlarının üzerinde kılıf veya kafeslerle kaplanmış. • Isıya, neme ve temizlik kimyasallarına dayanıklı.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1, Bölüm II, Fıkra 7 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1, 7	Aydınlatma armatürleri temiz tutulmaktadır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Armatürler (ve koruyucu kapaklar): • Toz, yağ, ölü böcek veya küf içermez. • Renk değiştirmez (örneğin, ışıyı engelleyen sararmış difüzörler). • Temizlik, gerektiğinde erişim ekipmanı kullanılarak rutin ve güvenli bir şekilde yapılır. • Aydınlatma bakımı, temizlik programlarında veya bakım kayıtlarında belgelenir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 5 Yeterli doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır.	Doğal veya yapay yollarla sağlanan havalandırma uygun ve yeterlidir.	Gıda tesislerindeki havalandırma sistemlerinin hijyen ve güvenlik standartlarına uygun olduğunu doğrulamak için, denetçi havalandırma sisteminin hem tasarımını hem de çalışma koşullarını değerlendirmelidir. Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Hava değişimi aşağıdakiler için yeterlidir: • Fazla ısı, buhar, yoğunlaşma, duman, koku, is ve havadaki partikülleri gidermek. • Duvarlarda, tavanlarda ve ekipmanlarda yağ veya nem birikmesini önlemek. • Nem oranı yüksek veya pişirme işlemlerinin yapıldığı alanlarda (ör. mutfaklar, bulaşık yıkama odaları): • Uygun hava akış hızlarına sahip mekanik aspirasyon sistemleri bulunmalıdır. • Doğal havalandırma (ör. pencereler, havalandırma delikleri) yalnızca düşük riskli alanlarda yeterlidir ve aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır: • Dışarıya açık ise sineklikli olmalıdır. Denetçi, varsa hava akışı performans verilerini veya devreye alma raporlarını isteyebilir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 5 Kirli bir alandan temiz alana mekanik hava akımı engellenmelidir.	Kontamine olmuş bir alandan temiz bir alana mekanik hava akışı önlenir.	Denetçi şunları yapmalıdır: • Hava akış yönünün temiz bölgelerden kirli bölgelere doğru, tersi değil, tasarlanmış olduğunu kontrol edin. • Örneğin, paketleme odalarından hammadde odalarına doğru — asla tersi yönde olmamalıdır. • Hava akışını göstermek için duman testleri kullanın (veya talep edin). • Aşağıdaki alanlarda diferansiyel hava basıncı kontrolünü kontrol edin: • Yüksek özen gerektiren ve yüksek riskli gıda üretim alanları. • Bölgeler arasındaki kapıların kapalı tutulduğunu veya hava perdeleri olduğunu doğrulayın.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 5 Havalandırma sistemi, filtrele ve temizlik veya değişim gerektiren parçalara kolay erişim sağlanacak şekilde tasarlanmalıdır.	Temizlenmesi veya değiştirilmesi gerek filtreler ve diğer parçalara erişim mümkündür.	Denetçi şunları teyit etmelidir: • Filtreler (yağ filtresi, HEPA vb.) ve hava kanalı bileşenleri: • Çıkarma, temizlik veya değiştirme için kolay erişilebilir olmalıdır. • Düzenli bakımı engelleyecek herhangi bir engel olmamalıdır. • Erişim panelleri veya kapıları: • Kapalıyken sızdırmaz olmalı, ancak bakım için açılabilir olmalıdır. • Personel veya taşeronların erişip temizleyebileceğini teyit etmelidir: • Kapaklı davlumbazlar, fanlar, hava kanalları ve hava giriş/çıkış menfezleri.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1, Bölüm II, Fıkra 7 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1, 5	Havalandırma sistemleri temiz durumda tutulur ve haşerelere karşı korunur.	Denetçi şunları teyit etmelidir: • Menfezler, fanlar veya aspiratörlerin içinde veya çevresinde yağ, toz veya küf birikimi görünmemelidir. • Hava kanalları ve ızgaralar temiz, zarar görmemiş ve sağlam olmalıdır. • Hava giriş ve çıkış menfezleri: • Haşere geçirmez tül veya ızgaralarla donatılmış olmalıdır (özellikle dış çıkışlarda). • Yuva yapma malzemeleri, böcek giriş noktaları veya kalıntı bulunmamalıdır. • Temizlik programları ve bakım kayıtları incelenmelidir: • Filtre değiştirme, fan temizliği ve hava kanalı kontrollerinin sıklığı. • Karmaşık sistemler için taşeron firma servis raporları.

REFERANS	GEREKİLİKLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 4 Sıcak ve soğuk akan su, temizlik ve hijyenik kurutma malzemeleriyle donatılmış yeterli el yıkama tesisleri uygun şekilde yerleştirilmeli ve tasarlanmalıdır. Gerekli durumlarda, gıda yıkama tesisleri el yıkama tesislerinden ayrı olmalıdır.	Tesislerde uygun yerlerde yeterli sayıda el yıkama lavabosu bulunmaktadır.	Gıda tesislerindeki el yıkama tesislerinin hijyen gerekliliklerine uygun olduğunu ve etkili kişisel hijyen uygulamalarını desteklediğini doğrulamak için, denetçi tesislerin yeterliliği, işlevselliği ve temizliğine odaklanan ayrıntılı bir değerlendirme yapmalıdır. Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • Personel sayısı ve iş akışına uygun yeterli sayıda lavabo: • Her gıda işleme alanında en az bir adet el yıkama lavabosu. • Tuvaletlerin, giriş noktalarının, yüksek riskli bölgelerin ve giyinme alanlarının yakınında ek lavabolar. • Lavabolar sadece el yıkama için ayrılmış olmalıdır (gıda veya ekipman yıkama için kullanılmamalıdır). • Lavabolar uygun konumda olmalıdır: • Sık kullanımını teşvik etmek için çalışma alanlarına kolay erişilebilir olmalıdır. • Ekipmanlarla engellenmemeli veya erişilemez olmamalıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 4	Sıcak ve soğuk akan su, el temizliği için gerekli malzemeler ve hijyenik kurutma olanakları sağlanmaktadır.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • Her el yıkama lavabosunda şunlar bulunmalıdır: • Sıcak ve soğuk içilebilir su veya önceden karıştırılmış ılık su musluğu. • Uygun bir sıcaklıkta su (genellikle 35–45 °C). • Her el yıkama istasyonunda şunlar bulunmalıdır: • Sabunlukta sıvı veya köpük sabun (kalıp sabun değil). • Tırnak fırçaları (uygunsa ve hijyenik olarak bakımı yapılmışsa). • Ellerin temas etmediği kumandalar (örneğin dirsek, ayak veya sensörle çalışan musluklar) tercih edilmelidir. • Aşağıdakilerden biri veya daha fazlası: • Tek kullanımlık kağıt havlular (kapaklı, ayakla çalıştırılan çöp kutuları ile birlikte). • Sıcak hava el kurutma makineleri (dokunmadan ve hızlı kurutma özelliğine sahip olmalıdır). • Ortak kullanılan bez havlular (izin verilmez).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1, Bölüm I, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1, 4	Tesisler temiz durumda tutulmaktadır.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • Lavabolar, musluklar, sabunluklar ve kurutma üniteleri: • Görünür şekilde temiz, kir, küf, kurumuş sabun veya su lekeleri bulunmamalıdır. • Tıkalı giderler veya kötü kokular olmamalıdır. • Kağıt havlu atık kutuları: • Düzenli olarak boşaltılmalı ve temiz tutulmalıdır. • El yıkama istasyonlarının temizlik programları veya kayıtları kontrol edilmelidir. • Varsa, sabunlukların yeniden doldurulması ve kurutucuların bakımı için bakım kayıtları.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 3 Gerekli durumlarda gıda yıkamak için yeterli ekipman sağlanmalıdır. Gıda yıkama tesisleri Madde 13 şartlarına uygun olmalı, yeterli miktarda içilebilir sıcak ve/veya soğuk su temin edilmeli ve temiz, gerektiğinde dezenfekte edilmiş olmalıdır.	Tesislerde, gerektiğinde gıdaları yıkamak için yeterli tesisler bulunmaktadır.	Gıda yıkama tesislerinin hijyen gerekliliklerini karşıladığını doğrulamak için, denetçi bunların kullanılabilirliğini, su kaynağını, el yıkama alanından ayrılmasını ve temizliğini kontrol etmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Gıda, özellikle çiğ ürünler veya deniz ürünleri yıkamak için ayrı lavabolar veya belirlenmiş alanlar mevcut olmalıdır. • Gıda yıkama lavaboları: • Uygun boyutta ve hazırlık alanlarının yakınında bulunmalıdır. • Paslanmaz, pürüzsüz, temizlenebilir malzemelerden (örneğin paslanmaz çelik) yapılmış olmalıdır. • Lavabo sayısı, işlenen gıdanın hacmi ve türü için yeterli olmalıdır. • El yıkama veya ekipman lavabolarının gıda yıkama için kullanıldığına dair hiçbir işaret olmamalıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 3	Tesislerde sıcak ve soğuk su mevcuttur.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Gıda yıkama lavaboları içilebilir sıcak ve soğuk su kaynağına veya önceden karıştırılmış ılık su musluğuna sahip olmalıdır. • Sıcaklık uygun olmalıdır: • Soğuk su genellikle taze ürünler için kullanılır. • Bazı deniz ürünleri veya et yıkama işlemleri için ılık su gerekebilir. • Suyun içilebilir ve kontamine olmamış olduğunu doğrulayın (gerekirse su test raporlarını çapraz kontrol edin).

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1	Tesisler temiz tutulur ve gerektiğinde dezenfekte edilir.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Lavabolar ve musluk armatürleri: • Gıda kalıntıları, çamur, pas veya küf içermiyor. • Çatlak, kırık veya leke içermiyor. • Lavabo süzgeçleri, sıçrama önleyiciler ve çevre yüzeyler: • Temiz ve sağlam. • Gıda yıkama tesislerinin temizliği: • Temizlik programına dahil. • Yüksek riskli gıdalar için kullanılıyorsa düzenli olarak dezenfekte ediliyor.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 4 Gerekli durumlarda gıda yıkama tesisleri el yıkama tesislerinden ayrı olmalıdır.	Gerekli olduğu durumlarda, gıda yıkama tesisleri el yıkama tesislerinden ayrıdır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Aşağıdakiler arasında açık fiziksel ayrım olmalıdır: • Gıda yıkama lavaboları ve el yıkama lavaboları. • Ortak kullanım veya çift amaçlı lavabolar olmamalıdır. • İşaretler veya etiketler (örneğin, “Sadece gıda için” / “Sadece el yıkama için”) görünür olmalıdır. • Ortak lavabo kullanımı iddia ediliyorsa, belgelenmiş risk değerlendirmesi ve temizlik prosedürleri sağlanmalı ve yetkili makam tarafından onaylanmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1	Diğer yapılar hijyenik olarak inşa edilir, iyi durumda tutulur ve temiz tutulur.	“Diğer yapılar”ın (yani duvarlar, zeminler, tavanlar gibi ana bina özellikleri kapsamında açıkça belirtilmeyen unsurlar) hijyenik olarak inşa edildiğini, iyi durumda olduğunu ve temiz tutulduğunu doğrulamak için, denetçi gıda tesisleri içindeki tüm yardımcı yapıların tasarımını, malzemelerini, durumunu ve temizliğini değerlendirmelidir. “Diğer yapılar” şunları içerebilir: • Tezgahlar, raflar, raf sistemleri • İç bölmeler veya bariyerler • Gıda alanlarında kullanılan basamaklar, platformlar veya merdivenler • Sabit mobilyalar (ör. gömme tezgahlar, dolaplar) • Servis kanalları, boru kanalları, kablo tavaları • Erişim kapakları, tuzak kapaklar veya malzeme kutuları • Koruyucu bariyerler (ör. sıçrama koruyucuları, hapşırma koruyucuları) • Gıda alanlarındaki sahte paneller veya dekoratif kaplamalar Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: 1) Hijyenik yapı • Geçirimsiz, emici olmayan, pürüzsüz, korozyona dayanıklı malzemelerden yapılmış. • Toksik kaplamalar, soyulmuş boya veya açıkta kalan işlenmemiş yüzeyler bulunmamalıdır. • Kir veya haşere barınmasını önlemek için ek yerleri ve köşeler sızdırmaz hale getirilmelidir. • Gıda ile temas eden veya sıçrama alanlarında uygun gıda sınıfı malzemeler kullanılmalıdır. 2) İyi durumda tutulması • Yüzeyler hasarlı, çatlak, kırık veya paslı olmamalıdır. • Yaralanma veya kontaminasyona neden olabilecek gevşek paneller, dengesiz sabitlemeler veya keskin kenarlar olmamalıdır. • Temizlenebilirliği veya bütünlüğü tehlikeye atacak aşınma ve yıpranma belirtileri olmamalıdır. • Onarımlar onaylı malzemeler ve kaplamalarla yapılmalıdır. 3) Temiz ve temizlenmesi kolay olması • Yüzeyler düzenli olarak temizlenir, kurutulur (uygun olduğu durumlarda) ve aşağıdakilerden arındırılır: • Toz, yağ, küf, örümcek ağı veya gıda kalıntıları. • Temizlik aşağıdakilerle desteklenir: • Erişilebilir tasarım (ulaşılması zor boşluklar yoktur). • Temizlik programına dahil edilmesi. • Gıda ile temas eden alanların yakınında kullanılıyorsa, yapılar gerektiğinde dezenfekte edilir. 4) Kontaminasyon kaynağı olmaması • Sızıntı yapan borular, damlayan yoğunlaşma veya aşınmış metal yoktur. • Haşerelerin varlığına dair kanıt yoktur (ör. dışkı, yuva malzemesi). • Yapılar temizliği engellemez veya kontaminantları gizlemez.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.f KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.E Gıda ile temas eden tüm yüzeyler, ekipman yüzeyleri dahil, sağlam, kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır. Yüzeyler düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.	Gıdaların işlendiği alanlarda ve özellikle gıdalarla temas eden yüzeyler, ekipman yüzeyleri dahil olmak üzere şunlardır:	Denetlenecek alanlar ve ekipmanlar: • Çalışma yüzeyleri, kesme tahtaları, masalar • Konveyör bantları, dilimleme makineleri, karıştırıcılar, blenderlar • Fıçılar, tanklar, gıda saklama kaplarının iç yüzeyleri • Ambalajlama ekipmanları, tartılar, raflar ve tepsiler • Yüksek özen gerektiren veya işleme alanlarındaki duvarlar ve raflar

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.f KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.E	Gİ, YM'ye diğer malzemelerin uygun olduğunu kanıtlayamadığı sürece; pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden üretilmiş olmalıdır.	Gıda işleme alanlarındaki yüzeylerin (ekipman yüzeyleri dahil), özellikle gıda ile temas eden yüzeylerin güvenli, hijyenik ve kullanımlarına uygun olduğunu doğrulamak için denetçi aşağıdaki temel ilkelere uygunluğu kontrol etmelidir: 1) Yüzey malzemesi pürüzsüz olmalıdır • Yüzeyler: • Gıda veya kirin birikmesine neden olabilecek çatlak, çukur, oluk veya kaynak dikişleri içermemelidir. • Düz ve gözeneksiz olmalı, kolay temizlenebilmeli ve mikrobiyal üremeyi önlemelidir. • Gıda ile temas eden yüzeyler için: • Onaylanmadıkça, gıda ile temas eden yüzeylerde pürüzlü kaynaklar, perçinler veya dokulu yüzeyler olmamalıdır. 2) Yüzey yıkanabilir ve temizlenmesi kolaydır • Sık sık temizlik ve dezenfeksiyona dayanabilir ve bozulmaz. • Yüzeyler: • Nemi emmemelidir. • Kapsamlı temizlik için erişilebilir tasarıma sahip olmalıdır. • Temizlik SOP'ları özellikle bu yüzeyleri içermelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		3) Malzeme korozyona dayanıklıdır - Yüzeyler aşağıdakilere maruz kaldığında paslanmamalı veya bozulmamalıdır: - Su, tuz, temizlik kimyasalları veya gıda asitleri (ör. sirke, turunçgiller). - Özellikle önemli olanlar: - Islak alanlarda paslanmaz çelik (gıda sınıfı olmalıdır — örneğin, AISI 304 veya 316). - Görünür korozyon veya pul pul dökülen kaplamaları olan yüzeyler onarım/değiştirme için işaretlenmelidir. 4) Malzeme toksik değildir - Yüzeyler şunları yapmamalıdır: - Gıdalara zararlı maddeler sızdırmamalıdır. - Gerekçeli durumlar dışında gıda sınıfı olmayan plastik, boya veya kaplamalardan yapılmamalıdır. - Gıdaları kaplaması veya kirletmesi muhtemel kaplamalar veya işlemler bulunmadığından emin olun. 5) Sadece gerekçeli istisnalar - Standart dışı malzemeler kullanılıyorsa (örneğin, işlenmiş ahşap, özel kaplamalar), Gİ şunları yapmalıdır: - Yetkili Makama (YM) yazılı gerekçe sunmalıdır. - Malzemelerin hijyen veya gıda güvenliğini tehlikeye atmadığını kanıtlamalıdır (örneğin, üçüncü taraf sertifikaları, risk değerlendirmesi yoluyla).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.f KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.E	Kolay temizlenir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.	Gıda işleme alanlarındaki yüzeylerin (ekipman yüzeyleri dahil), özellikle gıda ile temas eden yüzeylerin temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolay olduğundan emin olmak için, denetçi tasarım/ malzeme uygunluğu durumuna odaklanmalıdır. Denetçi şunları kontrol etmelidir: - Pürüzsüz, gözeneksiz yüzeyler: - Kir veya gıda parçacıklarını tutan çatlak, yarık, pürüzlü kaynak, delik veya ek yerleri olmamalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		• Aşağıdaki özelliklere sahip malzemelerden yapılmış olmalıdır: • Geçirimsiz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve emici olmamalıdır. • Sık sık temizlik ve dezenfektan kullanımına zarar görmeden dayanabilmelidir. • Temizlik için erişilebilir olmalıdır: • Dar boşluklar, ölü alanlar veya engellenmiş köşeler olmamalıdır. • Ekipman, kolay erişim sağlayacak şekilde kurulmuş veya tasarlanmış olmalıdır (örneğin, ayakları, tekerlekleri veya duvara monte edilmiş). • Temizlik ve dezenfeksiyon prosedürleri: • Yüzeyler, belgelenmiş bir temizlik programı/SOP'ye dahil edilmelidir. • Gerekli olduğunda dezenfekte edilmelidir — örneğin, çiğ gıda veya alerjenlerle temas ettikten sonra.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1.f KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm III, Madde 8, Fıkra 1.E	İyi durumda tutulur	Gıda işleme alanlarındaki yüzeylerin (ekipman yüzeyleri dahil), özellikle gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam durumda tutulduğunu doğrulamak için, denetçi bakım/temizlik durumuna odaklanmalıdır. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Yüzeylerde hasar veya bozulma olmamalıdır, örneğin: • Çatlaklar, yontulmalar, soyulmuş boya veya kaplamalar, kırık fayanslar, çökmüş paneller, aşınmış contalar. • Kaynaklar veya bağlantı yerleri sağlam ve hijyeniktir. • Ekipman ve sabit donanımlar: • Kararlı ve güvenlidir (gevşek veya titreşimli değildir). • Hijyeni tehlikeye atabilecek sızıntı, birikinti veya aşınma olmadan düzgün çalışır. • Rutin bakımın kanıtı: • Bakım günlüklerini veya servis kayıtlarını kontrol edin. • Gİ, hasar veya aşınma için düzeltici eylem prosedürüne sahip olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm V, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 11, Fıkra 1	Gıda ile temas eden eşyalar, donanımlar ve ekipmanlar:	Gıda ile temas eden eşyaların, donanımların ve ekipmanların hijyen gerekliliklerini karşıladığını doğrulamak için, denetçi bunların malzemelerini, durumlarını, temizliklerini ve bakım uygulamalarını değerlendirerek, herhangi bir kontaminasyon riski oluşturmadıklarını ve hijyenik kullanım için uygun olduklarını doğrulamalıdır. Denetlenecek yaygın öğeler: • Kesme tahtaları, bıçaklar, mutfak aletleri • Dilimleyiciler, karıştırıcılar, blenderlar, vakumlu paketleyiciler • Gıda sınıfı kaplar, tepsiler, kutular • Gıda taşıma arabaları veya el arabaları • Tartılar, dağıtıcılar ve dolum makineleri • Çalışma yüzeyleri, raflar, depolama rafları • Gıda ambalajlama ve paketieme ekipmanları

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm V, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 11, Fıkra 1-A	- kontaminasyon riskini en aza indiren malzemelerden yapılmış olup, temiz tutulabilmeleri ve gerektiğinde dezenfekte edilebilmeleri sağlanmalıdır	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Malzemeler: • Gıda sınıfı, toksik olmayan, korozyona dayanıklı ve geçirimsiz olmalıdır. • Pürüzsüz ve emici olmamalıdır — gözenek, çatlak veya pullanma içermemelidir. • Doğrudan gıda teması için onaylanmış olmalıdır (ör. paslanmaz çelik, gıda sınıfı plastikler, seramikler). • Yüzeyler şunları dayanabilmelidir: • Temizlik kimyasalları ve dezenfektanlara bozulmadan dayanmalıdır. • Aşağıdakileri yapabilecek malzemeler olmamalıdır: • Kimyasalları sızdırmak, parçacıklar yaymak veya gıda ile reaksiyona girmek (ör. işlenmemiş ahşap, paslanan metal, pul pul dökülen boya). • Gİ, alternatif malzemeler kullanıyorsa gerekçe ve güvenlik garantisi sağlamalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm V, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 11, Fıkra 1-B	- sağlıklı ve temiz durumda tutulmalıdır	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Ekipmanlar: - o Çukur, çatlak, eksik parça, kırık kaynak gibi hasarlardan arındırılmış olmalıdır. - o Görünür şekilde kirli veya yağlı olmamalı; kalıntı, küf veya gıda artıkları içermemelidir. • Yüzeyler: - o Düzenli olarak temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir — temizlik programları veya kayıtları ile kanıtlanmalıdır. • Ekipman, kötü durum veya temizlik nedeniyle kontaminasyon tehlikesi oluşturmamalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm V, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 11, Fıkra 1-B	- iyi durumda tutulmalı, onarım ve bakım yapılmalı	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Ekipman amaçlandığı gibi çalışıyor mu: - o Sızıntı, yanlış hizalama veya arızalı mekanizma yok mu? - o Hareketli parçalar (ör. bıçaklar, silindirler) iyi bakımlı ve güvenli mi? • Ekipman: - o Düzenli olarak denetleniyor ve onarılıyor mu — Gİ (gıda işletmecisi) bakım kayıtlarını gösterebilir. - o Hasar görmüş veya bozulmuşsa derhal kullanımdan kaldırılmalıdır. • Aşınmış veya kırılmış bileşenlerin değiştirilmesi: - o Zamanında ve belgelenmiş olmalıdır. - o Eşit veya daha yüksek hijyen standardına sahip malzemeler kullanılmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm V, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 11, Fıkra 1-C	Ekipman, ekipmanın ve çevresinin yeterli şekilde temizlenebilmesini sağlayacak şekilde kurulmalıdır.	Ekipman kurulumu, kontrol cihazları ve temizlik tesisleri ile ilgili hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uygunluğu doğrulamak için denetçi, yerleşim düzenini, erişilebilirliği, güvenlik özelliklerini ve destekleyici altyapıyı doğrulamalıdır. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Ekipmanlar: • Altının temizlenebilmesi için zeminden yüksekte (örneğin ayakları, tekerlekleri veya duvara monte edilmiş) kurulmalıdır. • Duvarlardan veya bitişik ekipmanlardan uzak tutulmalı veya hareket ettirilemiyorsa duvara/ zemine sabitlenmelidir. • Ekipman ve yapılar arasında dar, erişilemeyen boşluklar olmamalıdır. • Temizlenmesi kolay ekipman: • Gıda, su veya haşerelerin birikebileceği gizli boşluklar veya ölü alanlar olmamalıdır. Denetçi şunları yapabilir: • Fiziksel yerleşimi gözlemleyebilir veya Gİ'den temizlik erişimini göstermesini isteyebilir. • Temizlik araçlarının ünitelerin altına ve çevresine ulaşabildiğini kontrol edebilir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm V, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 11, Fıkra 2	Gerekli hallerde, ekipmanlara uygun kontrol cihazları takılır.	Denetçi, işleme (örneğin pişirme, soğutma, pastörizasyon) için kullanılan ekipmanın işlevine uygun sıcaklık, zaman, basınç veya akış kontrolleri ile donatılmış olduğunu kontrol etmelidir. Kontrol cihazları: • Kalibre edilmiş, işlevsel ve erişilebilir olmalıdır. • Termometreler, termostatlar, basınç göstergeleri, alarmlar veya otomatik kapatma sistemleri içermelidir. Denetçi, Gİ'nin aşağıdakileri yaptığını doğrulamalıdır: • Kalibrasyon kayıtlarını tuttuğunu ve kontrol cihazlarının düzenli olarak test edildiğini doğrulamalıdır. • Personelin bu kontrolleri nasıl kullanacağını ve yorumlayacağını bildiğini göstermelidir.

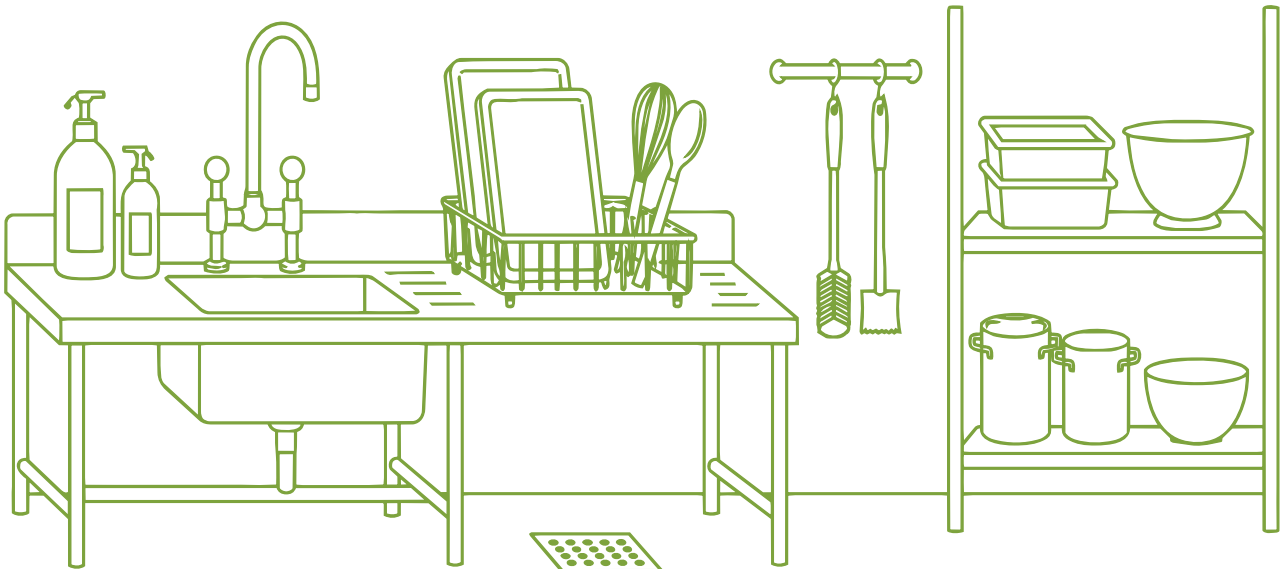
REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 2	Gerekli hallerde, çalışma aletleri ve ekipmanlarının temizlenmesi, dezenfekte edilmesi ve saklanması için uygun tesisler sağlanır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Ekipman ve mutfak eşyaları için özel lavabolar veya temizlik istasyonları bulunmalıdır (el yıkama veya yemek lavaboları değil). • Tesislerde şunlar bulunmalıdır: ○ Sıcak ve soğuk akan su. ○ Gıda güvenliği sağlayan deterjanlar/dezenfektanlar ve uygun temizlik araçları. ○ Geri akışı veya kontaminasyonu önleyen drenaj sistemleri. • Yeterli kurutma ve depolama alanları: ○ Mutfak eşyaları hijyenik olarak havayla kurutulur — yeniden kontamine olabilecek bezlerle silinmez. ○ Temiz ekipmanlar yerden yüksekte depolanır ve kontaminasyondan korunur. • Temizlik tesislerinin konumu: ○ Çapraz kontaminasyonu veya uygun olmayan temizlik kısayollarını önlemek için uygun bir yerde bulunur.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 2	Temizlik ve dezenfeksiyon tesisleri:	Temizlik ve dezenfeksiyon tesislerinin hijyen standartlarını karşıladığını doğrulamak için, denetçi malzemeleri, tasarımı ve su kaynağını kontrol ederek bunların etkili ve hijyenik temizliği desteklediğinden emin olmalıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 2	- korozyona dayanıklı malzemelerden yapılmış, temizlenmesi kolay	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Lavabo, tekne, yıkama istasyonları ve temizlik tanklarının yapım malzemeleri: - o Korozyona dayanıklı (örneğin paslanmaz çelik). - o Emici olmayan, pürüzsüz ve toksik olmayan. Yüzeyler: - o Çatlak, pas veya kireçlenmeden arındırılmış. - o Deterjan, dezenfektan ve ısıdan kaynaklanan hasara dayanıklı olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 2	- korozyona dayanıklı malzemelerden yapılmış, temizlenmesi kolay	Ek yerleri, dikişler ve sabit parçalar: • Sızdırmaz, pürüzsüz ve temizlenmesi kolay olmalıdır. • Açıkta kalan ahşap, işlenmemiş metal veya hasarlı kaplamalar olmamalıdır. • Genel hijyen tasarımı ve durumu. • Tesislerin rutin bakım/temizliği yapıp yapılmadığı.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 8, Fıkra 2	- yeterli sıcak ve soğuk su kaynağına sahip	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Her temizlik/dezenfeksiyon istasyonunda şunlar bulunmalıdır: - o Her zaman sıcak ve soğuk içilebilir su mevcuttur. - o Gerekli sıcaklıklara ulaşmak için ayarlanabilir karıştırma muslukları veya termostatik kontrol. • Sıcak su temini şunları karşılamalıdır: - o Temizlik/dezenfeksiyon için sıcaklık gereksinimleri (termal yöntemler kullanılıyorsa, genellikle dezenfeksiyon için $\geq 82^{\circ}\text{C}$).



REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		Denetçi şunları yapmalıdır: • Musluklardan su akıtarak sıcaklığı ve akışı kontrol etmelidir. • Su basıncı sorunları veya tutarsız besleme olup olmadığını kontrol etmelidir. • İçilebilir olmayan kaynaklarla çapraz bağlantı olmadığını doğrulamalıdır. • Sıcak su sistemleri veya kazan işlevselliği için bakım kayıtlarını talep etmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm V, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 11, Fıkra 3	Ekipmanın korozyonunu/ aşınmasını önlemek için kimyasal katkı maddeleri kullanıldığında, bunlar İyi Uygulama kurallarına uygun olarak kullanılır	Gıda tesislerinde kimyasal katkı maddeleri, temizlik maddeleri ve dezenfektanların güvenli bir şekilde kullanıldığını ve depolandığını doğrulamak için, denetçi iyi hijyen uygulamaları, kimyasal güvenlik protokolleri ve çapraz kontaminasyon önleme kurallarına uygunluğu değerlendirmelidir. Kimyasal katkı maddeleri (örneğin, kazanlarda, su sistemlerinde veya CIP sistemlerinde kullanılan korozyon önleyiciler) kullanılıyorsa, denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Gıda güvenliği açısından uygun ve gıda tesislerinde kullanım için onaylanmış olmalıdır. • Kullanımları gıda, yüzeyler veya ekipmanların kimyasal kontaminasyon riskine yol açmamalıdır. • Üretici talimatlarına (örneğin, seyreltme oranı, temas süresi, uygulama yöntemi) uygun olarak kullanılmalıdır. • Destekleyici belgeler mevcut olmalıdır: • Malzeme Güvenlik Bilgi Formları (MGBF) • Uygunluk veya gıdaya uygunluk sertifikaları • Uygun dozajlama veya yıkamayı gösteren bakım veya işlem kayıtları. Gıda işletmecisi, denetçiye şunları açıklayabilir veya gösterebilir: • Katkı maddesinin amacı ve güvenli kullanımı. • Gıda alanlarına kalıntı kontaminasyonu veya migrasyon/geçiş riski olmadığı.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 10 KT yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 10 ve Madde 15 Fıkra 8 Temizlik ve dezenfektan maddeleri, gıdaların işlendiği alanlarda depolanmamalıdır.	Temizlik/ dezenfektan maddeler uygun şekilde etiketlenir ve kullanılmadıkları zaman gıda dışı alanlarda saklanır	Denetçi, tüm temizlik ve dezenfeksiyon kimyasallarının aşağıdaki özelliklere sahip olup olmadığını kontrol etmelidir: • Aşağıdakilerle açıkça etiketlenmiş: • Ürün adı • Tehlike uyarıları • Kullanım talimatları • Orijinal kaplarında veya başka bir kaba aktarılmışsa, uygun şekilde etiketlenmiş ikincil kaplarda. Denetçi, depolamanın aşağıdaki özelliklere sahip olup olmadığını kontrol etmelidir: • Gıda, gıda ekipmanı ve gıda ambalajlarından ayrı, belirlenmiş bir kimyasal depolama alanında. • Kilitli veya yetkili personel dışında erişime kapalı. • İyi havalandırılmış, kuru ve ısı veya gıda işleme alanlarından uzak. Denetçi aşağıdakilerin olmadığını doğrulamalıdır: • Gıda hazırlama alanlarının üzerinde veya yakınında depolanan kimyasallar. • Etiketlenmemiş veya tanımlanamayan maddelerin kullanımı. Gı denetçilere aşağıdakileri göstermelidir: • Uygun kimyasal kullanım SOP'ları. • Bu maddeleri kullanan personel için eğitim kayıtları.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 1	Gı, hammadde veya bileşenlerin alımını kontrol eder	Gıda güvenliği için hammaddelerin uygun şekilde kontrol edilmesi çok önemlidir. Gı'nin hammadde ve bileşenlerin alım ve depolamasını etkili bir şekilde kontrol ettiğini ve kontamine veya uygun olmayan girdileri kabul etmediğini doğrulamak için, denetçi alım prosedürlerini, red kriterlerini, depolama koşullarını ve belgeleri değerlendirmelidir. Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Gı'nin hammaddelerin alımı ve denetlenmesi için belirlenmiş prosedürleri vardır. • Teslimat sırasında malzemeler: • Bozulma, hasar, kontaminasyon veya sıcaklık ihlali açısından görsel olarak denetlenir. • Spesifikasyonlara göre kontrol edilir (ör. tedarikçi adı, parti, ürün durumu, etiketleme, sıcaklık). • Gı: • Teslimat kayıtlarını tutar (teslimat notları (kullanıma başlandığından beri mevcut miktar ve kullanılan miktar, belgelerdeki teslimat miktarı ile karşılaştırılır. Bir fark bulunursa, Gı bu tutarsızlığı açıklamakla yükümlüdür), tedarikçi Analiz sertifikalarını, sıcaklık kayıtları).

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		- Yalnızca onaylı tedarikçileri kullanır. - Personeli standart teslim alma kontrollerini uygulamak üzere eğitir. Denetçi şu kanıtları aramalıdır: - Teslim alma kontrol listeleri, kayıtlar, tedarikçi onay listeleri, eğitim kayıtları.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 1 Gıda işletmecisi, parazitler, patojen mikroorganizmalar, toksinler veya yabancı maddelerle kontamine olduğu bilinen veya normal ayıklama ve/ veya hazırlama ya da işleme prosedürlerinin uygulanmasına rağmen nihai ürünü insan tüketimine uygun olmayan hammaddeleri, bileşenleri veya diğer materyalleri kabul etmemelidir.	Gi, canlı hayvanlar dışında, ürünlerin işlenmesinde kullanılan hammadde veya bileşenleri, parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksik, bozulmuş veya yabancı maddelerle kontamine olduğu bilinen veya makul olarak kontamine olduğu tahmin edilen, gıda işletmecisinin hijyenik olarak normal ayırma ve/veya hazırlık veya işleme prosedürlerini uyguladıktan sonra bile son ürünün insan tüketimine uygun olmayacağı durumlarda kabul etmez.	Gi, güvenli olmayan malzemeleri “temizlemek” için işleme sürecine güvenmemelidir. Normal işleme sürecinden sonra herhangi bir malzeme güvenli olmaya devam etmeyebilirse, teslimat sırasında reddedilmelidir. Denetçi, aşağıdaki durumlarda Gi’nin sevkiyatları iade ettiğini doğrulamalıdır: - Parazitler, patojenler, toksinler, bozulma veya yabancı cisimler ile görünür veya şüpheli kontaminasyon varsa. - Ürün son kullanma tarihi geçmiş, bozulmuş veya yanlış etiketlenmişse. - Depolama veya nakliye koşulları yetersiz veya bozulmuşsa. Denetçi şunları yapmalıdır: - Personelin neyi reddetmeye karar verdiğini sormalıdır. - Reddedilen teslimatların kayıtlarını ve takip eylemlerini kontrol etmelidir. - İzlenebilirlik sistemini doğrulamalıdır — tedarikçiden son ürüne kadar parti takibi. Denetçi şu kanıtları aramalıdır: - İade kayıtları, uygunsuzluk raporları, tedarikçi iletişimi, düzeltici eylemler.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 2 Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve hammaddeler, bozulma, çürüme ve kontaminasyondan koruyacak uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.	Hammadde ve bileşenler için, zararlı bozulmayı önlemek ve kontaminasyondan korumak amacıyla uygun depolama koşulları sağlanmaktadır.	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Malzemeler aşağıdaki koşullarda depolanmalıdır: • Mikrobiyal üremeyi, kimyasal bozulmayı ve fiziksel kontaminasyonu önleyen. • Belirli sıcaklık/nem gereksinimlerini karşılayan (örneğin, bozulabilir ürünler için soğutma). • Alerjen içeren malzemeler diğerlerinden, çiğ gıdalar ise hazır gıdalardan ayrı tutulmalıdır. • Depolama alanları: • Temiz, kuru, iyi havalandırılmış, haşerelerden korunmuş ve haşere önleyici olmalıdır. • Sıcaklık izleme cihazları ile donatılmış olmalıdır. • Malzemeler: • Yerden ve duvarlardan uzakta (yaklaşık 30-50 cm) depolanmalıdır. • Kontaminasyonu önlemek için örtülmeli veya mühürlenmelidir. • Uygun şekilde döndürülmelidir (FIFO/İGİÇ: ilk giren ilk çıkar). Denetçi aşağıdaki kanıtları aramalıdır: • Depolama sıcaklığı kayıtları, haşere kontrol kayıtları, görsel durum, alerjen yönetim prosedürleri, temizlik prosedürü

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 3 Gıda, üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimi için uygunsuz hale getirebilecek veya sağlık riskleri veya kontaminasyon nedeniyle tüketimin beklenmedik olmasına yol açabilecek tüm kontaminasyonlardan korunmalıdır.	Gıdalar, insan tüketimine uygun olmayan, sağlığa zararlı veya o haliyle tüketilmesinin makul olmadığı şekilde kontamine olabilecek her türlü kontaminasyondan korunmaktadır.	Gıdanın işletme içindeki tüm aşamalarda kontaminasyondan korunduğunu doğrulamak için, denetçi, Gİ'nin gıdayı aşağıdaki durumlara yol açacak kontaminasyonu önlemek için yeterli fiziksel, prosedürel ve hijyen kontrollerini uygulayıp uygulamadığını değerlendirmelidir: • İnsan tüketimine uygun olmayan, • Sağlığa zararlı veya • Mantıksız şekilde kontamine olmuş. Denetçi aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) Gıda işleme uygulamaları kontaminasyonu önler: • Çapraz kontaminasyonu önlemek için çiğ ve tüketime hazır gıdaların ayrılması. • Personel tarafından hijyenik gıda işleme: • Sık sık el yıkama. • Eldiven, saç filesi ve temiz üniforma kullanımı. • Gıda alanlarında yemek yeme, içme veya sigara içme yasağı. • Depolama, nakliye ve işleme sırasında gıdaların uygun şekilde örtülmesi.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		2) Temiz ve hijyenik ortam: • Temiz yüzeyler ve ekipmanlar. • Temizlik programları ve kayıtlarının takip edilmesi. • Haşere, küf veya su sızıntısı belirtisi olmaması. • Hava akış sistemlerinin kontamine havayı gıdaların üzerine yönlendirmemesi. • Kanalizasyonların temiz alanlara geri akması veya sızıntı yapmaması. 3) Gıdalar güvenli koşullarda depolanır: • Uygun sıcaklık kontrolü: • Soğutucular/dondurucular çalışır durumda ve kayıt altına alınır. • Çözülme/yeniden donma belirtisi yoktur. • Gıdalar yerden kaldırılır, örtülür ve etiketlenir. • Son kullanma tarihi geçmiş gıdaların kullanılmasını önlemek için FIFO/İĞİÇ sistemi uygulanır. • Kimyasallar, temizlik maddeleri ve kişisel eşyalar ayrı depolanır. 4) Fiziksel, kimyasal ve alerjen kontaminasyonundan korunma: • Gıda alanlarında kırık ekipman, açıkta kalan vidalar veya camlar olmamalıdır (tüm camların hala sağlam olup olmadığını kontrol etmek için izleme ve kırılma durumunda düzeltici önlemler alınmalıdır. Pencereler, termometreler, kapaklar vb. dahil olmak üzere tüm camlar kayıt altına alınmalı ve her alanda bulunan camların miktarı da belirtilmelidir). • Yabancı cisim kontrol sistemleri kurulmalıdır (ör. metal dedektörleri, elekler). • Uygun alerjen kontrolleri: • Alerjenlerin ayrılması ve etiketlenmesi. • Alerjen ve alerjen içermeyen üretim arasında temizlik yapılması. • Kimyasalların gıda üretimi/depolamadan uzakta saklanması. 5) Personel eğitilmiş ve denetlenmiş olmalıdır: • Gıda işleyen personel gıda hijyeni eğitimi almış olmalıdır. • Denetçiler hijyen prosedürlerine uyumu izlemelidir. • Hastalık bildirimi ve hasta personelin işten uzaklaştırılması için prosedürler olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 5 Patojen mikroorganizmaların büyümesini veya toksin oluşumunu destekleyebilecek hammaddeler, bileşenler, ara ve son ürünler sağlık riski oluşturacak sıcaklıklarda saklanmamalı ve soğuk zincir kesilmemelidir.	Patojenik mikroorganizmaların üremesini veya toksin oluşumunu destekleyebilecek hammaddeler, bileşenler, ara ürünler ve bitmiş ürünler, sağlık riskini önlemek için uygun sıcaklıklarda saklanır.	Uygun sıcaklık kontrolü, özellikle bozulabilir veya yüksek riskli gıdalarda mikrobiyal üremeyi ve toksin oluşumunu önlemek için çok önemlidir. Patojenik mikroorganizmaların üremesini veya toksin oluşumunu destekleyebilecek hammaddeler, bileşenler, ara ürünler ve bitmiş ürünlerin uygun sıcaklıklarda tutulduğunu doğrulamak için, denetçi gıda işletmesi genelinde sıcaklık kontrolü ve izleme için kullanılan ekipman ve prosedürleri değerlendirmelidir. Denetçi aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) Yüksek riskli gıdalara uygun sıcaklık kontrolleri uygulanmaktadır: • Soğutulmuş gıdalar (ör. et, süt ürünleri, Tüketime hazır (Ready to Eat) yemekler) aksi gerekelendirilmedikçe $\leq 5^{\circ}\text{C}$'de saklanır. • Dondurulmuş gıdalar $\leq -18^{\circ}\text{C}$'de saklanır. • Sıcak tutulan gıdalar $\geq 63^{\circ}\text{C}$'de tutulur. • Pişirilmiş ürünler hemen servis edilmeyecekse hızla soğutulur (örneğin, 90 dakika içinde 60°C'den $\leq 5^{\circ}\text{C}$'ye). • Soslar, hamurlar, dolgular gibi ara ürünler, işlemler arasında güvenli saklama sıcaklıklarında tutulur. 2) Sıcaklık izleme ve kayıt sistemleri mevcuttur: • Sıcaklık kayıt defterleri veya dijital kayıt sistemleri aşağıdakiler için mevcuttur: • Soğuk hava depoları (buzdolapları/dondurucular). • Pişirme, soğutma, dondurma, yeniden ısıtma işlemleri. • Gı, uygun aralıklarla (örneğin teslimat sırasında, depolama sırasında, işleme sırasında) sıcaklıkları kontrol eder ve kaydeder. • Sapmalar meydana geldiğinde düzeltici eylemler belgelenir (örneğin, sınırlar aşıldığında imha veya yeniden soğutma). 3) Ekipmanlar güvenli sıcaklıkları korur: • Buzdolapları, soğutucular ve dondurucular: • Gerekli aralıklarda çalışır. • Dahili termometreler veya erişilebilir kalibre edilmiş harici termometreler bulunur. • Pişirme ve soğutma ekipmanları (ör. fırınlar, şok soğutucular): • Düzgün çalışır ve kalibre edilmiştir. • Düzenli olarak bakımdan geçmektedir (bakım kayıtları veya servis raporları mevcuttur). • Sıcaklığa duyarlı gıdalar için nakliye araçları soğutulmakta ve izlenmektedir. 4) Personel zaman/sıcaklık güvenliği konusunda eğitilmiştir: • Gıda işleyen personel aşağıdaki konularda eğitilmiştir: • Farklı gıda türleri için güvenli sıcaklık sınırları. • İzleme teknikleri ve düzeltici eylemler. • Personel, belirli ürünlerin neden sıkı sıcaklık kontrolü gerektirdiğini anlamaktadır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 5 İşlenmiş gıda üreten, işleyen ve paketleyen gıda işletmelerinde, hammaddeler ile işlenmiş ürünlerin ayrı depolanmasını sağlamak üzere yeterince geniş, uygun odalar ve soğuk hava depoları bulunmalıdır.	İşlenmiş malzemelerden ayrı olarak hammaddelerin depolanması için yeterince geniş uygun odalar mevcuttur.	Uygun odaların mevcut olduğunu ve işlenmiş malzemelerden ayrı olarak hammaddelerin depolanması için yeterince geniş olduğunu doğrulamak için, denetçi gıda tesislerinin fiziksel düzenini, depolama uygulamalarını ve kapasitesini değerlendirmelidir. Bu ayırım, çapraz bulaşmayı önlemek ve gıdaların güvenli bir şekilde işlenmesini sağlamak için gereklidir. Denetçi aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) İşlenmemiş ve işlenmiş ürünler arasında fiziksel ayırım: - Aşağıdakiler için özel odalar veya açıkça ayrılmış alanlar bulunmaktadır: - Ham maddeler ve malzemeler (özellikle çiğ et, kümes hayvanları, deniz ürünleri gibi yüksek riskli olanlar). - İşlenmiş veya tüketime hazır ürünler. - Ayırma sadece prosedürel değil, fiziksel olmalıdır (ör. duvarlar, bölmeler, özel odalar). - Çiğ ve işlenmiş ürünlerin çapraz bulaşmasına neden olabilecek ortak alanlar olmamalıdır. 2) Depolama alanları yeterli büyüklükte ve kapasitededir: - Her depolama odası aşağıdakileri yapabilecek kadar büyüktür: - Malzemeleri aşırı kalabalık olmadan saklamak. - Hava sirkülasyonu ve uygun düzenleme sağlamak. - Ürünler şu şekilde depolanır: - Yerden ve duvarlardan uzakta. - Temizlik ve denetim için erişimi sağlayacak şekilde. - Odalar aşırı stoklanmamıştır, bu da sıcaklık suistimali veya kontaminasyona yol açabilir. 3) Doğru etiketleme ve tanımlama: Depolanan tüm ürünler açıkça: - Ürün adı, parti/tarih ve durum (ör. "ham", 'RTE', "karantina") ile etiketlenir. - Risk kategorisine göre ayrılır. - Ayrıştırmaya yardımcı olmak için renk kodlu kasalar, raflar veya tabelalar kullanılabilir. 4) Kontrollü erişim ve iş akışı tasarımı - Çapraz kontaminasyonu önlemek için personelin ve malzemelerin kontrollü hareketi sağlanır: - Ham maddelerle çalışan personel, kişisel koruyucu ekipmanlarını değiştirmeden ve ellerini yıkamadan işlenmiş gıda alanlarına girmez. - Ham maddeden bitmiş ürüne kadar iş akışı yollarını temizleyin. - Bölgeleme şemaları veya tesis haritaları ayırmayı göstermeye yardımcı olabilir. 5) Depo odalarının temizliği ve bakımı: - Depo odaları: - Temiz, bakımlı ve haşereye karşı korumalıdır. - Gerekirse sıcaklık kontrollü, izleme sistemi mevcut. - Dökülme, bozulma veya etiketlenmemiş ürün belirtisi yok.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 6 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 6 Gıda düşük sıcaklıklarda saklanacak veya sunulacaksa, termal işleme aşamasından hemen sonra veya termal işlem uygulanmıyorsa son hazırlık aşamasından sonra sağlık riski oluşturmayacak sıcaklığa hızlı soğutulmalıdır.	Gıda maddelerinin soğuk sıcaklıklarda saklanacağı durumlarda, ısı işleme aşamasından sonra veya ısı işlemi uygulanmıyorsa son hazırlık aşamasından sonra, sağlık riski oluşturmayacak bir sıcaklığa mümkün olduğunca çabuk soğutulmalıdır.	Soğuk sıcaklıkta tutulacak gıdaların ısıl işlemden veya son hazırlıktan sonra mümkün olduğunca hızlı soğutulduğunu doğrulamak için Denetçi, bakteriyel büyümeyi en aza indirmek ve gıda güvenliğini sağlamak amacıyla uygulanan hem soğutma işlemlerini hem de sıcaklık kontrollerini doğrulamalıdır. Denetçi aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) Uygun soğutma prosedürleri uygulanıyor ve takip ediliyor • Pişmiş veya ısıl işlem görmüş gıdalar $\leq 5^{\circ}\text{C}$'ye hızla soğutulur. • Soğutma işlemi, aşağıdaki gibi en iyi uygulama yönergelerini izler: • 60°C'den ≤ 2 saat içinde 21°C'ye, ardından • 21°C'den sonraki 4 saat içinde $\leq 5^{\circ}\text{C}$'ye. • Eğer yiyecek ısıl işlemden geçirilmemiş ancak yine de bozulabilirse (örneğin salatalar, soğuk hazırlanan ürünler), son hazırlıktan hemen sonra soğutulur. 2) Soğutma ekipmanı uygun ve işlevseldir • Uygun ekipman kullanımı: • Şok soğutucular, sıg tavalar, buz banyoları veya soğutulmuş transfer hatları. • Ekipman: • İyi çalışır durumda. • Aşırı yüklenmeden hızlı soğutma sağlayabilir. • Düzenli olarak bakımı yapılmış (servis kayıtları incelenebilir). 3) İzleme ve kayıt tutma sürdürülür • Gİ soğutma sürelerini ve sıcaklıklarını izler ve kaydeder (okuma kayıtlarının gerçek kayıtları ürün özelliklerine uygun olmalıdır). • Soğutma günlükleri şunları içerir: • Başlangıç ve bitiş sıcaklıkları. • Başlangıç ve bitiş saatleri. • Zaman/sıcaklık kriterleri karşılanmazsa düzeltici eylemler. • Kullanılan termometreler/probeler kalibre edilmiş ve doğrudur (kayıtlar, kalibrasyon sertifikaları/damgaları). 4) Prosedürler soğutma sırasında çapraz kontaminasyonu önler • Soğutma, çiğ gıdalardan veya kontamine bölgelerden uzakta, temiz (temizlik kayıtları mevcut olmalı), özel alanlarda yapılır. • Örtüsüz gıdalar, soğutma işlemi sırasında kontaminasyondan korunur. • Personel, pişirme sonrası yiyecekleri işlerken iyi hijyen uygulamalarını takip eder. 5) Personel eğitilmiş ve soğutma gereksinimlerini anlıyor • Personel anlar:

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		- Hızlı soğutmanın önemini. - Soğutma ekipmanlarını doğru şekilde nasıl kullanılır. - Düzeltilici eylemin ne zaman alınacağı. - Eğitim kayıtları mevcuttur ve günceldir. 6) Çeşitli ürün grupları için soğuk hava depolarındaki nem ve hava akışı, gıda güvenliği ve ürün uygunluğuna uygunluğu sağlamak üzere düzenlenip izleniyor mu?

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 7 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 7 Dondurulmuş gıdaların çözülmesi, patojen mikroorganizmaların büyümesini veya toksin oluşumunu en aza indirecek ve sağlık riski oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılmalıdır.	Gıda maddelerinin çözdürülmesi, gıdalarda patojen mikroorganizmaların üremesi veya toksin oluşumu riskini en aza indirecek şekilde yapılmaktadır.	Gıda maddelerinin güvenli bir şekilde çözüldüğünü doğrulamak için Denetçi, patojen üremesi ve toksin oluşumu riskini azaltan prosedürleri, tesisleri ve gıda işleme uygulamalarını değerlendirmeli ve akan sıvının kontrol altında olmasını sağlamalıdır. Denetçi aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) Çözdürme işlemleri mikrobiyolojik riski en aza indirir: - Yiyecekler, aşağıdakiler gibi güvenli yöntemlerle çözülür: ≤5°C’de soğutma. - Sıcaklık kontrollü çözdürme odalarında. - Mikrodalga fırınlarda (hemen sonra pişirildiğinde). - Soğuk akan içme suyu altında (sadece sürekli akıyorsa ve önlemlerle). - Ortam sıcaklığında çözdürme, sıkı bir şekilde kontrol edilmediği ve gerekçelendirilmediği sürece kullanılmaz (örneğin, mühürlü, düşük riskli ürünler için kısa süreler). 2) Çözülme süresi ve sıcaklığı kontrol edilir - Zaman ve sıcaklık izlenir ve kaydedilir. - Çözülmüş gıdaların iç sıcaklığı, daha fazla işleme veya depolamadan önce ≤5°C’dir. - Bakteri üremesinin meydana gelebileceği tehlike bölgesine (5°C–60°C) uzun süreli maruz kalma yok. - Daha önce çözülmüş ürünlerin, açıkça izin verilmedikçe ve kontrol edilmedikçe tekrar dondurulması yasaktır. 3) Çözüldükten sonraki işlem riski en aza indirir: - Çözülmüş gıda: - Hemen kullanılır veya uygun soğutmaya geri döndürülür. - Oda sıcaklığında uzun süre tutulmamalıdır. - Çözülmüş gıdaları işleyen personel, katı hijyen ve çapraz bulaşmayı önleme prosedürlerini takip eder.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		4) Personel güvenli çözdürme uygulamaları konusunda eğitilmiştir. • Gıda işleyicileri şunları bilir: • Güvenli çözdürme yöntemleri. • Çözölmüş gıdaların hijyenik olarak nasıl işleneceği. • Çözölmeyi kontrol etmenin gıda güvenliği için neden kritik olduğu.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 7 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 7 Çözölme sırasında oluşan ve sağlık riski oluşturabilecek sıvılar uygun şekilde tahliye edilmelidir. Çözölen gıda, patojen mikroorganizma gelişimi ve toksin oluşumu riskini en aza indirecek şekilde işlenmelidir.	Çözölme sırasında oluşan sıvıların sağlık riski oluşturabileceği durumlarda, bu sıvılar uygun şekilde tahliye edilir. Çözölme sonrasında ise, gıda patojen mikroorganizmaların çoğalması veya toksin oluşumu riskini en aza indirecek şekilde işlenir.	Denetçi, yüzey akışının aşağıdaki hususların kontrol edilmesiyle güvenli bir şekilde yönetildiğini doğrulamalıdır: • Çözölme alanları şunlardır: • Yüzey akışını toplamak ve bertaraf etmek için drenaj sistemleriyle donatılmıştır. • Tüketime hazır veya pişmiş gıda alanlarından ayrı. • Çözdürme için kullanılan kaplar veya tepsiler: • Çözölen sıvıları toplayın. • Kullanımdan sonra temizlenir ve dezenfekte edilir. • Yüzey suyu asla birikmesine, diğer gıdalarla temas etmesine veya kayma tehlikesi oluşturmasına izin verilmez.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 8 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 8 Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddeler uygun şekilde etiketlenmeli ve güvenli kaplarda ayrı depolanmalıdır.	Hayvan yemi dahil olmak üzere tehlikeli ve/ veya yenilemez maddeler açıkça tanımlanır ve ayrı ve güvenli kaplarda saklanır.	Hayvan yemi dahil olmak üzere tehlikeli ve/veya yenilemez maddelerin açıkça tanımlandığını ve ayrı, güvenli kaplarda saklandığını doğrulamak için Denetçi, insan tüketimi için tasarlanan gıdalarla çapraz kontaminasyon riski olmadığından emin olmak amacıyla depolama alanlarını, etiketlemeyi ve erişim kontrolünü değerlendirmelidir. Denetçiler aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) Tehlikeli/yenilemez maddelerin net tanımlanması ve etiketlenmesi - Yenilemeyen veya tehlikeli tüm malzemeler (örneğin, temizlik maddeleri, yağlayıcılar, atık, hayvan yemi) şunlardır: - Uyarılar veya tehlike sembolleriyle açıkça etiketlenmiş. - İlgili yerlerde "İnsan tüketimi için değildir" olarak işaretlenmiştir. - Üretici etiketleri bozulmamış orijinal kaplarda saklanır (veya boşaltılmışsa yeniden etiketlenir). 2) Gıda maddelerinden ayrı depolama alanları - Tehlikeli ve/veya yenilemez maddeler şunlardır: - Gıda, içerik ve ambalajdan uzakta, fiziksel olarak ayrı odalarda veya belirlenmiş alanlarda saklanır. - Gıda işleme veya işleme alanlarının üzerinde veya yakınında saklanmaz. - Gıda maddeleriyle ortak depolama dolapları bulunmaz. 3) Güvenli kaplar ve kontrollü erişim - Tehlikeli/uygunsuz maddeler için kullanılan kaplar: - Sağlam, sızdırmaz ve kullanılmadığında kapalıdır. - Açıkça ayırt edilebilir (örneğin, renk kodlu). - Depolama alanları şunlardır: - Yetkili personel için kilitli veya erişimi kısıtlıdır. - Zararlılara, dökülmelere ve çevresel tehlikelere karşı dayanıklıdır. 4) Doğru kullanım ve eğitim - Bu malzemeleri kullanan personel: - Doğru depolama ve kullanım konusunda eğitilmiştir. - Tehlike iletişim protokollerinin farkında. - Tehlikeli maddeler için güvenlik bilgi formları (GBF) mevcuttur ve anlaşılmaktadır. 5) Atık yönetimi - Yenilemeyen atıklar: - Belirlenmiş, etiketlenmiş, mühürlü kutularda saklanır. - Düzenli olarak çıkarılır ve birikmesine izin verilmez. - Hayvan yemi ayrı olarak saklanır ve insan gıdasıyla karışıklığı önlemek için tanımlanır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 9 Genel Gıda ve Yem Yasal Metni, Madde 17	Ekipman, taşıt ve/veya alerjiye veya intoleransa neden olan maddelerden veya ürünlerden birinin işlenmesi, taşınması, nakliyesi veya depolanması için kullanılan kaplar, (AB) No 1169/2011 sayılı Tüzüğün II. Ekinde belirtilenler, söz konusu madde veya ürünleri içermeyen herhangi bir gıdanın işlenmesi, taşınması, nakliyesi veya depolanması için kullanılmayacaktır, ancak ekipman, taşıt ve/veya kaplar en azından söz konusu madde veya ürünün görünür kalıntılarının bulunmadığına dair temizlenmiş ve kontrol edilmiştir.	(AB) 1169/2011 sayılı Tüzüğün Ek II kapsamındaki alerjen çapraz kontaminasyon önleme gerekliliklerine uygunluğu doğrulamak için Denetçi, alerjen maddeler için kullanılan ekipman, taşıma araçları ve kapların, alerjen olmayan gıdalar için yeniden kullanılmadan önce iyice temizlendiğini ve görsel olarak denetlendiğini doğrulamalıdır. Denetçiler aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) Alerjen kontrol prosedürleri uygulanmaktadır ve belgelenmiştir. • Gl'nin yazılı bir alerjen kontrol planı vardır ve bu plan şunları ayrıntılı olarak açıklamaktadır: • Alerjenlerin işlenmesi ve ayrıştırılması. • Ortak ekipman/kaplar için temizlik protokolleri. • Temizleme sonrası ekipman için görsel inceleme kriterleri. • Görsel kalıntı bulunması durumunda yeniden temizleme prosedürleri. • Plan, Ek II'de listelenen 14 alerjeni (örneğin, yer fıstığı, gluten, süt vb.) içerir. 2) Ekipman ve kaplar açıkça tanımlanır ve kontrol edilir • Alerjen içeren gıdalar için kullanılan ekipman/kaplar şunlardır: • Açıkça işaretlenmiş veya renk kodludur. • Doğrulanmış temizlik yapılmadığı sürece birbirinin yerine kullanılmaz. • Taşıma araçları (örneğin, el arabaları, kutular, taşıma üniteleri) şunlardır: • Farklı ürünler için kullanımlar arasında ayrıştırılır veya temizlenir. 3) Temizleme ve geçiş prosedürleri yeterli • Temizlik prosedürleri şunlardır: • Alerjen giderme için doğrulanmıştır (protein swabları veya ATP testleri içerebilir). • Gizli veya yapışkan alerjenler (örneğin süt, susam) dahil olmak üzere tüm kalıntıları gidermeye yeterlidir. • Temizlikten sonra, her zaman görsel inceleme yapılır: • Özellikle alerjenik kalıntılar olmak üzere, görünür gıda kalıntısı olmaması. • Enkaz bulunması durumunda düzeltici eylem prosedürleri tanımlanır. 4) Temizlik kayıtları ve alerjen kontrolleri tutulur • Temizlik kayıtları şunları içerir: • Tarih, saat, sorumlu kişi ve ürün geçiş bilgileri. • Alerjen kalıntıları için yapılan görsel denetim kayıtları. • Alerjen doğrulama testlerinin kayıtları (yapılmışsa). • Önceki alerjen partileri izlenebilir ve geçişler belgelenmiştir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		5) Personel alerjen kontrolü ve temizlik doğrulama konusunda eğitilir. • Personel şunları anlar: • Alerjen çapraz kontaminasyon riski. • Ürün değiştirmeden önce ekipmanı doğru şekilde nasıl temizleyip doğrulayacağını. • Eğitim kayıtları mevcuttur ve günceldir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 5	Soğuk zincir, gıdaların hazırlanması, taşınması, depolanması, sergilenmesi ve servis edilmesi sırasında pratik hususları karşılamak için sınırlı sürelerle kesintiye uğramadığı sürece (sağlık riski oluşturmadığı takdirde) kesintiye uğramaz.	Soğuk zincirin korunduğunu — ve herhangi bir kesintinin minimal olduğunu ve sağlık açısından risk oluşturmadığını — teyit etmek için, denetçi ilgili tüm aşamalarda (teslim alma, depolama, taşıma, hazırlık, teşhir, servis) sıcaklık kontrollerini, elleçleme uygulamalarını ve izleme sistemlerini değerlendirmelidir. Denetçiler aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1. Sürekli sıcaklık izleme ve kayıtlar • Buzdolapları, derin dondurucular ve soğuk depolama üniteleri: • Kalibre edilmiş termometreler veya veri kaydediciler ile donatılmıştır. • Tutarlı sıcaklıkları gösteren kayıtlar vardır: - Chiller ürünler için $\leq 5^{\circ}\text{C}$. - Dondurulmuş ürünler için $\leq -18^{\circ}\text{C}$. • Kayıtlar: • İnceleme için hazırdır (günlük veya otomatik kayıtlar). • Önemli sıcaklık dalgalanmaları göstermemektedir. 2.Sıcaklık sapmalarının kısa süreli olması (varsa) • Soğuk zincirdeki herhangi bir kesinti: • Kısa süreli ve zorunlu elleçleme faaliyetleriyle ilgilidir (ör. yükleme, porsiyonlama). • Maruz kalma süresini sınırlamak için yazılı prosedürler (SOP'lar) ile güvence altına alınmıştır. • Gıda aşağıdaki süreçlerde uzun süre soğutmasız bırakılmaz: • Hazırlık. • Servis/teşhir. • Taşıma yükleme/boşaltma. 3.Soğuk zinciri korumaya yönelik yeterli ekipman • Tüm soğuk depolama ve taşıma ekipmanları: • Düzgün çalışmaktadır (ör. yalıtımlı araçlar, taşınabilir soğutucular, soğutmalı teşhirler). • Aşırı yüklemeyi önlemek ve hava akışını sağlamak için yeterli kapasiteye sahiptir. • Ekipman arızası durumunda yedek sistemler veya acil durum planları mevcuttur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		1. Taşıma ve teslimat kontrolleri - Gelen ve giden gıda sevkiyatları: - Teslim alma sırasında uygun sıcaklık açısından kontrol edilir. - Teslimat sıcaklık kayıtları eşlik eder. - Özellikle aşağıdakiler için taşıma sırasında sıcaklık korunur: - Dondurulmuş veya soğutulmuş gıdalar. - Yüksek riskli ürünler. 2. Görsel ve fiziksel ürün değerlendirmesi - Ürünler çözülme, bozulma veya yoğuşma belirtisi göstermez. - Soğutma gerektiren gıdalar teslim alındığında hemen depolanır. - Soğuk teşhirler (ör. salata barları) gözle görülür şekilde soğuktur ve servis sırasında izlenir. 3. Personel bilgisi ve SOP'lar - Personel şunları açıklayabilir: - Soğuk zincir dışında gıdalar için güvenli zaman sınırları. - Sıcaklık ihlalinin en aza indirilmesinin önemi. - SOP'lar şunları belirtir: - Bir ürünün ne zaman ve ne kadar süre soğuk depolama dışında tutulabileceği. - Sıcaklık sapmaları durumunda alınacak önlemler.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm X, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 16, Fıkra 2 Ambalaj malzemeleri, kontaminasyon risklerini önleyecek şekilde depolanmalıdır.	Ambalajlama malzemeleri, hijyenik koşullarda depolanmalı ve gıda ile kontaminasyondan korunmalıdır.	Ambalajlama ve paketleme ile ilgili hijyen gerekliliklerine uyumu teyit etmek için, denetçi depolama, elleçleme ve operasyonel kontrolleri değerlendirerek malzemelerin gıdayı kontamine etmediğinden ve yeniden kullanım (varsa) işlemlerinin güvenli bir şekilde yapıldığından emin olmalıdır. Denetçi aşağıdakileri teyit etmelidir: - Ambalaj tasarımı ve malzemesi, ürünleri kontaminasyonu en aza indirecek, hasarı önleyecek ve uygun etiketlemeye imkân tanıyacak şekilde yeterli koruma sağlamalıdır. - Malzemeler toksik olmayan (ör. yapıştırıcılar) ve belirtilen depolama ve kullanım koşulları altında gıdanın güvenliği ve uygunluğu açısından tehdit oluşturmamalıdır. - Ambalajlama/paketleme malzemeleri (ör. plastik filmler, kâğıt, tepsiler): - Temiz, kuru ve kapalı alanlarda depolanmalıdır. - Yerden yukarıda, duvarlardan uzak (yaklaşık 30-50 cm) olmalı ve toz, haşere ve sıçramalardan korunmalıdır. - Temizlik kimyasalları, çiğ gıdalar veya atıkların yakınında depolanmamalıdır. - Malzemeler kullanımına kadar orijinal ambalajında veya kapalı şekilde muhafaza edilmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm X, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 16, Fıkra 3 Ambalajlama ve paketlenme işlemleri, ürünlerin kontaminasyonunu önleyecek şekilde gerçekleştirilmelidir.	Ambalajlama ve paketlenme işlemleri, ürünlerin kontaminasyonunu önleyecek şekilde gerçekleştirilmelidir.	Denetçi aşağıdakileri teyit etmelidir: - Ambalajlama temiz, çiğ madde ile temas edilen alanlarından ayrı, belirlenmiş alanlarda yapılmalıdır. - Ambalajlama sırasında iyi hijyen uygulamaları izlenmelidir: - Personel temiz eldivenler/eller kullanmalıdır. - Yüzeylerden, ellerden ve aletlerden kaynaklanabilecek çapraz bulaşma önlenmelidir. - Temiz, gıda ile temasa uygun ambalaj kullanılmalı ve doğru şekilde uygulanmalıdır (ör. mühürlenmiş, güvenli olmadıkça yeniden kullanılmamış). - İşlemler, pişirme veya dezenfeksiyon gibi kritik hijyen adımlarından sonra gerçekleştirilmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm X, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 16, Fıkra 4 Tekrar kullanılabilir ambalaj ve paketlenme malzemeleri kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.	Uygun olduğunda, yeniden kullanılan ambalajlama ve paketlenme malzemeleri kolay temizlenebilir olmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilebilmelidir.	Denetçi aşağıdakileri teyit etmelidir: - Malzemeler yeniden kullanılıyorsa (ör. tekrar kullanılabilir kasalar, tepsiler, kaplar): - Emici olmayan, yıkanabilir, gıda ile temasa uygun malzemelerden üretilmiş olmalıdır. - Yeniden kullanımdan önce SOP'lara uygun olarak temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. - Yeniden kullanım gerekçelendirilmiş olmalı ve tek kullanımlık veya emici malzemelerde (ör. kâğıt, bazı plastikler) uygulanmamalıdır. - Tekrar kullanılabilir kaplar kullanılıyorsa temizlik kayıtları/formları mevcut olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm XI, Fıkra 1 (a, b) KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 17, Fıkra 1 Gıda hermetik olarak kapatılmış kaplarda pazarlanıyorsa, şu şartlar sağlanmalıdır: İşlenmemiş bir ürünü işlemek veya işlenmiş bir ürünü daha fazla işlemek için kullanılan termal işlem yöntemi, ürünün her bölümünü belirtilen süre içinde istenen sıcaklığa getirmeli ve işlem sırasında gıdanın kontaminasyonunu önlemelidir.	Isıl işlem, ürünün her bir bölümünün gerekli sıcaklık/süre kombinasyonunu almasını sağlayacak düzeyde olmalıdır.	Isıl işlem süreçlerinin (ör. pastörizasyon, sterilizasyon, UHT) etkin ve hijyenik olduğunu teyit etmek için, denetçi teknik kontrolleri, hijyen önlemlerini, izleme prosedürlerini ve tanınmış standartlara uygunluğu değerlendirmelidir. Denetçi aşağıdakileri teyit etmelidir: - Gıda işletmecisi, ürüne uygun şekilde doğrulanmış (validated) bir ısıtım işlem süreci (ör. pastörizasyon, sterilizasyon, UHT) uygulamaktadır. - Süreç, homojen ısı penetrasyonu sağlamaktadır (ör. soğuk noktalar bulunmamalıdır). - Ekipman (ör. retortlar, pastörizatörler) gerekli sıcaklıklara ulaşma ve bu sıcaklıkları koruma kapasitesine sahiptir. - Zaman/sıcaklık kombinasyonlarına ilişkin teknik dokümantasyon mevcuttur ve ulusal veya uluslararası standartlarla uyumludur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm XI, Fıkra 1 (a, b) KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 17, Fıkra 1	Süreç, ısıtım işlem sırasında kontaminasyonu önler.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: Isıl işlem ekipmanının: - Yeniden kontaminasyonu önleyecek şekilde kapalı ve tasarlanmış olması. - Temiz bir ortamda konumlandırılmış ve işletiliyor olması. Kontrollü bir iş akışı bulunması ve işlem sonrası ürünün çiğ maddelere veya temiz olmayan ortamlara maruz kalmaması. Personelin, ekipmanın yüklenmesi/boşaltılması sırasında uygun hijyen uygulamalarını kullanması.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 6 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 6 Hermetik kaplarda termal işlem uygulandığında, işlem sonrası kapları soğutmak için kullanılan su gıdanın kontaminasyon kaynağı olmamalıdır.	Kapların ısı işlemden sonra soğutulmasında kullanılan su, kontaminasyon kaynağı değildir.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • Isıl işlem görmüş kapları soğutmak için kullanılan suyun: • İçilebilir olması veya mikrobiyolojik güvenliği sağlamak için arıtılmış olması. • Tekrar kullanılıyorsa filtrasyon veya dezenfeksiyon sisteminden geçirilmesi. • Soğutma sistemlerinin biyofilm veya mikrobiyal büyümeyi önleyecek şekilde temizlenmesi ve bakımının yapılması. • Soğutma suyundan işlem görmüş ürünlere geri akış veya çapraz kontaminasyon olmaması.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm XI, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 17, Fıkra 2 Gıda işletmecisi, uygulanan yöntemin amaçlanan sonuçları sağladığını garanti etmek için sıcaklık, basınç, sızdırmazlık ve mikrobiyoloji gibi ilgili kritik parametreleri düzenli olarak izlemelidir; otomatik cihazların kullanımı da buna dahildir.	Operatör, ilgili parametreleri (sıcaklık, süre, basınç, kireçlenme) ve otomatik cihazları düzenli olarak kontrol eder.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • Gıda İşletmecisinin (FBO) düzenli olarak temel parametreleri kontrol etmesi: • Sıcaklık, süre, basınç, akış hızı, sızdırmazlık bütünlüğü. • Otomatik kontrol ve kayıt cihazlarının (örn. termograf, veri kaydedici) performansı. • Aşağıdakiler için kalibrasyon kayıtlarının mevcut olması: • Sıcaklık/basınç sensörleri, zamanlayıcılar ve göstergeler. • Parametreler sınırların dışına çıktığında düzeltici faaliyetlere ilişkin prosedürlerin bulunması.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 2.d, Bölüm XI, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 2.Ç, Madde 17, Fıkra 3 Kullanılan yöntem, pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalıdır.	Sıcaklıklar izlenir ve gerektiğinde kaydedilir. Kullanılan süreç, uluslararası tanınmış bir standarda (örneğin pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık veya sterilizasyon) uygun olmalıdır.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • İşleme sırasında süre/sıcaklığı takip eden otomatik izleme sistemlerinin bulunması. • Kayıtların: • Güvenilir, okunaklı ve denetim için saklanır olması. • Eğitimli, görevlendirilmiş bir personel tarafından düzenli olarak gözden geçirilmesi. • Verilerin, proses etkinliğini ve ürün güvenliğini doğrulamak için kullanılması. • Isıl işlemin aşağıdaki standartlara uygun olması: • Codex Alimentarius, AB Yönetmeliği veya ulusal eşdeğerleri. • Örnek: 72°C’de 15 saniye pastörizasyon, ≥135°C’de 2 saniye UHT veya ticari sterilizasyon parametreleri. • Gıda İşletmecisinin (FBO), seçilen prosesin ürünün mikrobiyolojik güvenliğini sağladığını kanıtlayabilmesi.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 1	Taşıma araçları ve/veya kaplar:	Denetçi, gıda işlemlerinde kullanılan taşıma araçları ve/veya kapların hijyen ve yapısal standartlara uygunluğunu teyit etmek için tasarım, durum, temizlik ve temizlik/dezenfeksiyon uygunluğunu değerlendirmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 1 Gıda taşıma ve depolamada kullanılan araçlar ve/veya kaplar temiz tutulmalı ve kontaminasyon risklerini önlemek için iyi durumda olmalıdır.	-Temiz tutulur ve iyi onarım ve durumda muhafaza edilir, gıdaların kontaminasyondan korunmasını sağlar.	Denetçi şunları teyit etmelidir: Gıda taşıma veya depolamada kullanılan tüm araçlar, arabalar, tepsiler, kasalar, kutular ve kaplar: • Denetim anında temiz, görünür kir, kalıntı veya gıda artıklarından arındırılmış olmalıdır. • Kirlenmeye yol açabilecek hasar (çatlak, pas, dökülen boya, hasarlı contalar vb.) bulunmamalıdır. • Belgelendirilmiş temizlik takvimine göre temizlenmekte ve kayıtlar mevcut olmalıdır. • Sadece gıda kullanımı için ayrılmış veya farklı kullanımlar (çiğ/g pişmiş gıda gibi) arasında uygun şekilde temizlenmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 1 Yeterli temizlik ve gerektiğinde dezenfeksiyona imkan verecek şekilde tasarlanmalı ve inşa edilmelidir.	- Gerektiğinde, yeterli temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanır ve üretilir.	Denetçi şunları teyit etmelidir: • Kaplar ve taşıma birimleri: • Pürüzsüz, emici olmayan, gıda güvenli malzemelerden yapılmıştır (örn. paslanmaz çelik, gıda sınıfı plastik). • Kir veya bakteri barındırabilecek keskin açılar, ek yeri veya pürüzlü yüzey yoktur. • Temizlik için kolayca sökülebilir veya erişilebilir (örn. çıkarılabilir kapaklar, pürüzsüz iç yüzey). • Dezenfeksiyon gerekiyorsa: • Yüzeyler dezenfeksiyonda kullanılan kimyasallara ve ısıya dayanıklıdır. • Tahliye ve kurutma mümkün (örn. eğimli yüzeyler, havalandırılabilir tasarım).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 2 Taşıma araçları ve/veya kaplar içindeki hazneler, kontaminasyona yol açabilecek başka hiçbir şey taşımada kullanılmamalıdır.	Araçlardaki ve/veya kaplardaki hazneler, kontaminasyona yol açabilecek durumlarda gıda dışındaki ürünlerin taşınması için kullanılmaz.	Denetçi, araçlardaki ve/veya kaplardaki haznelerin kontaminasyona yol açabilecek durumlarda gıda dışı ürünlerin taşınması için kullanılmadığını teyit etmelidir. Denetçi aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1. Sadece gıda için ayrılmış hazneler - Gıda taşıma için kullanılan hazneler (kasa, tepsi, tanker, soğutmalı bölme vb.): - Açıkça belirtilmiş ve yalnızca gıdaya tahsis edilmiştir. - Kimyasallar, hayvan yemi, temizlik maddeleri, atık veya gıda dışı ürün taşınmaz; aksi halde gıda kullanımından önce tamamen temizlenir ve dezenfekte edilir. - Gl, karışık veya uygunsuz kullanımı önlemek için prosedür ve kontroller uygular. 2. Etiketleme ve tanımlama kontrolleri - Hazneler belirli gıda türlerine göre açıkça etiketlenir (alerjenler, çiğ/pişmiş ayrımı vb.). - Gerekirse yanlış kullanımı önlemek için renk kodlama veya işaretleme vardır. 3. Taşıma araçları, haznelerin yalnızca gıda için kullanılmasını destekler - Araç düzeni çapraz kontaminasyonu önler; gıda kimyasallar veya gıda dışı ürünlerle birlikte depolanmaz. - Hazneler sabitlenmiş ve kirli yüzeylerle teması engellenmiştir. - Gıda ve gıda dışı yüklerin ortak kullanımı belirtilmez.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 5 Gerekli durumlarda, aynı kaplar ve/veya araçlarda gıda ve gıda dışı maddeler veya farklı gıdalar aynı anda taşınırken yeterli ayırım sağlanmalıdır.	Taşıma araçları ve/veya kaplar gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmışsa, yükler arasında kontaminasyon riskini önlemek için etkili temizlik yapılır.	Denetçi, kapların temiz ve diğer maddelerden kalıntısız olduğunu teyit etmelidir: - Önceki gıda dışı kullanımın göstergesi olan kalıntı, koku veya lekeler olmamalıdır. - Görünür kontaminasyon veya kalmış ambalaj, temizlik malzemesi, alet vb. olmamalıdır. - Daha önce gıda dışı ürünler için kullanıldıysa (çift amaçlı kullanım izinliyse) temizlik kayıtları bulunmalıdır. - Çoklu kullanım izin verilen durumlarda (örneğin, çiğ ve pişmiş taşıma kutuları): - Gl, kullanımlar arasında temizlik ve dezenfeksiyon protokollerinin açık kanıtını sunmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 4 Paketlenmemiş, tüketime hazır sıvı, granül ve toz halindeki gıdalar yalnızca gıda taşımaya ayrılmış kaplar ve/ veya tanklarda taşınmalıdır. Bu kaplar, yalnızca gıda taşımaya mahsus olduğunu belirtmek üzere Türkçe veya Türkçe ve başka yabancı dilde silinmez, açık ve görünür şekilde “Sadece Gıda Taşımaya Mahsustur” ifadesi ile işaretlenmelidir.	Sıvı, granül veya toz formdaki dökme gıdalar doğrudan hazneye ve/ veya konteyner/ tankere temas ederek taşınıyorsa, bunlar yalnızca gıda taşımak için ayrılır ve görünür, silinmez şekilde “yalnızca gıda için” ibaresi ile işaretlenir.	Sıvı, granül veya toz halinde toplu gıda maddelerinin güvenli taşındığını doğrulamak için denetçi; ekipman, etiketleme, temizlik, sıcaklık kontrolü ve kontaminasyondan korunmanın yasal hijyen şartlarına uygunluğunu teyit etmelidir. Denetçi kontrol etmelidir: - Sıvı, granül veya toz halde toplu gıda taşımada kullanılan tanker ve kaplar: - Yalnızca gıda taşımada kullanılmalıdır (kimyasallar, hayvan yemi veya gıda dışı kullanım yok). “SADECE GIDA MADDESİ İÇİN” ifadesi açık ve silinmez şekilde tank/kaptan okunabilir olmalıdır. - Gi, adanmış kullanım kanıtı sunabilmelidir, örn. Taşıma kayıtları veya standart çalışma prosedürleri (SOP). - Önceden gıda dışı kullanıldıysa (tercih edilmez), tam temizlik ve hijyen durumunun doğrulanması belgelenmiş olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 6 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 6 Gıdalar, kontaminasyon riskini en aza indirecek şekilde araçlara ve/veya kaplara yerleştirilmelidir.	Taşıma araçlarındaki ve/ veya kaplardaki gıdalar, kontaminasyon riskini en aza indirecek şekilde korunur.	Denetçi teyit etmelidir: - Tüm kaplarda kapaklar, contalar, örtüler veya diğer koruyucu bariyerler kullanılmalıdır. - Yükleme, taşıma ve boşaltma sırasında toz, haşere, kimyasal veya çapraz kontaminasyona maruz kalma olmamalıdır. - Hijyenik yükleme/boşaltma alanları ve hava yoluyla veya yüzey kontaminasyonunu azaltmaya yönelik prosedürler olmalıdır. - Kaplar ve araçlar: - Düzenli olarak temizlenip dezenfekte edilmelidir. - Yapısal olarak sağlam (pas, delik veya kontaminasyona izin verecek hasar olmamalı). - Kapların iç yüzeyleri gıda sınıfı, pürüzsüz ve yıkanabilir olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 7 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 7 Gıda taşımada kullanılan araçlar ve/veya kaplar, gerekli durumlarda taşınan gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmeli ve bu sıcaklıkları izleyebilme kapasitesine sahip olmalıdır.	Gerektiğinde, gıda taşımak için kullanılan araçlar ve/ veya kaplar, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilir ve bu sıcaklıkların izlenmesini sağlar	Denetçi kontrol etmelidir: - Sıcaklığa duyarlı gıdalar için: - Taşıma araçları/kapları soğutma/ısıtma sistemleri ile donatılmıştır (örneğin, soğutmalı tankerler). - Sıcaklık izleme cihazları (data logger, termometre vb.) takılı ve çalışır durumdadır. - Sıcaklıklar manuel veya otomatik olarak izlenip kaydedilir. - Kayıtlar saklanır ve incelenebilir. Sürdürülen sıcaklık aralığı gıda güvenliği gerekliliklerine uygundur (örneğin, soğutulmuş <5°C, donmuş ≤ -18°C).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm II, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 6 Gıdanın hazırlandığı, işlendiği ve kullanıldığı alanların tasarımı ve düzeni, taşıma araçlarını da içerse bile, iyi hijyen uygulamalarına ve operasyonlar sırasında ve arasında kontaminasyondan korunmaya olanak vermelidir.	Boşaltma tesisleri, kontaminantlardan yeterli koruma sağlar.	Boşaltma ve yükleme işlemlerinin gıdaları kontaminasyondan koruduğunu doğrulamak için denetçi, boşaltma tesislerinin tasarımı, durumunu ve operasyonel hijyenini değerlendirmelidir. Denetçi teyit etmelidir: Yükleme/boşaltma alanları, yükleme rampaları veya dış alanlar: - Yağmur, toz, haşere, kuş ve diğer çevresel kirleticilerden koruyan örtülü veya sığınaklıdır. - Dayanıklı, kolay temizlenebilir ve bakımı yapılan malzemelerden inşa edilmiştir. Alanlarda birikmiş su, atık veya diğer kontaminasyon riski olmamalıdır. Drenaj, gıda kontaminasyonuna neden olabilecek geri akış veya su birikimini önleyecek şekilde yeterlidir. Yükleme/boşaltma alanları ile atık veya gıda dışı işlem alanları arasında fiziksel ayırım vardır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IV, Fıkra 6 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 10, Fıkra 6 Gıdalar, kontaminasyon riskini en aza indirecek şekilde araçlara ve/ veya kaplara yerleştirilmelidir.	Gıdalar boşaltma/ yükleme sırasında kontaminasyon riskini en aza indirecek şekilde korunur.	Denetçi teyit etmelidir: • Boşaltma sırasında gıdalar doğrudan yere konmaz. • Temiz paletler, tepsiler, kaplar veya kaldırma ekipmanları kullanılır, böylece potansiyel olarak kontamine yüzeylerle temas önlenir. • Gerektiğinde örtülü taşıma arabaları, plastik perdeler veya yükleme kapısı sızdırmazlık contası kullanılır. • Personel hijyen uygulamalarına (temiz giysi, el hijyeni, sigara içmeme/yememe) uyar. • Açık kapı faaliyetleri sırasında girişleri önlemek için haşere kontrol önlemleri (hava perdeleri, sineklikler) vardır. • Sıcaklığa duyarlı gıdalar hızlı boşaltılır ve gecikmeden kontrollü depolamaya aktarılır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 1 Yeterli miktarda içilebilir su her zaman hazır ve kullanıma hazır olmalıdır, gıda kontaminasyonunu önlemek amacıyla.	Yeterli miktarda içilebilir su mevcuttur.	İnsani tüketim amaçlı temiz suyun mevcut ve kontaminasyondan korunmuş olduğunu doğrulamak için denetçi, su kaynağını, depolamasını, dağıtım sistemini ve koruyucu önlemleri değerlendirmelidir. Denetçi teyit etmelidir: • Tüm gıda güvenliği ihtiyaçları için yeterli ve sürekli su temini vardır, örn. • Gıda hazırlama ve işleme • Ekipman ve yüzeylerin temizliği/dezenfeksiyonu • El yıkama ve sanitasyon • Buhar üretimi (varsa) • Su içilebilirdir, bunu destekleyen belgeler: • Son su test sonuçları (mikrobiyolojik ve kimyasal analiz) • Kamu su temini kurumundan alınmış sertifika veya • Özel su kaynakları için test kayıtları (ör. kuyular) ve içme suyu standartlarına uyum.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 1 ve Fıkra 6	Su kaynağı (ör. kuyu başları, depolama tankları, hortumlar, taşıma araçları, su arıtma tesisleri) kontaminasyon kaynaklarından yeterince korunur.	Denetçi teyit etmelidir: • Su kaynakları (kuyular, sondajlar) uygun şekilde inşa edilmiş, kapalı ve bakımlıdır. • Kirlenme riski olan atık alanları, yakıt depolama veya fosseptik tanklardan uzaktadır. • Su depolama tankları: - o Kapalı, temiz ve haşerelere karşı korumalıdır. - o Korozyon, alg veya sızıntı belirtisi yoktur. - o Düzenli olarak temizlenip denetlenir (kayıt kontrolü). • Borular, hortumlar ve bağlantılar: - o Gıda güvenli, temizlenebilir malzemeden yapılmıştır. - o Geri akışı önlemek için hava boşlukları, çek valfler veya geri akış önleyiciler kullanılır. - o Kullanılmadığında yerden kaldırılmış ve kontaminasyondan korunmuştur. • Su arıtma birimleri (varsa): - o Doğru çalışır, bakım ve izleme kayıtları tutulur. - o Filtreler, UV sistemleri veya klorlama birimleri rutin olarak kontrol ve bakım görür.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 2	İçilemez su kullanıldığında, örneğin yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri amaçlar için:	Gıda işletmelerinde kullanımı uygun olmayan suyun güvenli şekilde kullanıldığını doğrulamak için denetçi, içme suyu sistemlerinden fiziksel ve operasyonel olarak ayrı ve kontrol altında olduğunu teyit etmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 2	- Açıkça tanımlanmış ayrı bir sistemde dolaşır.	Denetçi teyit etmelidir: • Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma gibi amaçlarla kullanılan non-potable su için ayrı bir sistem vardır. • Tüm içilemez su boruları, tankları ve çıkışları: • Açıkça işaretlenmiştir (örneğin, “İçme suyu değil – İnsan kullanımı için değildir”) • Renk kodlaması varsa, sistem içinde tanımlıdır. • İçilebilir su sistemlerinden fiziksel olarak ayrılmıştır. • Yerleşim planları veya şemalarda içilebilir ve içilemez su güzergahları net ayrılmıştır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 2	- İçilebilir su sistemine bağlanmaz veya geri akışa izin vermez.	Denetçi teyit etmelidir: • İçilebilir ve içilemez su sistemleri arasında çapraz bağlantı yoktur. • Geri akış riskine karşı hava boşlukları, çek valfler, RPZ (azaltılmış basınç alanı) valfleri gibi geri akış önleyiciler takılıdır. • İçilemez su sistemleri sadece uygun alanlarda kullanılır (gıda temasında, gıda ekipmanı temizliğinde veya el yıkamada kullanılmaz). • Sızıntı, geri akış veya kontaminasyon riski için rutin denetim ve test prosedürleri uygulanır. • Ayrım ve sistem bütünlüğünün düzenli kontrolleri ve sertifikasyon kayıtları mevcuttur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 3 İşlemde veya bileşen olarak kullanılan geri kazanılmış su kontaminasyon riski taşımamalıdır. Kalitesi gıdanın nihai sağlık uygunluğunu etkilemediği Bakanlığa ispatlanmadıkça, bu su içilebilir su kalitesinde olmalıdır.	Geri dönüştürülmüş su, işlemde veya bir bileşen olarak kullanıldığında kontaminasyon riski oluşturmaz.	Geri dönüştürülmüş suyun işleme veya içerik olarak kullanıldığında kontaminasyon riski oluşturmadığını doğrulamak için denetçi, kaynak, arıtma, kalite kontrol, kullanım kısıtlamaları ve izleme sistemlerini değerlendirmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: 1. Geri dönüştürülmüş su, amaçlanan kullanım için işlenmiş ve güvenlidir: • Su geri dönüşüm sistemi kurulmuş ve çalışmaktadır. • Geri dönüştürülmüş su, kullanım amacına uygun düzeyde arıtılmıştır, örn.: • Doğrudan gıda teması (örneğin içerik olarak) • Dolaylı kullanım (örneğin ekipman temizliği veya soğutma) • Arıtma yöntemleri (filtrasyon, UV, klorlama, ters osmoz) uygun ve doğrulanmıştır. 2. Su kontaminasyon riski oluşturmaz: • Geri dönüştürülmüş su, mikroorganizmalar, kimyasal ve fiziksel açıdan güvenlik parametrelerini karşılar. • Düzenli test ve izleme kayıtları güncel ve mevcuttur. • Gıda teması uygulamalarında kullanılan geri dönüştürülmüş su, içme suyu standartlarına uygundur. • El yıkamada geri dönüştürülmüş su kullanılmaz, içme suyu standartlarını karşılamıyorsa. 3. Sistem kontrol altında, izleniyor ve belgelenmiştir: • Geri dönüşüm, arıtma ve test için standart çalışma prosedürleri (SOP) vardır. • İşlenmemiş ve işlenmiş su akımları arasında çapraz kontaminasyon önlemleri bulunur. • Geri dönüştürülmüş su için kullanılan ekipman ve boru hatları: • Açıkça işaretlenmiştir. • İçme suyu sistemlerinden ayrılmıştır (geri akış önleyici ile). • Su kalite kayıtları ve sistem bakım kayıtları tutulur. • Sistemi kullanan personel eğitimli ve yetkin olmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 4 Gıdayla doğrudan veya dolaylı temas eden buz, içilebilir sudan yapılmış olmalıdır. Buz, kontaminasyonu önleyecek şekilde üretilmeli, işlenmeli ve depolanmalıdır.	Gıda ile doğrudan temas eden veya gıdayı kontamine etme ihtimali olan buz:	Gıdada kullanılan buzun güvenli ve hijyenik olduğunu doğrulamak için denetçi, buzun üretildiği suyun kaynağı ve kalitesi ile buzun kullanımı, depolanması ve ekipman temizliği değerlendirilmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 4	- İçilebilir sudan üretilir (balıkçılık ürünlerini soğutma hariç).	Denetçi teyit etmelidir: • Gıdayla temas eden veya bulaşma riski olan buz (soğutma, karıştırma, sergileme amaçlı): • İçme suyundan yapılmış olmalıdır. • Düzenli olarak içme suyu standartlarına uygunluğu test edilip sertifikalandırılmıştır. • Buz makinesine su temini içme suyu kaynağından olmalıdır. • Balık ürünlerinin soğutulmasında ve içme suyu olmayan su kullanıldığında: • Su temiz olmalı (o amaç için güvenlik standartlarına uygun). • Hazır tüketim gıdalarla temas etmemelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 4	-Kontaminasyondan korunacak şekilde üretilir, elleçlenir ve depolanır.	Denetçi teyit etmelidir: - Buz makineleri ve depolama kutuları: - Pürüzsüz, temizlenebilir, korozyona dayanıklı malzemeden yapılmış. - Düzenli temizlenip dezenfekte edilmiş (temizlik programı mevcut). - Küf, kir, yabancı madde veya pas içermemelidir. - Buz, el yerine temiz, ayrılmış kepçeler veya ekipmanlarla alınmalıdır. - Kepçeler hijyenik şekilde saklanmalıdır (örneğin, buzun içinde veya kirli yüzeylerde değil). - Buz, çiğ gıdalar, kimyasallar veya atıkların yakınında depolanmaz. - Buz üretim ve depolama alanları temiz tutulur ve haşerelerden korunur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VII, Fıkra 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 13, Fıkra 5 Gıdayla doğrudan temas eden buhar, sağlığa zarar verebilecek veya gıdayı kontamine edebilecek herhangi bir madde içermemelidir.	Gıda ile doğrudan temas eden buhar, sağlığa zararlı madde içermez veya kontaminasyon riski oluşturmaz.	Buharın gıda ile doğrudan temasında güvenli ve kirlenmeden uzak olduğunu teyit etmek için denetçi, buharın kalitesi, su kaynağı ve buhar üretiminde kullanılan malzeme ve süreçleri değerlendirmelidir. Denetçi kontrol etmelidir: 1. Buhar, içme suyundan üretilmelidir: - Buhar üretiminde kullanılan su içme suyudur. - Kazanı besleyen su hatları onaylı içme suyu kaynağına bağlıdır. - Geri dönüştürülmüş, içme suyu olmayan veya kimyasal işlem görmüş su kullanılmaz; ancak gıda temasına uygun olduğu kanıtlanırsa istisna olabilir. 2. Kazan kimyasalları gıdaya uygun veya zararsızdır: - Kazan katkı maddeleri (korozyon önleyiciler, köpük önleyiciler vb.) kullanılıyorsa: - Gıda teması için onaylıdır (gıda sınıfı veya ulusal/uluslararası standartlara uygun). - Kullanımı kabul edilebilir sınırlar içinde ve kontrollüdür. - Kazan kimyasallarının Güvenlik Bilgi Formlarını incelenmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		3. Buhar besleme sistemi kontaminasyonu önler: • Buhar dağıtım sistemi (borular, vanalar, nozullar): • Toksik olmayan, korozyona dayanıklı malzemeden. • Pas, sızıntı veya kirlenme yok. • Sistem düzenli bakım ve temizlikte, denetim kayıtları tutulur. • Diğer tesisat (gıda dışı buhar hatları, temizlik maddeleri vb.) kaynaklı geri akış veya kirlenme riski yoktur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 3 Etkili bir kanalizasyon sistemine bağlı sifonlu yeterli tuvaletler bulunmalıdır. Tuvaletler gıdanın işlendiği alanlara doğrudan açılmamalıdır.	Yeterli sayıda sifonlu tuvalet mevcuttur.	Tuvalet tesisatının hijyen ve yapısal gerekliliklere uygunluğunu teyit etmek için denetçi, lavaboların tasarımı ve bakımını değerlendirerek gıda alanlarına risk oluşturmadığını kontrol etmelidir. Denetçi kontrol etmelidir: • Tuvalet sayısı: • Personel sayısına uygun (gerekirse cinsiyete göre ayrılmış). • İşletmenin büyüklüğüne ve türüne göre (yaklaşık 15 kişiye 1 tuvalet). • Gerekirse gıda çalışanları ve ziyaretçiler için ayrı tesisler. • Tuvaletler gıda hazırlama alanlarından uzak, kolay erişilebilir konumdadır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 3	Tuvaletler etkin bir drenaj sistemine bağlıdır.	Denetçi teyit etmelidir: • Tuvaletler çalışan bir kanalizasyon veya fosseptik sistemine bağlıdır. • Tıkanma, taşma veya sızıntı belirtisi yoktur. • Drenaj kapakları sağlamdır, haşerelerin girmesine izin vermez.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 3	Tuvaletler, gıda ile temas edilen odalara doğrudan açılmaz.	Denetçi teyit etmelidir ki: • Tuvaletler ile gıda alanları arasında, kendi kendini kapatan kapılı bir vestiyer veya antre bulunmaktadır. • Gıdanın hazırlandığı, işlendiği veya depolandığı alanlara doğrudan erişim yoktur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 3	Tuvalet tesisleri temiz tutulur ve iyi çalışır durumda olur.	Denetçi teyit etmelidir ki: • Tuvaletler, lavabolar ve zeminler düzenli olarak temizlenip dezenfekte edilmektedir (günde en az bir kez temizlik yapılmalıdır). • Armatürler (klozet sifonları, musluklar, sabunluklar) düzgün çalışmaktadır. • Tuvalet kağıdı, el yıkama sonrası akan su, sabun ve tek kullanımlık havlu veya sıcak hava ile el kurutma cihazları her zaman mevcuttur (normal yıkanabilir havlular kabul edilmez). • Havlu kullanılmıyorsa, havlu atıkları için çöp kutuları sağlanmıştır. • Tuvaletlerde çalışanları tuvalet sonrası el yıkamaya yönlendiren görünür levhalar stratejik noktalarda bulunur. • Temizlik programları hazırlanmış, temizlenecek yerler, zamanlar, kullanılacak ekipman ve kimyasallar, sorumlu kişiler belirtilmiş ve temizlik kayıtları tutulmaktadır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 6 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 6 Personel tuvaletleri, duşlar ve soyunma odalarında yeterli doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır.	Tuvalet tesislerinde yeterli doğal veya mekanik havalandırma bulunur.	Denetçi teyit etmelidir ki: • Doğal havalandırma (örneğin pencere) veya mekanik havalandırma (aspiratör) sistemi mevcuttur. • Havalandırma sistemi çalışır durumdadır ve kötü koku birikimine izin vermez. • Havalandırma sistemi, kirli alanlardan temiz gıda alanlarına hava akışını önleyecek şekilde tasarlanmış ve inşa edilmiştir; gerektiğinde bakım ve temizlik yapılabilir durumdadır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 9 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 9 Gerekli durumlarda iş kıyafetlerinin hijyenik düzenlemesi için yeterli kapasite ve sayıda soyunma ve giyinme alanları ile personel için yeterli sayıda duş bulunmalıdır.	Gerektiğinde, personel için yeterli soyunma odaları sağlanır.	Personel giyinme tesislerinin hijyen ve yapısal gerekliliklere uygunluğunu doğrulamak için, denetçi tesislerin gıda ve gıda alanlarının kontaminasyonunu önlemek için yeterli, uygun konumda, temiz ve havalandırılmış olup olmadığını değerlendirmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Çalışanların koruyucu giysilere geçmeleri gereken yerlerde tesisler mevcuttur. • Giyinme alanları gıda işleme alanlarından ayrıdır. • Aşağıdakiler mevcuttur: - o Kişisel giysiler ve eşyalar için kilitli dolaplar veya güvenli saklama alanları - o Kirli giysilerden ayrı, temiz iş giysileri için ayrılmış saklama alanı • Tesislerin personel sayısına uygun büyüklükte olması.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 1	Soyunma odaları temiz tutulur ve iyi çalışır durumda olur.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Zeminler, duvarlar, dolaplar, banklar ve armatürler: • Temiz ve küf, toz veya kirden arındırılmış • İyi bakımlı, hasarsız ve bakımsız • Temizlik programları uygulanmakta ve belgelenmekte • Tüm ekipmanlar (ör. el kurutma makineleri, aydınlatma, dolaplar) çalışır durumda

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm I, Fıkra 6 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 7, Fıkra 6 Personel tuvaletleri, duşlar ve soyunma odalarında yeterli doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır.	Soyunma odalarında yeterli doğal veya mekanik havalandırma bulunur.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Aşağıdakilerden biri mevcut mu: • Doğal havalandırma (ör. açılabilir pencere) • Veya mekanik havalandırma sistemi (ör. aspiratör) • Havalandırma çalışır durumda, nemi ve kokuları azaltıyor ve gıda alanlarına doğru havalandırma yapmıyor • Hava kalitesi izleniyor veya gayri resmi olarak kontrol ediliyor (küf kokusu veya bayat hava yok)

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VIII, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 14, Fıkra 1 Gıdanın işlendiği alanlarda çalışan tüm personel, en yüksek seviyede kişisel temizlik sağlamalı, temiz ve gerektiğinde uygun koruyucu giysiler giymelidir.	Gıda işleme alanında çalışan personel, yüksek düzeyde kişisel hijyen sağlar.	Gıda işleme personelinin kişisel hijyen standartlarına uyduğunu ve kontaminasyon riski oluşturmadığını doğrulamak için, denetçi personelin davranışlarını, hijyen uygulamalarını ve koruyucu giysilerini, ayrıca Gİ'nin personel sağlığı ve hijyenini yönetme prosedürlerini değerlendirmelidir. Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Personel: • Eller, tırnaklar (kısa ve oje veya cilasız) ve cilt temiz olmalıdır. • Sık ve doğru el yıkama uygulamasını yapıyorlar mı? • Gıda işleme alanlarında takı takmıyorlar mı (sade alyanslar hariç)? • İyi hijyen uygulamalarına uyuyorlar mı (örneğin, gıdaların yakınında yemek yemiyor, içki içmiyor, tükürmüyor veya sigara içmiyorlar mı? Tesiste/fabrikada stratejik konumlarda yemek yeme, çiğneme, içki içme ve sigara içmenin yasak olduğunu belirten tabelalar var mı)? • El yıkama istasyonları uygun şekilde kullanılmalıdır • Gİ, kalifiye kişiler tarafından kişisel hijyen konusunda eğitim vermelidir (Her çalışan için kayıtlar tutulmalıdır. Bu eğitim kayıtları, personelin şirketin hijyen gerekliliklerini hatırlaması için belirli aralıklarla (örneğin yıllık/mevsimsel) tekrarlanmalıdır. Kayıtlar, gerekli talimatların veya eğitim programının uygulandığını ve eğitim kursuna katılan çalışanların katılım sertifikalarının bir kopyasının veya imzalı listesinin bulunduğunu göstermelidir. Kayıtlar, alt yüklenici firma hizmet sağlayıcılarını da içermelidir) • Gİ, kişisel hijyen konusunda izleme sağlar

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VIII, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 14, Fıkra 1	Personel, uygun, temiz ve gerektiğinde koruyucu giysi giyer.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Tüm gıda işleyen personel şunları giymelidir: • Temiz, uygun iş kıyafetleri (örneğin, soğuk odada çalışan personel için soğuk oda ceketleri. Ayakkabı, yaralanmaya neden olabilecek ekipmanı kullanan personel için gereklidir, örneğin forklift operatörleri/palet kaldırmacı operatörleri) • Saç koruyucuları (şapkalar, saç fileleri, gerekirse sakal örtüleri) • Gerekli olduğunda önlük gibi koruyucu dış giysiler

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		• İş kıyafetleri düzenli olarak, özellikle kirlendiğinde değiştirilir • Koruyucu giysiler üretim alanları dışında giyilmez • Gi, çamaşırhane hizmetlerinin veya temiz giysi tedarikinin sağlanmasını garanti eder • Ziyaretçiler hijyen kuralları konusunda bilgilendirilmeli ve resepsiyonda koruyucu giysiler verilmelidir

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VIII, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 14, Fıkra 2 Gıdalar yoluyla bulaşan hastalık taşıyan veya taşıyıcı olan hastalığı olan, enfekte yarası, deri enfeksiyonu, yara veya ishal gibi durumu olan kişiler, kontaminasyon riski varsa gıda işleme alanlarına girmemeli ve gıda işlememelidir.	Doğrudan veya dolaylı kontaminasyona yol açabilecek personelde, korunmamış enfekte yaralar, çibanlar veya cilt enfeksiyonları bulunmaz ve prosedürler uygulanır.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • Gi'nin aşağıdakiler için açık prosedürleri vardır: • Enfekte yaraları, cilt lezyonları veya hastalığı olan personeli tespit etmek ve uzaklaştırmak (Ürünler yoluyla bulaşabilen bulaşıcı hastalıkları (sarılık, ishal, kusma, ateş ve ateşli boğaz ağrısı, kulak, burun ve gözlerden akıntı) olan tüm personel ve diğer kişiler tesise/fabrikaya giremez veya taze ürünlere dokunamaz. Bu, personelin hastalıkları yönetime bildirmesi gerektiğini belirten hijyen prosedürüne dahil edilmelidir). • Hasta personelin görevlerinin yeniden atanması veya gıda işleme görevlerinden uzaklaştırılması • Kesik veya yaraların üzerine su geçirmez pansumanların kullanılması (Ürünlere karışmadıklarından emin olmak için, üretim gününün sonunda yara bandı, pansuman vb. dağıtımları ve bunların geri alınması için bir kayıt defteri bulunmalıdır). • Hastalık bildirimi ve işe dönüş izni için kayıt tutulur. • Çalışanlar ilk yardım olanaklarına erişebilir. Tavsiyelere uygun eksiksiz ilk yardım çantaları işin yapıldığı yerin yakınında bulunmalı ve erişilebilir olmalıdır. İlk yardım olanaklarından ve ilk yardımın uygulanmasından sorumlu, eğitimli bir kişi bulunmalıdır. Resmi eğitim sertifikası bulunmalıdır. Uygulanan tüm ilk yardımlar kaydedilmeli ve bir ilk yardım kayıt defteri bulunmalıdır. • Ürünlerin taşınmasında doğrudan görev alan çalışanlar, işe başlamadan önce ve düzenli aralıklarla sağlık muayenesinden geçirilir (kayıtlar tutulmalıdır). Denetçiler şunları kontrol etmelidir:

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
		- Özellikle ellerde enfekte olmuş yaraların görsel belirtileri. - Personel, hasta veya yaralı olduklarında amirlerine haber veriyor mu?

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 4 Zararlı haşere ve kemirgen kontrolü için uygun prosedürler uygulanmalı; evcil hayvanların gıda hazırlanması, işlenmesi ve depolanması alanlarına girişleri engellenmelidir.	Haşereleri kontrol etmek için uygun prosedürler uygulanmaktadır	Bir gıda işletmesinde haşere kontrolü ve hayvanların uzak tutulması ile ilgili uygunluğu doğrulamak için, denetçi haşereler ve evcil hayvanların istilası veya kontaminasyonunu önlemek ve yönetmek için uygulanan fiziksel kanıtları ve prosedürel kontrolleri değerlendirmelidir. Denetçi şunları doğrulamalıdır: - Gıda işletmesi, belgelenmiş, sürekli ve iyi bakımlı bir haşere kontrol programına sahiptir. - Program şunları içerir: - Düzenli izleme ve denetim (içeriden veya profesyonel bir yüklenici tarafından) - Haşereler tespit edildiğinde açıkça tanımlanmış müdahale prosedürleri - Haşere faaliyetleri, tedaviler ve takip eylemlerinin kayıtları

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 4	Tuzak yemler uygun şekilde korunmakta ve yem noktaları açıkça belirlenmektedir	Denetçi şunları doğrulamalıdır: - Tuzak Yemler: - Güvenli, kurcalanmaya karşı korumalı yem istasyonlarına yerleştirilmiş olmalıdır. - Açıkça etiketlenmiş ve haritalandırılmış olmalıdır (yem noktası planı ile). - Yiyecek hazırlama, işleme veya depolama alanlarının yakınına yerleştirilmemelidir. - Yemleme sistemi düzenli olarak kontrol edilmeli ve belgelenmelidir (zararlı böcek faaliyetlerinin izlenmesi için kayıtlar ve yapılan uygulamaların kayıtları mevcut olmalıdır).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 4	Gıda olan odalarında zehirli yemlere dair herhangi bir kanıt bulunmamaktadır.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: - Aşağıdaki alanlarda gevşek veya açıkta bulunan rodentisitler veya toksik maddeler bulunmamalıdır: - Yiyecek hazırlama alanları - Depo odaları - Paketleme ve işleme alanları - Tesis içinde kullanılan yemler toksik olmamalıdır (sadece izleme amaçlı) veya istasyonlarda güvenli bir şekilde saklanmalıdır. - Toksik yemler sadece gerekiyorsa dışarıda kullanılmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 4	Haşere istilasına dair herhangi bir kanıt bulunmamaktadır.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: - Görünür belirtiler olmamalıdır: - Kemirgen dışkıları, kemirme izleri veya yuvalar - Böcekler (canlı veya ölü), özellikle sinekler, hamamböcekleri, böcekler - Haşere izleri veya ayak izleri - Sineklikler, hava perdeleri, kapı/pencere contaları sağlam olmalıdır. - Giriş noktaları (örneğin, boruların etrafındaki boşluklar, havalandırma delikleri) kapatılmıştır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 4	Kullanıldığı yerlerde, böcek öldürücüler uygun şekilde bakımdan geçerler.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: - Gıda ve gıda ile temas eden yüzeylerden uzakta, stratejik konumlara yerleştirilmiştir. - Yakalama tepsileri veya yapışkan levhalar düzenli olarak temizlenir ve değiştirilir. - Üniteler işlevseldir ve servis tarihleri içindedir. - Bakım veya denetim kayıtları tutulur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm IX, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 15, Fıkra 4	Evcil hayvanların gıdaların hazırlandığı, işlendiği veya depolandığı yerlere erişimini önlemek için yeterli prosedürler mevcuttur (veya YM'nin özel durumlarda bu erişimin kontaminasyona yol açmasını önlemek için izin verdiği durumlarda)	Denetçi şunları doğrulamalıdır: - Gıda alanlarında ev hayvanların ve evcil hayvanların bulunması açık politikalarla yasaklanmıştır. - Gerekirse fiziksel bariyerler (örneğin, kendiliğinden kapanan kapılar, kapılar) kullanılmaktadır. - Personel, hayvanların bulunmaması politikasını anlamakta ve uymaktadır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VI, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 12, Fıkra 1	Gıda atıkları, yenilemeyen yan ürünler ve diğer atıklar, birikmelerini önlemek için gıdaların bulunduğu odalardan mümkün olan en kısa sürede uzaklaştırılır	Atık yönetimi ve çöp işleme işlemlerinin hijyen ve gıda güvenliği standartlarına uygun olduğunu doğrulamak için, denetçi gıda atıkları, yenilemeyen yan ürünler ve çöplerin kontrolü, depolanması ve imhasına ilişkin prosedürleri, altyapıyı ve yerinde uygulamaları değerlendirmelidir. Denetçi şunları doğrulamalıdır: - Gıda atıkları ve yenilemeyen yan ürünler, gıda işleme/işleme odalarından derhal uzaklaştırılmalıdır. - Gıda alanlarında atık birikimi olmamalıdır. - Çapraz kontaminasyonu önlemek için atık uzaklaştırma prosedürleri üretim programlarına entegre edilmelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VI, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 12, Fıkra 2 Gıda atıkları, tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar kapaklı kaplarda veya bu düzenlemeye uygun alternatif bir sistemde toplanmalıdır. Kaplar veya alternatif sistemler sağlam yapıda, iyi durumda, temizlenmesi kolay ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.	Gıda atıkları, yenilemeyen yan ürünler ve diğer atıklar, Gİ'nin YM'yi kullanılan diğer türdeki kapların veya tahliye sistemlerinin uygun olduğunu kanıtlamadığı süreçe, kapatılabilir kaplara konulur.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: • Atıklar, kapatılabilir, sızdırmaz kaplara konulmaktadır. • Açık sistemler (ör. şutlar, vakum sistemleri) kullanılıyorsa, Gİ bu sistemlerin aşağıdaki özelliklere sahip olduğunu gerekçelendirmiş ve belgelemiştir: • Kontaminasyonu önler • Hijyenik olarak bakımları yapılır • Resmi kontrol kriterlerini karşılar

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VI, Fıkra 2 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 12, Fıkra 2	Bu kaplar uygun yapıda, sağlam durumda tutulur, temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolaydır.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: • Konteynerler: • Geçirimsiz, korozyona dayanıklı malzemelerden yapılmış olmalıdır. • Dayanıklı, sağlam ve iyi durumda olmalıdır. • Gerekli olduğunda kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. • Düzenli olarak temizlenmeli ve gerekirse dezenfekte edilmelidir. • Belirli atık türleri için etiketlenmiş veya renk kodlu olmalıdır (uygulanabilirse).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VI, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 12, Fıkra 2 İşletmeden kaynaklanan gıda atıkları, tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve bertarafı için tesisler sağlanmalıdır. Atık depolama alanları temiz tutulmalı ve gerektiğinde hayvanlar ve haşerelere karşı korunmalıdır.	Gıda atıkları, yenilemeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve imhası için yeterli önlemler alınır.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: - Gıda depolama/işleme alanından ayrı, belirlenmiş bir atık depolama alanı bulunmaktadır. - Atıklar şu şekilde depolanmaktadır: - Haşerelerin erişimini ve kötü kokuları önler - Üretim veya hijyen alanlarını engellemez - Lisanslı atık taşıyıcılarla toplama/bertaraf sözleşmeleri yapılmıştır. - Atıkların taşmasını önlemek için atık kaldırma programı yeterlidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VI, Fıkra 3 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm III, Madde 12, Fıkra 3	Çöp depoları, temiz tutulabilecek ve gerektiğinde hayvan ve haşerelerden arındırılacak şekilde tasarlanmalı ve yönetilmelidir.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: - Çöp depolama odaları veya alanları: - Kolayca temizlenebilir şekilde inşa edilmiş olmalıdır. - Hava koşullarına dayanıklı ve haşerelere karşı dayanıklı olmalıdır. - Uygun olduğu durumlarda drenaj ve havalandırma sistemleri ile donatılmış olmalıdır. - Temiz ve düzenli tutulmalı ve ilgisiz malzemelerin depolanması için kullanılmamalıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
BİNA İÇ MEKANI – TESİSLER VE EKİPMANLAR		
Tüzük (EC) 852 Ek II, Bölüm VI, Fıkra 4 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm III, Madde 12, Fıkra 4 Tüm atıklar, çevreye zarar vermeyecek, mevzuata uygun ve kontaminasyon kaynağı olmasını önleyecek hijyenik bir şekilde tesislerden uzaklaştırılmalıdır.	Tüm atıklar, doğrudan veya dolaylı bir kontaminasyon kaynağı oluşturmayacak şekilde tesisten uzaklaştırılır.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: • Atıklar, çapraz kontaminasyonu önlemek için belirlenmiş, ayrı bir yoldan tesis dışına çıkarılır. • İşleme prosedürleri, dökülme veya aerosol oluşumunu önler. • Taşıma konteynerleri veya araçları düzenli olarak temizlenir ve gıda atıkları için uygundur.

REFERANS	GEREKİLİKLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
1935/2004 sayılı Tüzük (EC), Madde 3 1/2020 sayılı Yasal Metin, Bölüm III, Madde 16	Ambalajlama için kullanılan malzemeler ve maddeler gıda mevzuatına uygundur.	Ambalaj malzemelerinin gıda güvenliği ve yasal gerekliliklere uygun olduğunu doğrulamak için denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Ambalaj malzemeleri (plastik, karton, metal vb.) gıdada kullanılabilir ve ilgili AB veya yerel tüzüklere uygundur. • Tedarikçi beyanları veya uygunluk sertifikaları mevcuttur (ör. 1935/2004 sayılı AB Tüzüğü uyarınca Uygunluk Beyanı). • Malzemeler, parti tanımlama kayıtları ile izlenebilir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
1935/2004 sayılı Tüzük (EC), Madde 3 1/2020 sayılı Yasal Metin, Bölüm III, Madde 16 Fıkra 2	Gıda, gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler, nakliye ve depolama sırasında hasar görmemesi veya kontamine olmaması için korunur.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: - Gıda, aşağıdakileri önlemek için tamamen kapalı veya uygun şekilde sarılmıştır: - Fiziksel hasar - Nakliye ve depolama sırasında dış kaynaklardan kaynaklanan kontaminasyon - Ambalaj sağlamdır, görünür hasar veya kusurlar (yırtıklar, delikler, sızıntılar) yoktur. - Depolama koşulları (örneğin nem, sıcaklık) ambalajın bütünlüğünü tehlikeye atmaz.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
1935/2004 sayılı Tüzük (EC), 1/2020 sayılı Yasal Metin, Bölüm III, Madde 16 Fıkra 3	Ambalajlama işlemleri, gıdalara kontaminasyonu önleyecek şekilde gerçekleştirilmelidir.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: - Ambalajlama, temiz ve kontrollü ortamlarda gerçekleştirilmelidir. - Ambalaj malzemelerini kullanan personel, İÜÜ'leri ve kişisel hijyen standartlarını uygulamalıdır. - Farklı ürün türleri veya alerjenler arasında çapraz kontaminasyon önlenmelidir. - Otomatik ekipmanlar düzenli olarak temizlenmeli ve bakımı yapılmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
1935/2004 sayılı Tüzük (EC) <u>1/2020 sayılı Yasal Metin'de yer almamaktadır.</u>	Ambalajlama için koruyucu gazlar kullanıldığında, bunlar gıda üretimi için sertifikalı olmalıdır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: - Modifiye atmosfer ambalajlama (MAP) için, (AK) 1333/2008 sayılı Tüzük veya eşdeğeri uyarınca gıda kullanımına uygun sertifikalı gıdada kullanılan gazlar (ör. CO₂, N₂, O₂) kullanılmalıdır. - Gaz karışımı ve tedarikçi sertifikaları mevcuttur. - Ambalajlama ekipmanında doğru gaz kullanımı ve yalıtımı için kontroller ve kayıtlar bulunmaktadır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
1169/2011 sayılı Tüzük (EC), Madde 15 1/2020 sayılı Yasal Metin’de yer almamaktadır. Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen yasal metni - 7. Kısım, 1. Bölüm, 42. Madde	Gıda etiketlemesi yasal gerekliliklere uygundur ve aşağıdakileri içerir: - gıdanın adı - nicel bilgiler dahil olmak üzere içerik listesi - alerjenler - maksimum dayanıklılık tarihi veya son kullanma tarihi - gıdanın net miktarı - gıdadan sorumlu gıda işletmecisi hakkında bilgiler - yasal düzenlemelerle talep edilen diğer bilgiler	Fiziksel kontrol sırasında denetçi, sevkiyata hazır ürünleri inceler ve yasal metinde belirtildiği şekilde ürünlerin etiketlerini analiz eder. Herhangi bir ihlal veya yanlış anlaşılma varsa, denetçi ayrıntıları inceler.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
1169/2011 sayılı Tüzük (EC)’ün 9. maddesinin (c) bendi 1 numaralı alt fıkrası ve 21. maddesinin (b) bendi 1 numaralı alt fıkrası, Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen yasal metni 7. Kısım, 1. Bölüm, 42. madde	Alerjenler	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • 1169/2011 sayılı Tüzük’ün Ek II’sinde listelenen alerjenler açıkça: • İçindekiler listesinde belirtilmiş olmalıdır • Vurgulanmış (kalın, altı çizili veya farklı yazı tipi) • “İçerebilir” ifadeleri yalnızca çapraz bulaşma ihtimali göz ardı edilemediğinde kullanılır. • Alerjen kontrol prosedürleri (temizlik, planlama, ayırma) belgelenir ve uygulanır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
1169/2011 sayılı Tüzük (EC), 9. maddenin 1 numaralı fıkrası ve 30. Maddesi Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen yasal metni 42. Madde, 12. Fıkra	Besin değerleri beyanı	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Yasal formatlara uygun olarak, gerekli yerlerde besin değerleri bilgileri verilmiş olmalıdır: • Enerji (kJ/kcal) • Yağ (toplam/doymuş) • Karbonhidratlar (toplam/şekerler) • Protein • Tuz • İsteğe bağlı besin değerleri (ör. lif, vitaminler) yalnızca kanıtlanmışsa beyan edilir.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME		
Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen yasal metni 46. Madde	Etiketleme Türkçe, İngilizce ve diğer AB dillerinde yapılmalıdır.	Denetçi şunları kontrol etmelidir: • Etiketler şu dillerde mevcuttur: • Türkçe (yerli ürünler için zorunludur) • İngilizce (ihracat için genellikle gereklidir) • Ürün ilgili pazarlarda satılıyorsa diğer AB dilleri. • Çeviriler doğru, eksiksiz ve okunaklıdır.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
178/2002 sayılı Tüzük (EC), Madde 18 Genel Gıda ve Yem yasal metni Madde 19 (1)	Ürünlerin nicel izlenebilirliğine ilişkin kayıtlar, sevkiyat dahil olmak üzere tüm üretim süreci boyunca tutulur.	İzlenebilirliğin yürürlükte olduğunu ve etkili bir şekilde işlediğini doğrulamak için denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Gİ, tüm hammaddeler, bileşenler, ambalajlar ve bitmiş ürünler hakkında doğru ve güncel kayıtlar tutar. • Kayıtlar, miktarları, parti/lot numaralarını ve üretim ve sevkiyat tarihlerini açıkça gösterir. • Kayıtlar, teslim alma, işleme, ambalajlama, depolama ve sevkiyat gibi tüm aşamalar için mevcuttur. • İzlenebilirlik kayıtları, yasal olarak gerekli süre boyunca (yerel ve AB düzenlemelerine göre) saklanır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Regulation (EC) 178/2002, Article 18 Legal text on general food and feed, Article 19 (1)	FBO is able to identify the supplier, the quantity and origin of all batches of each raw material supplied (input materials)	Inspector should confirm that: • FBO can identify each supplier of raw materials and ingredients. • Documentation includes: • Supplier name and approval status • Delivery date • Quantity received • Country of origin • Batch/lot numbers • Check for delivery notes, purchase orders, invoices, and goods-in records.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
178/2002 sayılı Tüzük (EC), Madde 18 Genel Gıda ve Yem yasal metni Madde 19 (1)	Gİ, tedarik edilen her hammaddenin (girdi malzemeleri) tüm partilerinin tedarikçisini, miktarını ve menşei belirleyebilir.	Denetçi aşağıdakileri doğrulamalıdır: • Gİ, hammadde ve bileşenlerin her bir tedarikçisini belirleyebilir. • Belgeler şunları içerir: • Tedarikçi adı ve onay durumu • Teslimat tarihi • Alınan miktar • Menşe ülke • Parti/lot numaraları • Teslimat kayıtları, satın alma siparişleri, faturalar ve mal giriş kayıtlarını kontrol edin.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
178/2002 sayılı Tüzük (EC), Madde 18 Genel Gıda ve Yem yasal metni Madde 19 (1)	Gİ, tedarik edilen ürünlerin (çıktılar) alıcısını, miktarını ve varış yerini tanımlayabilir.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: • Gİ, müşterilere gönderilen her bitmiş ürün partisi için kayıt tutar. • Belgeler şunları içerir: • Müşteri adı • Sevk tarihi • Miktar ve parti/lot numarası • Taşıma şekli • Varış noktası • Sevk kayıtlarını, taşıma belgelerini ve faturaları inceleyin.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
178/2002 sayılı Tüzük (EC), Madde 18 Genel Gıda ve Yem yasal metni Madde 19 (1)	Gİ, her bir girdi partisi ile her bir çıktı partisi arasındaki bağlantıları belirleyebilir.	Denetçi şunları doğrulamalıdır: • Gİ'nin aşağıdakileri birbirine bağlayan bir izlenebilirlik sistemi vardır: ○ Girdi partileri (hammadde) ile ○ Çıktı partileri (bitmiş ürünler) • Sistem ileriye doğru (hammaddeden son ürüne kadar) ve geriye doğru (üründen hammaddeye kadar) izlenebilirlik sağlayabilir. • İzlenebilirlik testi ile doğrulayın: ○ Bir ürün partisi seçin ve tüm bileşenlere kadar geriye doğru izleyin ○ Bir hammadde seçin ve hangi bitmiş ürüne girdiğini izleyin

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
178/2002 sayılı Tüzük (EC), Madde 18 Genel Gıda ve Yem yasal metni Madde 19 (1)	Ürün geri çağırma prosedürü geliştirilmiştir ve prosedürün aktif olarak uygulandığına dair belgeler mevcuttur.	Ürün geri çağırma sistemlerinin mevcut olduğunu ve etkili bir şekilde işlediğini doğrulamak için denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Yazılı bir geri çağırma/geri çekme prosedürü mevcuttur (prosedür, geri çağırma gerektiğinde atılması gereken adım adım eylemleri içermelidir) ve aşağıdakileri kapsamalıdır: ○ Geri çağırma başlatma kriterleri ○ Bildirim süreci (yetkililer, müşteriler, kamu) ○ Roller ve sorumlulukları ○ Etkilenen ürünlerin karantinaya alınması ve idaresi • Aşağıdakileri kontrol edin: ○ Sahte geri çağırma test raporları veya gerçek geri çağırma eylemlerinin kanıtları ○ Tedarikçiler/müşterilerle yapılan iletişim kayıtları ○ Temel neden analizi ve alınan düzeltici eylemler • Geri çağırmanın hızlı bir şekilde gerçekleştirilebildiğini ve izlenebilirlik ve stok kontrolünü içerdiğini doğrulayın. • Geri çağırılan ürünler, imha edilene, insan tüketimi dışında başka amaçlarla kullanılabilecek, insan tüketimi için güvenli olduğu belirlenene veya güvenliğini sağlamak için yeniden işlenene kadar gözetim altında tutulmalıdır. • Gİ, en az yılda bir kez, uygun olmayan ürünlerin geri çağırılması simülasyonu ile eğitim düzenlemelidir. Denetçi bu bilgileri incelemeli, analiz etmeli ve böyle bir durumda en büyük riski oluşturabilecek zayıflıkları belirlemelidir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP'nin ön koşulları		
Tüzük (EC) 852, Bölüm XIa 1/2020 sayılı yasal metinde yer almamaktadır.	Gıda güvenliği kültürü	Bir Gİ'nin gıda güvenliği kültürünü takip edip teşvik ettiğini doğrulamak için, denetçi hem organizasyonel uygulamaları hem de çalışanların davranışlarını değerlendirmelidir. Gıda güvenliği kültürü, (AK) 852/2004 sayılı Tüzüğünü değiştiren (AB) 2021/382 sayılı AB Tüzüğü uyarınca artık yasal bir gerekliliktir. Denetçi aşağıdaki hususları kontrol etmelidir: 1) Yönetimin bağlılığı • Üst yönetimin gıda güvenliğine açık bir bağlılık gösterdiğine dair kanıtlar. • Aşağıdakileri kontrol edin: • Yönetim tarafından onaylanan gıda güvenliği hedefleri ve politikaları. • Gıda güvenliği toplantılarına, eğitimlerine ve denetimlerine yönetimin katılımı. • Gıda güvenliğine ayrılan kaynaklar (zaman, personel, bütçe). • Uygunsuzlukların ardından düzeltici eylemlerin uygulanması. 2) Gıda güvenliği politikalarının iletişimi • Gıda güvenliği politikaları tüm personele açık bir şekilde iletilir. • Aşağıdakileri arayın: • Üretim alanlarında görünür gıda güvenliği işaretleri/posterleri. • Gıda güvenliğini işletmek için kullanılan bilgilendirmeler, haber bültenleri veya duyurular. • Personelin endişelerini bildirebileceği geri bildirim kanalları (ör. öneri kutusu, açık kapı politikası). 3) Eğitim ve yetkinlik • Çalışanlar gıda güvenliği uygulamaları konusunda eğitilmiş, bilinçli ve yetkin olmalıdır. • Aşağıdakileri arayın: • Gıda hijyeni, KKN'ler, alerjenler vb. konularında ilk ve devam eden eğitim kayıtları. • Bilgi kontrolleri, testler veya personel ile görüşmeler. • Eğitimin iş rollerine ve risk düzeyine göre uyarlanmış olduğuna dair kanıtlar. 4) Çalışan davranışları ve sorumlulukları • Gıda işleyenler gıda güvenliği konusunda kişisel sorumluluk alırlar. • Gözlemleyin: • Koruyucu giysi kullanımı, kişisel hijyen, el yıkama uygulamaları. • Güvenli olmayan uygulamaları veya sapmaları bildirme istekliliği. • Denetim sınırlı olsa bile gıda güvenliği kurallarına uyulup uyulmadığı. 5) Teşvikler, hesap verebilirlik ve sürekli iyileştirme • İyi uygulamaları ödüllendirmek ve güvenli olmayan davranışlardan personeli sorumlu tutmak için sistemler mevcuttur. • Denetleyin: • Hijyen ve gıda güvenliği ile ilgili disiplin ve ödül sistemleri. • Performans değerlendirmeleri gıda güvenliği davranışını içerir. • Sürekli iyileştirme planları belgelenir ve uygulanır. 6) Gıda güvenliği kültürünün izlenmesi ve değerlendirilmesi • Gıda işletmesi, gıda güvenliği kültürünü düzenli olarak izler, değerlendirir ve iyileştirir. • Denetleyin: • Gıda güvenliği kültürü değerlendirme araçları, anketler veya kontrol listelerinin kullanımı. • Denetimlerin veya öz değerlendirmelerin sonuçları ve takip eylemleri. • Katılım puanları veya kültürel olgunluk modelleri (varsa).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	HACCP ön koşul programları (ÖKP'ler) Gİ tarafından uygulanır.	Bir Gİ'nun HACCP ön koşul programlarını (ÖKP'leri) uyguladığını doğrulamak için, denetçi belgelenmiş prosedürlerin mevcut olduğunu, etkili bir şekilde uygulandığını ve düzenli olarak gözden geçirilip güncellendiğini doğrulamalıdır. İlgili kayıtlar mevcut, eksiksiz ve günceldir. Aşağıda, denetçinin her bir gerekli ön koşul için özellikle kontrol etmesi gerekenler belirtilmiştir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Hammadde ve tedarikçilerin kontrolü için prosedür	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Tedarikçi onay ve değerlendirme süreci. • Hammadde spesifikasyonları. • Gelen malların denetim kayıtları. • Reddedilen teslimatlar için uygunsuzluk yönetimi. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 12. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Ambalaj ve ambalaj malzemeleri ile tedarikçilerin kontrolü	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Ambalaj malzemeleri için tedarikçi onayı. • Teknik özellikler ve uygunluk sertifikaları. • Malzemelerin gıda sınıfı ve güvenli olmasını sağlayan prosedürler. • Kontaminasyonu önlemek için ambalajların saklama koşulları. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 12. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Haşere kontrol prosedürü	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Lisanslı haşere kontrol şirketi ile yapılan sözleşme veya şirket içi plan. • Yem/tuzak konumlarının belirtildiği saha planı. • İzleme kayıtları ve düzeltici eylemler. • Haşere görme kayıtları ve müdahale kayıtları. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 10. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Temizlik ve dezenfeksiyon prosedürü	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Ana temizlik programı (ne, ne zaman, nasıl, kim tarafından). • Doğrulanmış prosedürler (kimyasallar, konsantrasyonlar, temas süreleri). • Temizlik kayıtları ve doğrulama yöntemleri (örneğin, swab testi). • Temizlik hataları tespit edildiğinde alınan düzeltici önlemlerin kanıtı. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 2. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Su temini kontrol prosedürü	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: Su Temini Kontrol Prosedürü • Su kaynağı ayrıntıları ve koruma önlemleri. • İçme suyu test sonuçları (mikrobiyolojik ve kimyasal). • Su tankları, borular, hortumlar vb. bakımları. • İçme suyu olmayan durumlarda alınacak önlemler prosedürü. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 1. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Sıcaklık kontrol prosedürü - soğuk zincir	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Sıcaklık kontrolü için kullanılan ekipmanların listesi (buzdolapları, dondurucular, nakliye araçları). • Termometre ve sensörlerin kalibrasyon kayıtları. • Günlük sıcaklık kayıtları ve alarmlar. • Sıcaklık sapmaları için düzeltici eylemler.

REFERANS	GEREKİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm XII KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm III, Madde 18, Fıkra 2 Gıda işletmecisi aşağıdakileri sağlamalıdır: (1) Gıda işleme personelinin, iş faaliyetlerine uygun olarak gıda hijyeni konularında denetlenmesi, eğitilmesi ve/veya bilgilendirilmesi. (2) Madde 19 (1)'de belirtilen prosedürlerin geliştirilmesi ve sürdürülmesinden veya iyi uygulama kılavuzlarının uygulanmasından sorumlu personelin, Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları (HACCP) ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitim alması.	Çalışanların eğitim programı	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Eğitim matrisi (kimin ne zaman hangi eğitime ihtiyacı olduğu). • İlk eğitim ve yenileme eğitimi kayıtları (gıda hijyeni, alerjen kontrolü, HACCP). • Eğitim materyalleri ve katılım kayıtları. • Eğitimin etkinliğinin değerlendirilmesi. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 9. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Atık ve yan ürün yönetimi prosedürü	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Toplama, ayırma, etiketleme ve imha prosedürleri. • Atık konteyner özellikleri (temizlenebilir, haşere geçirmez, etiketli). • Atık imha kayıtları (sözleşmeler, faturalar, kayıtlar). • Temiz ve güvenli tutulan belirlenmiş atık alanları. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 7. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Hammaddeler, nihai ürünler, su ve benzeri unsurlar için iç kontrol numune alma planı	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Yazılı numune alma planı (hammaddeler, son ürünler, çevre, su). • Numune alma yöntemleri, sıklığı ve kabul kriterleri. • Laboratuvar sonuçları ve eğilim analizi. • Uygun olmayan sonuçlar için alınan önlemler.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No.Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	İzlenebilirlik ve geri çağırma prosedürü	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Giriş ve çıkışları birbirine bağlayan güncel izlenebilirlik sistemi. • Simülasyonlu geri çağırma kayıtları (sıklık ve etkinlik test edilmiş). • Geri çağırma, geri çekme ve temel neden analizi kayıtları. • Parti takibini destekleyen etiketleme sistemi. (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 8. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
İZLENEBİLİRLİK		
Tüzük (EC) 852, Bölüm II, Madde 5, Fıkra 1 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19, Fıkra 1	Bakım prosedürü	Denetçi aşağıdaki belgeleri ve kayıtları kontrol etmelidir: • Önleyici bakım programı. • Onarım, değiştirme ve arıza kayıtları. • Bakım sonrası temizlik ve doğrulama prosedürleri. • Yüklenici firma kontrolü (harici bakım kullanılıyorsa). (Kontrol edilmesi gereken belgelerin listesi örneği için Kılavuzun Ek 6'sının 6. maddesine bakınız).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19	HACCP ilkeleri uygulanmaktadır.	Bir gıda işletmesinin HACCP ilkelerini tam olarak uyguladığını doğrulamak için, denetçi yedi Kodeks HACCP ilkesinin tümünün doğru bir şekilde uygulandığını, belgelendiğini, uygulandığını, doğrulandığını ve sürdürüldüğünü kontrol etmelidir. Aşağıda, denetçinin her ilke için özellikle kontrol etmesi gerekenler belirtilmiştir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19	Her ürün/ süreç için bir Akış Şeması Diyagramı mevcuttur	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Her ürün veya benzer ürün kategorisi için ayrıntılı ve doğru bir akış şeması mevcuttur. • Hammadde alımından son ürün sevkiyatına kadar tüm adımları içerir (denetçi, temiz ve kirli alanların ayrıldığını ve çapraz kontaminasyonun önlendiğini doğrulamak için malzeme ve ürün akışını gözlemler). • Girdi (ör. malzemeler, su) ve çıktıları (ör. atıklar) kapsar. • Akış şeması, doğruluğunu sağlamak için fiziksel olarak doğrulanır (yerinde inceleme). • Süreçteki değişiklikler, revize edilmiş şemalarda yansıtılmalıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19 Fıkra 2-A	Tehlikelerin Belirlenmesi Önlenmesi, ortadan kaldırılması veya kabul edilebilir seviyelere indirilmesi gereken tüm tehlikelerin belirlenmesi. - Tüm potansiyel tehlikeleri listeleyin - Tehlike değerlendirmesi yapın	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Akış şemasında her adımda biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler tanımlanmıştır. • Tehlikeler genel değil, spesifik (örneğin, sadece "bakteri" yerine "Listeria monocytogenes"). • Değerlendirme, ciddiyet ve olasılığı içerir. • Bir tehlikenin önemli olup olmadığına dair gerekçe sunulur. • Hammaddeler, işleme, taşıma, ekipman, paketlenme, depolama ve personel ile ilgili tehlikeler dahil edilmiştir.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19 Fıkra 2-B	Kritik kontrol noktaları belirlenmiştir. Riskleri ortadan kaldırmak veya kabul edilebilir seviyelere indirmek için kontrolün gerekli olduğu aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi.	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • KKN'leri belirlemek için karar ağaçları veya diğer sistematik yöntemler kullanılır. • KKN'ler akış şemasında açıkça belirtilir. • KKN'ler gerekçelendirilmelidir (ör. ısı işlem, metal algılama, pH ayarı). • KKN'ler, tehlikenin önlenmesi/ortadan kaldırılmasının gerekli olduğu noktaları kapsar.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19 Fıkra 2-C ve Ç	Kritik kontrol noktalarında kritik sınırlar belirlenmiştir. Kritik noktalarda etkili gözetim süreçlerinin oluşturulması ve uygulanması.	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Her KKN'nin bir veya daha fazla ölçülebilir kritik sınırı vardır (ör. sıcaklık, süre, pH, su aktivitesi). • Sınırlar bilimsel verilere (ör. tüzükler, kılavuzlar, mikrobiyolojik veriler) dayalı olarak doğrulanır. • KKN parametrelerini ölçmek için kullanılan ekipman kalibre edilmiştir ve uygundur. • Kabul edilebilir aralık açıkça tanımlanmıştır (ör. 15 saniye için 72°C).

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19 Fıkra 2-D	Düzeltilici eylemler belirlenmiştir. Sürveyansın kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği durumlarda düzeltici önlemlerin düzenlenmesi.	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Deviasyon/Sapma meydana geldiğinde her KKN için yazılı prosedürler mevcuttur. • Eylemler şunları içermelidir: • Etkilenen ürünün belirlenmesi ve izole edilmesi. • Kontrolün yeniden sağlanması. • Tekrarının önlenmesi. • Düzeltilici eylemlerin kayıtları mevcuttur ve KKN izleme kayıtlarıyla bağlantılıdır.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19 Fıkra 2-E	Validasyonun/ Doğrulamanın teyidi (a) ila (c) maddelerinde belirtilen önlemlerin etkili bir şekilde işlediğini doğrulamak için düzenli olarak yürütülecek işlemlerin oluşturulması.	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • Doğrulama: Planın tehlikeleri etkili bir şekilde kontrol ettiğine dair kanıtlar (ör. laboratuvar testleri, bilimsel çalışmalar, zorlama/dayanıklılık testleri). • Onaylama: Periyodik incelemeler (iç denetimler, KKN incelemesi, kalibrasyon, eğilim analizi). • Onaylama, kim, ne zaman, ne sıklıkta ve sorunlar ortaya çıktığında alınan önlemleri içerir. • Kalibrasyon kayıtları, denetim raporları, inceleme tarihleri ve ayarlamalar tutulur.

REFERANS	GEREKLİLİKLER	AÇIKLAYICI NOTLAR
HACCP İlkeleri		
Tüzük (EC) 852 Bölüm II, Madde 5 KTt yerel mevzuat metin No. Bölüm IV, Madde 19 Fıkra 2-F	Yukarıda belirtilenlerin etkili bir şekilde uygulandığını gösteren belgeler ve kayıtlar oluşturulmuştur.	Denetçi aşağıdakileri kontrol etmelidir: • HACCP planı resmi olarak belgelenmiştir ve şunları içerir: • Ürün açıklaması • Kullanım amacı • Akış şeması • Tehlike analizi • KKN belirleme • Kritik sınırlar • İzleme prosedürleri • Düzeltici eylemler • Doğrulama prosedürleri • KKN'ler için günlük izleme kayıtları eksiksiz ve imzalanmış olmalıdır. • Tüm kayıtlar tarihli, okunaklı, belirli bir süre saklanmalı ve denetime açık olmalıdır.



Bu yayın Avrupa Birliği'nin mali desteğiyle hazırlanmıştır. Yayının iğeriğinden yalnızca NSF Euro Consultants Konsorsiyumu sorumludur; bu içerik Avrupa Birliği'nin görüşlerini yansıtmak zorunda değildir.