

GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK

(10 Temmuz 1996/22692 Sayılı Resmi Gazete)

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1- Bu yönetmeliğin amacı, gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı, depolandığı işyerlerinde teknik ve hijyen kurallarına uyulmaması sonucu ortaya çıkabilecek hastalık ve zararlı etmenlere karşı insan sağlığının korunması, çalışan personelin ve gıda maddeleri ile temas edecek malzeme, alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygunluğunu temin etmek ve ettirmek, satış ve toplu tüketim yerlerinde satılan gıda maddelerinin denetimi, gıda maddeleri üreten işyerlerinin çalışma izin işlemleri, eğitim etkinlikleri ve denetim sonuçlarına itiraz hakkına ait usul ve esasları düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu yönetmelik, gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı işyerlerini, çalışan personeli, satışa sunulan gıda maddeleri ile gıda katkı maddelerini, bu işyerlerini işleten kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişilerin uyması gereken usul ve esasları kapsar.

Yasal dayanak

Madde 3- Bu yönetmelik, 3.11.1995 tarih ve 4128 sayılı Kanun ile değişik 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 4 üncü, 9 uncu, 10 uncu ve 11 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu yönetmelikte geçen;

- a) Bakanlık: Sağlık Bakanlığı'nı
- b) Genel Müdürlük: Bakanlık temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nü
- c) İl Teşkilatı: İl Sağlık Müdürlüklerini,
- d) Belediye: Büyükşehir, il, ilçe ve belde belediye başkanlıklarını,
- e) Gıda Maddeleri Üreten İşyeri: Gıda ve gıda katkı maddelerinin hammaddeden başlayarak tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,
- f) Gıda Maddeleri Satış Yeri: Gıda ve gıda katkı maddelerinin toptan veya perakende satışının yapıldığı yerleri,
- g) Denetim: İşyerlerinin teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunu, bu yerlerde kullanılan gıda maddeleriyle temas edecek malzeme, alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygun olarak kullanılıp kullanılmadığını, satış ve toplu tüketim yerlerinde satılan gıda maddelerinin muayene, izleme, numune alma ve kontrolünü,
- h) Denetim Elemanı: Denetimde görevlendirilmek üzere Bakanlığın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış gıda, beslenme, eczacılık, kimya, biyoloji, veterinerlik ve tıp alanında en az lisans düzeyinde eğitim görmüş personeli,
- i) Yardımcı Denetim Elemanı: Denetimde görevlendirilmek üzere Bakanlığın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış, gıda alanında en az lise düzeyinde eğitim görmüş personeli,
- j) Hijyen Kuralları: Gıda ve gıda katkı maddelerinin üretiminden tüketimine kadar, tüm aşamalarda alınacak sağlık önlemleri ile çalışan personelin uyacağı sağlık kurallarını,
- k) Kirlenme: Sağlığa zararlı ve/veya gıda maddesinde ortamda bulunmaması gereken herhangi bir maddenin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik olarak tespitini,

l) Dezenfeksiyon: Gıda maddelerinin kirlenmesini önlemek amacıyla gıda ve gıda katkı maddelerini üreten işyerlerinin, üretim ve satış sırasında kullanılan malzeme, alet ve ekipmanın bu yerlerde çalışan personelin kimyasal ve/veya fiziksel yöntemlerle her türlü kirlilik etmeninden arındırılmasını,

m) Zararlı Canlılar: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde kirlenmeye yol açabilecek her türlü canlıyı,

n) Gıda Kontrol Laboratuvarı: Kamu kurum ve kuruluşları, gerçek ve tüzel kişiler ile gerçek kişilerden başka teşekküllerin açacağı gıda analizi yapan laboratuvarı,

o) Yetkili Laboratuvar: İhtisas ve yetkileri dahilinde resmi veya özel şahıslar tarafından oluşabilecek talep ve müracaatları kabul ederek analizler yapan, eğitim veren, yurtiçi ve yurtdışındaki bilimsel araştırma kurumları ile işbirliği içinde analiz yöntemlerinin geliştirilmesi ve standardizasyonunu sağlayan, ihtilaflı durumlarda verilecek karara esas olmak üzere analiz yapan ve mütalaa veren laboratuvarı,

p) Numune: Muayene ve analiz amacıyla alınan imal tarihi, seri numarası, aynı olan ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan gıda maddesini,

r) Şahit Numune: Numunenin alındığı parti ve kitleden, numune ile birlikte alınan, itiraz ve ihtilaflı durumlarda kullanılmak üzere işyeri yetkilisine bırakılan numuneyi,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM **Gıda Üretim Yerleri**

İşyerlerinin Taşınması Gereken Genel Özellikler

Madde 5- Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapan işyerlerinde aşağıdaki özellikler aranır:

a) Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Tüm malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.

b) Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.

c) İşyeri, zararlı canlılar ile toz ve duman gibi çevresel kirlleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.

d) Zemin, işyerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır.

e) Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır.

f) Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.

g) Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, sızdırmaz olmalıdır.

h) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılan gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.

i) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.

j) Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.

k) Teknik gereği işletmelerin ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık akış göstergeleri ve kaydetme cihazları bulunmalıdır.

İşyerinde Kullanılacak Su, Buz ve Buhar

Madde 6- Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapılan işyerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır;

a) Üretimde kullanılan su, Türk Gıda Kodeksine uygun özellikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.

b) Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda Kodeksine uygun sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

c) Gıda ve gıda katkı maddeleri üretiminde veya gıda maddeleriyle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, Türk Gıda Kodeksine uygun sudan elde edilmelidir.

d) Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri sifon yapmamalıdır.

Sıvı Atık Hatları

Madde 7- İşyerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı atık miktarını kaldırabilecek biçimde olmalıdır. İşyeri sahibi/yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve deşarj izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

Sosyal Tesis ve Tuvaletler

Madde 8- Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapılan işyerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, yemekhane, yatakhane, idari bölüm ve tuvaletlerde aşağıdaki özellikler aranır;

a) İşyerindeki sosyal tesis ve tuvaletler gıda işleme alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.

b) İşyerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.

c) Üretim niteliğine uygun olarak gerekli görülen yerlere sıcak ve soğuk suyu karıştırmaya uygun muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde ellerin dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.

d) Yemekhane hijyen kurallarına uygun olmalıdır.

e) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, tualizasyonu balurımayart yerlerde uygun yapılmış foseptiklere bağlanmalıdır.

f) İşyerinde ilkyardım malzemesi bulunmalıdır.

Aydınlatma

Madde 9 - İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatma tabi renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalı ve asılı haldeki aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

Havalandırma

Madde 10- Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

Katı Atıkların Depolanması ve Uzaklaştırılması

Madde 11- İşyerinin özelliğine göre, katı atıkların işyerinden uzaklaştırılmaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır.

Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği'ne uygun bir şekilde yapılmalıdır.

İşyeri Çevresi

Madde 12- İşyeri çevresinde kirliliğe yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

Hammadde Alım Yerleri

Madde 13- İşyerinin özelliğine göre işletme girişinde hammaddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

Depolama

Madde 14- Hammadde, mamul madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman ile ambalaj malzemesi depoları bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeceği koşullarda ayrı ayrı ve zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalıdır.

Laboratuvar

Madde 15- Laboratuvarlar diğer bölümlerden tamamen bağımsız olmalıdır.

Yakıt Depoları

Madde 16 - Yakıt depoları uygun yerlerde. üretim yerine doğrudan açılmayan ve her türlü dış etkiye karşı korunmuş olmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon

Madde 17- Gıda ve gıda katkı maddesi üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları:

a) İşyeri sahibi/yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir.

b) Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.

c) Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini engelleyecek önlemler alınmalıdır.

d) Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.

e) Malzeme, alet ve ekipman temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzeme yıpranmış ve kirli olmamalıdır.

f) İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.

g) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinde ortam petrisi her hafta belli yerlere konularak işletme havasının mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.

h) Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinde üretim yeri girişinde içinde dezenfektan bulunan küvet veya paspas bulunmalıdır.

Evcil Hayvanlar

Madde 18- Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

Zararlı Canlılar

Madde 19 - Zararlı canlılarla mücadele için etkili, sürekli ve yeterli bir program yapılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır. Bunlu, bu konuda eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele için Bakanlıkça izin verilen ilaçlar kullanılmalıdır.

Personel Eğitimi

Madde 20 - İşyeri sahibi/yöneticisi, gıda maddeleri ile temas halinde olan personelin, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitimini sağlamalıdır.

Sağlık Kontrolü

Madde 21- Gıda ve gıda katkı maddeleri üretiminde çalışacak personel, resmi bir kurumdan sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. İşe girenlerin periyodik sağlık kontrolleri 3 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

Hastalık Bildirimi

Madde 22 - Yapılan sağlık kontrolünde portör olduğu tespit edilenler derhal tedaviye alınır. Tedavisi tamamlanıp sağlam raporu almayanlar kesinlikle çalıştırılmaz. Ateşli hastalığı, cilt hastalığı ya da ishalleri bulunanlar derhal sağlık kuruluşuna tetkike gönderilir. Bütün bu işlerden işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

Personel Hijyeni ve Davranışları

Madde 23 - Gıda işleme alanında çalışan kişi, görev başındayken kişisel temizliğe özen göstermeli, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. çalışırken başlık, eldiven ve ayak giysileri dahil uygun koruyucu giysiler giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve, temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışlar yasaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takı takılmamalıdır.

Gözetim

Madde 24 - Bütün personelin kurallara uymasını temin etmek için, çalışan personelden bir kişiye gözetim sorumluluğu verilmelidir.

Ziyaretçiler

Madde 25 - Gıda işleme alanında ziyaretçilerin gıda maddelerini kontamine etmesini önleyici tedbirler alınmalı, bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalı ve ziyaretçilerin, çalışanlar için konulan tüm kurallara uyması sağlanmalıdır.

Çalışma İzni Vermeye Yetkili Makamlar

Madde 26- Ek-1 listede yer alan işyerleri için Genel Müdürlük. Ek-2 listede yer alan işyerleri için İl Teşkilatı çalışma izni vermeye yetkilidir. Denetimler Genel Müdürlük İl Teşkilatınca yapılır. Hem Ek-1 hem Ek-2 kapsamında üretim yapan işyerleri için çalışma izni vermeye Genel Müdürlük yetkilidir. Genel Müdürlük gerektiğinde Ek-1 ve Ek-2'de yer alan işyerleri arasında çalışma izni verme konusunda yetki değişikliği yapabilir.

Ek-1 ve Ek-2'de verilen listelerde yer almayan gıda maddesi üreten işyerleri çalışma izni belgesi almak için İl Teşkilatına başvuruda bulunur. Bu işyerlerinin hangi gruba gireceği İl Teşkilatının görüşü ile birlikte karara bağlanmak üzere Genel Müdürlüğe gönderilir.

Çalışma İzni

Madde 27 - Gıda ve gıda katkı maddesi üretim yerleri çalışma izni almadan faaliyette bulunamazlar. Yapılan denetimler sonucunda bu Yönetmelik hükümlerine uygun olmadığı tespit edilen işyerine ait çalışma izni belgesi iptal edilir.

Çalışma İzni Başvurusu

Madde 28 - Çalışma izni almak isteyenler aşağıdaki bilgi ve belgelerle yetkili makama başvururlar;

- Dilekçe,
- Noter onaylı sorumlu müdür sözleşmesi ve diploma örneği,
- İş akış şeması ve kullanılan malzeme, alet ve ekipman hakkında bilgi, d) Personel sayısı ve niteliği hakkında bilgi,
- Faaliyet konusu ve ürün/ürünlerin gruplandırılması,
- Kapasite raporu,
- Noter onaylı Gayri Sıhhi Müessese ruhsatı fotokopisi.

Çalışma İznine Esas İşlemler

Madde 29- Başvuru işlemlerinde;

a) Eksiksiz başvuru dosyasının kabul tarihinden itibaren söz konusu işyeri bir ay içinde 26 ncı maddede belirtilen yetkili makam tarafından denetlenir. Bu Yönetmelikte belirlenen hususlara uygun bulunan işyeri için Ek-3'de örneği verilen çalışma izni belgesi düzenlenerek işyerine sicil numarası verilir ve sicil kaydı yapılır.

b) Bu yönetmelik hükümlerine göre verilen çalışma izni belgesi, üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi, adres ve yapılan iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde belge geçerliliğini kaybeder. Değişikliğin söz konusu olması halinde, değişiklikle ilgili bilgi, belge ve çalışma izni belgesinin aslı bir dilekçeye eklenerek bir ay içinde İl Teşkilatına başvurulur.

c) Çalışma izni belgesinin kaybolması veya okunamayacak şekilde tahrip olması halinde gazete ilanı veya tahrip olmuş belgenin aslı bir dilekçeye eklenerek İl Teşkilatına başvurulur.

d) Genel Müdürlük/İl Teşkilatı çalışma izin ve işlemlerinden 3 Kasım 1995 tarih ve 4128 sayılı Kanunla 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 4 üncü maddesine eklenen fıkra hükmüne göre ücret alınır.

e) Çalışma izni alanlar 6 ay içinde faaliyete geçmek zorundadır. Faaliyete geçmeyenlerin çalışma izni iptal edilir.

Denetim Esasları

Madde 30- Denetimlerde aşağıdaki hususlar dikkate alınır;

a) Denetim elemanları, Ek-4'de örneği verilen denetim formuna göre denetleme işlemini yapmak ve formun bir nüshasını işyerinde bırakarak, bir nüshasını da dosyasında muhafaza etmeye yükümlüdür.

b) Denetimler şikayet özel haller hariç çalışma izni almış işyerinin özelliğine göre Ek-5'de belirtilen sıklıkta yapılır.

c) Denetimlerde gizlilik prensipleri esastır.

d) Çalışma iznine esas denetimler, denetim elemanı başkanlığında en az 3 kişiden oluşan bir ekip ile yapılır. Denetleme, denetim elemanı bulunmayan yerlerde yardımcı denetim elemanları tarafından yapılır.

e) İşyeri sahibi/yöneticisi denetim ekiplerine her türlü bilgi ve belgeyi vermek ve kolaylık göstermek zorundadır.

f) Denetimler önceden bir uyarı olmaksızın özel durumlar hariç çalışma saatleri içinde yapılır.

Sicil Kaydı

Madde 31- İşyerlerinin sicil kaydı Ek-6'da yer alan forma göre yapılır. Her işyerine ayrı bir sicil numarası verilir. İl Teşkilatınca çalışma izni verilen işyerinin sicil kayıtlarının bir örneği Genel Müdürlüğe gönderilir.

Denetim Sonuçlarının Değerlendirilmesi

Madde 32- Denetim formları Ek-7'de belirtildiği gibi değerlendirilir. Denetim formunda ağırlık puanı (5) olarak tespit edilenler, sağlık için tehlike oluşturan durumlardır. Bunlar için verilen puan (-5) olarak tespit edildi ise durum düzeltilinceye kadar üretim yerinin faaliyeti durdurulur.

Denetim formunda (4) ağırlık puana sahip olan hususlarda (-4) olarak işaretlenmiş hususlar varsa durumun düzeltilmesi için gıda üretimi yerine 48 saat süre tanınır.

Bu süre sonunda eksikliklerini gidermeyenlerin faaliyeti, bu durum düzeltilinceye kadar durdurulur.

Denetim formunda (2) ve (1) ağırlık puanı verilen hususlar için, verilen puan toplamı;

* (-15) puandan az ise: İkinci kontrole kadar düzeltme süresi tanınır. Bu süre içinde eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

* (-30) puana kadar ise: Eksikliklerini tamamlaması için 7 günden fazla olmamak üzere süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

* (-30) puandan fazla ise; Eksikliklerini tamamlaması için en fazla 15 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

Bu süreler sonunda tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde işyeri hakkında 4128 sayılı Kanuna göre işlem yapılır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Gıda Maddeleri Satış ve Toplu Tüketim Yerleri

Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Özellikler

Madde 33- Bu işyerinde aşağıdaki özellikler aranır:

a) Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliğine ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama, muayene ve kontrol yeri, hazırlama yeri bulunmalıdır. İdare bölümü, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, banyo, tuvalet gibi bölümler ayrı olmalıdır.

b) Kapı ve pencerelere veya işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla zararlı canlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır. Bakanlıkça izin verilen zararlı canlılarla mücadele ilaçları kullanılmalı ve bunlar kilitli yerlerde saklanmalıdır.

c) İşyerinde içme ve kullanma suyu donanımı, akarsu düzeni, ayrıca servis hizmeti verilen işyerinde akar sıcak su düzeni bulunmalıdır.

d) Yapılan işin özelliğine göre bina içi, zemin ve duvarlar dezenfeksiyona uygun, geçirgen olmayan, koku yapmayan, insan sağlığını olumsuz yönde etkilemeyen uygun malzemedan yapılmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır.

e) İşyeri sahibi, yöneticisi, işyerinin faaliyetleri sırasında su, toprak ve hava ile çevresinde bulunan diğer işyeri, kurum ve kuruluşları kirletmeyecek ve buralarda çalışanlarla, çevrede yaşayan veya ikamet edenlerin sağlığını olumsuz yönde etkilenmesini engelleyecek önlemleri almalıdır.

f) İşyerinde çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyüklükte ağızları kapalı ve sızdırmaz madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır.

g) İşyerinde temizlik malzemeleri ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde bulundurulmalıdır.

h) İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.

İ) İşyerinin özelliğine göre tuvalet ve lavabolarda temizlik sağlanarak sabun, tercihen sıvı sabun, kağıt havlu veya el kurutma makinası bulundurulmalıdır.

J) İşyerinde ilk yardım malzemesi bulundurulmalıdır.

Alet ve Ekipman

Madde 34- Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerindeki malzeme, alet ve ekipmanda aşağıda belirtilen özellikler aranır;

a) Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden yapılmalı, kolay ve iyi temizlenebilir özellikte olmalıdır. Bunlar daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve eksik donanımla gıda satış ve servisi yapılmamalıdır.

b) Kullanılan malzeme, alet ve ekipmandan varsa, yasal düzenleme ile izne bağlanmış olanlar tercih edilmelidir.

c) Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun plastik eldivenle yapılmalıdır.

d) Sıvı gıda maddeleri her tarafı uygun kaplanmış ve içindeki gıda maddesinin niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalıdır.

Personel

Madde 35 – Çalışan personel istihdam edildiği birime ve görevin niteliğine uygun iş giysisi giymeli, kişisel temizliğine önem gösterilmelidir.

Satış ve toplu tüketim yerlerinde gıda ile temasta bulunan personelin resmi bir kurumdan alınmış sağlık raporu olmalıdır. Bu personelin periyodik sağlık kontrolleri 3 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

Satış, Muhafaza, Depolama

Madde36 – Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde satışa sunulan gıda maddelerinin muhafazası ve depolanmasında aşağıdaki özellikler aranır;

a) Saklama şartları etiketinde belirtilen ve niteliği bakımından uygun sıcaklıkta bekletilmesi gereken gıda maddeleri, üzerinde termometre bulunan ısıtıcı, soğutucu ve derin dondurucularda muhafaza edilmelidir.

b) İşyerinde depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini belirten ve varsa özel saklama koşullarını gösteren Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bulunması zorunludur.

c) Son kullanma tarihi geçen, imalat hatası bulunan veya bozulmuş olup iade edilecek olan gıda maddeleri, satış bölümünden arı bir yerde bulundurulmalı ve satışa sunulmalıdır.

d) Ambalajı yırtılmış, bombaj yapmış, etiketsiz, imal ve son kullanma tarihi bulunmayan, ambalaj ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısı yer almayan gıda maddeleri satışa sunulmamalıdır.

e) Yemek fabrikalarında üretilen ve toplu tüketim yerlerinde tüketime sunulan hazır yemek partisinin her çeşidinden alınan örnekler 24 saat uygun koşullarda saklanmalıdır.

Aydınlatma

Madde 37 – İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma gıda maddesinin doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır.

Havalandırma

Madde 38 – Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi bulundurulmalıdır.

Yetkili makamlar

Madde 39 – Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerde satılan gıda maddelerinin denetiminde Genel Müdürlük ve İl Teşkilatı yetkilidir.

Belediye teşekkül eden yerlerde, belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde Bakanlık Belediyelerle işbirliği yapar.

Denetim Esasları

Madde 40 – Denetimlerde aşağıdaki hususlar aranır;

a) Denetim ve yardımcı denetim elemanları Ek-8 de örneği verilen dene tim formuna uygun denetim yapmalı, denetim formunun bir nüshasını iş yerinde bırakarak, diğerini Genel Müdürlük/İl Teşkilatına teslim etmelidir.

b) Denetimler, şikayet ve özel haller dışında Ek-9 da belirtilen sıklıkta yapılır.

c) Denetimlerde gizlilik prensibi esastır.

d) Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde denetim ve numune alma işlemi, iki yardımcı denetim elemanından oluşan ekip ile, gerekli hallerde ise denetim elemanları ve yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır.

e) İşyeri sahibi/yöneticisi denetim ekiplerine her türlü bilgi ve belgeyi vermeye ve kolaylık göstermeye zorunludur.

f) Denetimler önceden bir uyarı olmaksızın, özel durumlar hariç çalışma saatleri içinde yapılır.

g) Belediyeler denetimle ilgili görevlerini Genel Müdürlük/İl Teşkilatının belirleyeceği esaslara göre yapmaya ve denetim sonuçlarını bir sonraki ayın 10'una kadar İl Teşkilatına göndermeye zorunludur.

Numune Alma

Madde 41 – Bakanlıkça hazırlanacak numune alma rehberine göre numune alınır. Analizleri yapılmak üzere alınacak numuneler için herhangi bir bedel ödenmez.

Denetim Sonuçlarının Değerlendirilmesi

Madde 42 – Denetim formları Ek-7 de belirtildiği gibi değerlendirilir.

Ağırlık puanı (5) olarak tesbit edilen hususlardan herhangi biri (-5) olarak işaretlenirse, 24 saatte durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (4) olarak tesbit edilen hususlardan herhangi biri (-4) olarak işaretlenirse, 48 saatte durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tesbit edilen hususlarda, verilen puan toplamı:

- (-15) puandan az ise, 2 nci kontrole kadar durumun düzeltilmesi,
- (-15) puandan fazla ise, 7 gün içinde durumun düzeltilmesi, gerekmektedir.

Bu süreler sonunda, tesbit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde denetlenen işyeri hakkında 4128 sayılı Kanun'a göre işlem yapılır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Müşterek ve Geçici Hükümler

Denetim Elemanı Eğitimi

Madde 43 – Gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı işyerinde teknik ve hijyenik denetim ile satış ve servise sunulan gıda maddelerinin denetim işlemlerinde görevlendirilmek üzere, denetim ve yardımcı denetim elemanları Bakanlığın açacağı hizmet içi eğitime alınırlar.

Çalışma izni ve Denetim Sonuçlarına İtiraz Hakkı

Madde 44 – Gıda maddeleri üreten işyeri ve satış yeri yetkililerince, çalışma izni ve denetim sonuçlarına itiraz edebilir.

İtiraz Esasları

Madde 45 – itirazlar, yazılı olarak Genel Müdürlük/İl Teşkilatı'na yapılır.

Çalışma izni ve denetim işlemleriyle ilgili itirazlar en geç yedi gün içinde yapılır ve bir ay içinde sonuçlandırılır.

Gıda kontrol laboratuvarının analiz sonucuna itiraz, sonucun işyeri sahibi/yöneticisine tebliğinden itibaren en geç yedi gün içinde yapılır.

Analiz sonucuna yapılan itiraz üzerine şahit numune analiz edilmek üzere Yetkili Laboratuvara gönderilir.

Numune işyeri sahibinin/yöneticisinin isteği üzerine, istediği laboratuvarda analiz yaptırması amacıyla fazla sayıda alınır, mühürlenir ve tutanakla talep sahibine teslim edilir. Denetim ekibi tarafından alınan numune ile istek üzerine alınan numuneye analiz edilmek üzere ilgili makam tarafından yetkili laboratuvara gönderilir. Yetkili laboratuvarın analiz raporu kesin olup verilecek karara esastır. Yapılacak analizlere ait ücretler itiraz eden tarafından ödenir.

Geçici madde 1 – Halen faaliyet gösteren gıda ve gıda katkı maddeleri üreten işyerleri ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri, bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren bir yıl içinde Yönetmeliğin hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. 4128 sayılı Kanuna göre haklarında yasal işlem yapılır.

Geçici Madde 2 – Halen faaliyet gösteren gıda ve gıda katkı maddeleri üreten işyerleri çalışma izni belgesi alınca kadar üretimlerine devam ederler.

Yürürlük

Madde 46 – Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 47 – Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

EK 1

GENEL MÜDÜRLÜKÇE ÇALIŞMA İZİNİ VERİLECEK İŞYERLERİ

- 1 - Meyve ve sebze işleyen işyerleri (boylama ve sarartma yapan işyerleri hariç)
- 2 - Dondurulmuş gıda maddesi üreten işyerleri,
- 3 – Bisküvi, çikolata, kakaolu ve benzeri ürünleri üreten işyerleri,
- 4 – Süt ve süt ürünleri işleyen işyerleri (günlük olarak 10.000 litreden fazla süt işleyen),
- 5 - Fabrikasyon çerez üreten işyerleri (Kuruyemiş hariç mısır cipsi, v.b.)
- 6 – Fabrikasyon olarak dondurma ve buz ürünleri üreten işyerleri,
- 7 – Fabrikasyon olarak çay işleyen işyerleri,
- 8 – Alkollü içki üreten işyerleri,
- 9 – Maya üreten işyerleri (Ekmek, peynir ve her türlü maya),
- 10 – Her türlü gıda katkı maddesi üreten işyerleri,
- 11 – Çocuk mamaları ve ek besinleri üreten işyerleri,
- 12 – Özel amaçlı gıda maddesi üreten işyerleri (Diyatetik, diyabetik, enteral beslenme ürünleri, sporcu gıdası, v.b.),
- 13 – Sadece nişasta üreten işyerleri,
- 14 – Katkılı tuz işleyen işyerleri,
- 15 – Entegre fındık, fıstık v.b. ürünleri işleyen işyerleri,
- 16 – İçecek tozu üreten işyerleri,
- 17 – Sıvı ve katı bitkisel yağ üreten işyerleri,
- 18 – Zeytinyağı üreten işyerleri (yağhaneler hariç),
- 19 – Şeker üreten işyerleri (paketleme hariç),
- 20 – Hazır çorba ve bulyon üreten işyerleri,
- 21 – Meşrubat üreten işyerleri,
- 22 – Sakız Esansı

İL TEŞKİLATINCA ÇALIŞMA İZİNİ VERİLECEK İŞYERLERİ

- 1 – Süt ve süt ürünleri işleyen işyerleri (Günlük 10.000 litreden az süt işleyen),
- 2 – Dondurma üreten işyerleri,
- 3 – Yağhaneler ve yağ dolum yerleri,
- 4 – Tuz işleme yerleri,
- 5 – Makarna üreten işyerleri,
- 6 – Un üreten işyerleri,
- 7 – Ekmek üreten işyerleri,
- 8 – Unlu mamüller üreten işyerleri (Yufka, Kadayıf, Mantı, Simit, Galeta v.b.)
- 9 – Bulgur üreten işyerleri,
- 10 – Şeker paketleme işyerleri,
- 11 – Pasta, Börek, hamur ve süt tatlıları gibi her türlü pastacılık ürünlerini üreten işyerleri,
- 12 – Şekerleme üreten işyerleri,
- 13 – Tahin, helva ve pekmez üreten işyerleri,
- 14 – Hazır yemek üreten işyerleri,
- 15 – Sakız üreten işyerleri,
- 16 – Fermente ve salamura ürün üreten işyerleri (Sirke, yaprak, turşu v.b.)
- 17 – Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş (entegre fındık, fıstık v.b. hariç) ve kuru meyve işleyen işyerleri,
- 18 – Baharat işleyen işyerleri,
- 19 – İçme amaçlı doğal bitkileri işleyen işyerleri,
- 20 – Buz üreten işyerleri,
- 21 – Soğuk hava depoları,
- 22 – Diğerleri,

EK 3

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
GIDA MADDELERİ ÜRETEN İŞYERLERİNE AİT
ÇALIŞMA İZİN BELGESİ

Veriliş Tarihi :
Sicil No :
İşyerinin Sahibinin Adı
Ve Soyadı :
İşyeri Ünvanı :
Faaliyet Konusu :
İşyerinin Adresi :

İş bu belge 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname ile bu Kararnamenin 4 üncü maddesine dayanılarak çıkarılan Yönetmeliğe göre düzenlenmiştir.

GIDA ÜRETİMİ YERLERİNE AİT DENETİM FORMU

Tarih

İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER
ADI
TİPİ
ADRESİ

Sahibi:
Sorumlu Müdür
Çalışan Sayısı

Ruhsat Var
Yok
Ruhsat No:

Denetim Amacı
Rütin Takip Şikayet Diğer

	AP	VP		AP	VP		AP	VP		AP	VP
1- İŞLETME ÇEVRESİ a) Kontaminasyona yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri zararlı canlıların yerleşmesine yol açacak ortamların olmaması	1		m) Buhar üretiminde, soğutmada, yangın söndürmede ve benzeri işlerde kullanılan ve gıdalarla temas etmemesi gereken suların tamamen ayrı hatlarda taşınması	4		c) Alet ve ekipmanın pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak materyalden yapılmış olması	5		f) Üretim esnasında takı takılmaması	1	
2- İŞLETME İÇİ a) Duvarların su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olması	1		n) Tuvaletler ve el yıkama yerlerinde daimi sıcak ve soğuk su, sıvı sabun, el kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunması	2		d) Temizlenmiş alet ve ekipmanların iç kısımlarında el değmeyecek şekilde taşınması	1		g) Personel gözetiminden sorumlu bir eleman olması	1	
b) Pencerelerin ve benzeri açık yerlerin ince gözenekli kolay temizlenebilen tel kafeslerle kapatılmış olması	1		o) Tuvaletlerin, gıdaların işlendiği yerlerden ayrı bir yerde olması, işletme içinden geçiş olmaması	5		e) Kullanımı zorunlu durumlarda işlenmemiş tahta gibi yeterince temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyallerin kullanılmaması	1		6- PAKETLEME VE DEPOLAMA a) Zararlı canlıların girmesine izin vermeyecek şekilde dizayn edilmesi	4	
c) Kapıların su geçirmez ve pürüzsüz malzemelerden yapılmış olması	1		p) Yeterli sayıda tuvalet, el yıkama, duş odalarının olması	1		f) Bıçak, spatül gibi malzemelerin steril olması	1		b) Hammadde diğer üretim girdileri, mamul maddeler yedek alet ve ekipmanlar ambalaj materyallerinin temiz ve ayrı yerlerde depolanması	4	
d) Zeminin su geçirmez, çatlak ve kaygan olmayan yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemelerden yapılmış olması	1		r) Soyunma odalarının ayrı ve temiz olması	1		g) Atık maddelerin depolanması ve uzaklaştırılması için kullanılan alet ve ekipmanın işaretlenmesi	1		c) Çabuk bozulabilecek gıdaların depolarda uygun ısılarda tutulması	1	
e) Zeminin temizlik atıklarının aka-bilmesi için yeterli eğime sahip olması	1		s) İşyerinde ilkyardım yapılabilecek malzemenin olması	1		h) İşyerinin gerekli bölümlerinde basınç, sıcaklık ve akış göstergelerinin ve kaydetme cihazlarının olması	1		7- GENEL TEMİZLİK a) Her parti üretiminden sonra genel temizlik yapılması	2	
f) Tavanın yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olması	2		t) İşletme yemekhanesinin hijyenik koşullara uygun olması	2		İ) Alet ve ekipmanın bakımında kullanılan madeni yağların gıda ile temasının olmaması	2		b) Genel temizlikten sorumlu işçilerin üretim hattı işçilerinden ayrı olması	2	
g) Havalandırmanın, duman, koku, ısı ve buharlaşmaya engel olacak, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve haşere girişini önleyecek şekilde düzenlenmiş olması	2		u) Laboratuvarların hijyenik koşullara uygun ve gıdaların işlendiği yerlerden uzak olması	1		J) İşyerinde kullanılan alet ve ekipmanın yapılacak temizlik ve bakımı engellemeyecek şekilde yerleştirilmesi	1		c) İşletmede temizliği kontrol eden bir sorumlu bulunması	1	
h) Bodrum ve çatı aralarının periyodik olarak temizlenmesi ve ilaçlanmaya uygun olması	1		v) İşletme içinde uyarıcı yazıların bulunması	1		5) PERSONEL a) Personele ait sağlık kontrol raporlarının olması	5		d) Temizlik için kullanılan araç ve gerecin hijyenik olması, işin özelliğine göre üretim yeri girişlerinde dezenfektan içeren küvet bulunması	2	
İ) Aydınlatmanın gün ışığına eşdeğer bir şekilde yapılmış olması, ampullerin muhafaza içinde olması	1		3- HAMMADDE a) Hammaddelerin işyeri girişinde tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya yol açmayacak şekilde kabul edilmesi	4		b) Sağlık açısından uygun olmayan personelin gıda işleme sahasında çalıştırılmaması	4		e) Mikrobiyolojik buluşmanın önem taşıdığı işyerlerinde oda havasının sanitasyonunun göstergesi olan ortam petrisinin her hafta belli yerlere konularak kontrol edilmesi	1	
J) Çöp e atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kapların olması	2		b) Hammaddelerin ve katkı maddeleri stoklarının fabrika içinde dağıtımının hijyenik koşullarda yapılması	2		c) Kişisel temizlik kurallarına uyulması	4		AP: AĞIRLIKLI PUAN VP: VERİLEN PUAN		
k) Kanalizasyon sistemlerinin herhangi bir kontaminasyona yol açmayacak şekilde tesis edilmiş olması	4		4-TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN a) İşletmede kullanılan donanımın ısıya, buhara, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olması	2		d) Çalışırken, başlık, ayak giysisi, temiz iş elbisesi, eldiven giyilmesi	2				
İ) İşletmede kullanılan suyun Türk Gıda Kodeksine uygun, sirküli ve yeterli olması	5		b) Gıda işyerlerinde kullanılan makineler aletler ve diğer ekipmanın kolay temizlenebilir özellikte olması	1		e) Personele ait kişisel eşyanın, giysilerin, gıdaların işlendiği alanlara konulmaması	2				

(Ek: 4'ün arka sayfasıdır)

DENETİM TARİHİ			
BULUNAN EKSİKLİKLERİN MADDE BAŞLIĞI VE VERİLEN PUAN (VP)			
SONUÇ			
DENETİM EKİBİ			İŞYERİ SAHİBİ/YÖNETİCİSİ
ADI SOYADI	ADI SOYADI	ADI SOYADI	ADI SOYADI
İmza	İmza	İmza	İmza

Not: Bu form, biri işyerine, biri ile, biri de Sağlık Bakanlığı'na verilmek üzere 3 kopya halinde düzenlenecektir.

EK 5

GIDA ÜRETİM YERLERİ DENETİM SIKLIĞI

EN AZ AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Süt ve süt mamülleri işleyen işyerleri
- Dondurma üreten işyerleri
- Ekmek üreten işyerleri
- Çocuk besinleri üreten işyerleri
- Hazır yemek üreten işyerleri
- Unlu mamülleri üreten işyerleri (Yufka, kadayıf, mantı, simit, galeta vb.)

EN AZ 3 AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Meyve ve sebze işleyen işyerleri (Boyama ve sarartma yapan işyerleri hariç)
- Özel amaçlı gıda maddesi üreten işyerleri
- Maya üreten işyerleri (Ekmek, peynir vs.)
- Her türlü gıda katkı maddesi üreten işyerleri
- Zeytinyağı üreten işyerleri
- İçecek tozu üreten işyerleri
- Pasta, börek, hamur ve süt tatlıları gibi her türlü pastacılık ürünlerini üreten işyerleri,

EN AZ 4 AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Meşrubat üreten işyerleri
- Hazır çorba ve bulyon üreten işyerleri
- Entegre fındık işleyen işyerleri
- Bisküvi, Çikolata, Kakao vb. ürünleri üreten işyerleri

EN AZ 6 AYDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Sakız üreten işyerleri
- Fermente ve salamura ürün üreten işyerleri (Sirke, yaprak, turşu vb.)
- Çerez üreten işyerleri (Mısır cipsi, patates cipsi vb.)
- Buz üreten işyerleri
- Şekerleme üreten işyerleri
- Tahin, helva ve pekmez üreten işyerleri
- Soğuk hava depoları
- Doğal veya fabrikasyon olarak kurutulmuş gıda, kuruyemiş (Entegre fındık hariç) ve kuru meyva işleyen işyerleri
- Çay işleyen işyerleri
- Baharat işleyen işyerleri

EN AZ YILDA BİR KEZ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Makarna üreten işyerleri
- Un üreten işyerleri
- Şeker üreten işyerleri
- Sıvı ve katı bitkisel yağ üreten işyerleri
- Bulgur üreten işyerleri
- Nişasta üreten işyerleri
- Fabrikasyon olarak dondurma ve buz ürünleri üreten işyerleri
- Dondurulmuş gıda üreten işyerleri
- Alkollü içki üreten işyerleri
- Tuz işleyen işyerleri
- İçme amaçlı doğal bitkileri işleyen işyerleri

EK:6

İŞYERLERİ GIDA SİCİL DEFTERİ

SIRA NO	GIDA ÜRETİM YERİNİN						GSM RUHSATI		ÇALIŞAN İŞÇİ SAYISI	AÇIKLAMA
	İŞYERİ NO	ÜNVANI	FAALİYET ALANI	MESUL MD ADI SOYADI	ADRESİ	SINIFI	TARİH	NO		

EK 7

GIDA ÜRETİM, SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİNE AİT KONTROL FORMUNUN KULLANILMASI

Denetimlerde her işyeri için Bakanlıkça hazırlanan bir kontrol formu doldurulur.

Kontrol formunda, denetimle ilgili olarak her maddenin karşısında konunun önem derecesine göre 1, 2, 4 ve 5 puan olmak üzere ağırlık puanlar (AP) 100 puan üzerinden tespit edilmiştir. Denetlenen husus, kontrol formundaki koşullara uymuyorsa verilen puan (VP) hanesine ağırlık puanı (-) olarak işaretlenir.

Ağırlıklı puanı 5 olan bir husus, eksik veya yetersiz ise (-5); ağırlıklı puanı 4 olan bir husus, eksik veya yetersiz ise (-4); ağırlıklı puanı 2 olan bir husus, eksik veya yetersiz ise (-2); ağırlıklı puanı 1 olan bir husus, eksik veya yetersiz ise (-1) olarak puanlandırılır. Ağırlıklı puanlar sabittir, daha az daha çok olarak işaretlenemez.

DENETİM TARİHİ			
BULUNAN EKSİKLİKLERİN MADDE BAŞLIĞI VE VERİLEN PUAN (VP)			
SONUÇ			
DENETİM EKİBİ			İŞYERİ SAHİBİ/YÖNETİCİSİ
ADI SOYADI	ADI SOYADI	ADI SOYADI	ADI SOYADI
İmza	İmza	İmza	İmza

Not: Bu form, biri işyerine, biri belediyeye, biri de Sağlık Bakanlığı'na verilmek üzere 3 kopya halinde düzenlenecektir.

EK 9

GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİ DENETİM SIKLIĞI EN AZ 2 AYDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Mandıra,
- Kasap, parça et ve hazır kıyma satış yeri,
- Kümes ve av hayvanları satış yeri
- Deniz ürünleri satış yeri
- Sakatatçı,
- Tatlıcı,
- Yemek fabrikası,
- Dondurmacı.

EN AZ 3 AYDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Ekmek, simit, galeta ve benzeri ürünler satış yeri,
- Lokanta, restoran, kafeterya, kebabçı, pizzacı, mantıcı, köfteci, sandviççi, hamburgerci ve mezeci,
- Yufkacı,
- Okul, yurt, kreş, fabrika, kamu ve özel kuruluşların yemekhaneleri, sosyal ve dinlenme tesisleri, ikram servisleri,

EN AZ 6 AYDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Çay ocağı,
- Kahvehane,
- Gazino,
- Diskotek,
- Kokteyl salonu,
- Bar-Pavyon,
- Düğün salonu,
- Birahane,
- Taverna,
- Açık hava gazinosu

EN AZ YILDA BİR DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Bakkal,
- Şarküteri,
- Şekerleme satış yeri,
- Market,
- Süpermarket, Hipermarket, Grosmarket,
- Büfe,
- Bakliyatçı,
- Turşucu,
- Baharatçı-Aktar,
- Manav,
- Toptancı hali
- Kuruyemişçi

SÜREKLİ DENETLENMESİ GEREKEN İŞYERLERİ

- Semt pazarı,
- Gıda fuarı,

ÖZEL DURUMLAR

Turizmin yoğunlaştığı dönemde bayram, yılbaşı ve ramazan gibi özel günlerde denetimler sürekli olarak, belirtilen sıklığın en az iki katı olacak şekilde yapılır.

GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİKTE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR YÖNETMELİK

09 Temmuz 1998 / 23397 Sayılı Resmi Gazete

Madde 1- 10/7/1996 tarihli ve 22692 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkında Yönetmeliğin 5 inci maddesinin başlığı aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve maddeye aşağıdaki fıkra eklenmiştir.

“İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler”

“Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapan işyerlerinde birinci fıkrada belirtilen genel özelliklerin yanında, üretilen gıda ve gıda katkı maddesinin nevine göre bu Yönetmeliğin eklerinde belirtilen özellikler de aranır”

Madde 2- Aynı Yönetmeliğe aşağıdaki Geçici 3 üncü madde eklenmiştir.

“Geçici Madde 3- Bu Yönetmelik yürürlüğe girmeden önce faaliyetlerine izin verilen ekmek ve benzeri unlu mamuller üreten işyerleri, Ek-10/A sayılı Cetvel’in 1 inci maddesinin (a), (b), (c), ve (d) bendlerindeki özellikler ile 3 üncü maddesinin (c) bendinde belirtilen baca sistemi dışındaki özelliklere, bu Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içerisinde uymak zorundadırlar.”

Madde 3- Aynı Yönetmeliğe ekteki Ek-10/A eklenmiştir.

Madde 4- Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Madde 5- Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

EK-10/A

EKMEK VE BENZERİ UNLU MAMÜLLER ÜRETEEN İŞYERLERİNİN TAŞIMASI GEREKEN EK TEKNİK VE HİJYENİK ÖZELLİKLER.

1- Ekmek ve benzeri unlu mamuller üreten işyerleri aşağıda belirtilen fiziki şartları taşımak zorundadırlar;

a. Bu işyerleri çevresinde, kirlenmeye ve kontimasyona yol açabilecek işyerleri gibi yerler ile hayvan barınakları bulunamaz.

b. Fırınlara ayrılmış nizamda müstakil binalarda kurulur ve binanın tamamı sadece fırın müstemilatına tahsis edilir.

c. Çalınların ortamdaki etkilenmemesi ve üretim faaliyetlerine kolaylık ve havalandırmanın daha iyi sağlanması maksatları ile fırın tabana-tavan yüksekliği en az dört metre olmalıdır.

d. Fırın veya fabrikalar; sağlık ve çevre şartlarına göre, bütün ünitelerin toplamı itibarı ile; büyükşehir belediyesi ve büyükşehir belediyesi mücavir alan sınırları içerisinde asgari 400m², büyükşehir belediyesi olmayan illerde merkez ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 300m², ilçe belediye sınırları içerisinde asgari 200m², ve diğer yerleşim merkezlerinde ihtiyaca cevap verecek yeterli alanlarda tesis edilir.

3194 sayılı İmar Kanunu'na göre yapı kullanıma izin belgesi alınmamış işyerlerine çalışma izni verilmez. Yapı kullanma izin belgesinin verilmesi sırasında yetkili makamlarca bu Yönetmelik hükümleri dikkate alınır.

2- Ekmek ve unlu mamuller üreten işyerlerinde aşağıda belirtilen işlem için yeterli alana sahip bölümler bulundurulur.

- a. Un depolama,
- b. Otomatik eleme işlemi,
- c. Yoğurma,
- d. İşleme, kesme ve şekil verme,
- e. Fermentasyon ve dinlendirme,
- f. Pişirme,
- g. Mamul dinlendirme ve ambalajlama,
- h. Satış.

3- 2 inci maddeye göre bulundurulacak bölümlerin haiz olması gereken özellikler aşağıda belirtilmiştir.

a. Bu bölümlerin tamamı kuru, havadar ve temiz olmalıdır. Unlar çuvalı olarak ızgaralarda veya paslanmaz çelikten mamul hijyenik silolarda depolanmalıdır. Tuz, maya, şeker ile çeşni ve katkı maddeleri ayrı bir yerde ambalajlanmış ve özellikleri bozulmayacak şekilde muhafaza edilmelidir.

b. Fermentasyon Ünitesi: Sıcaklık ve rutubeti ayarlanabilir nitelikte, duvar ve tabanı kolayca temizlenebilir, paslanmaz materyal, fayans,

mermer ve benzeri malzemeden yapılmış olmalıdır. Bu bölüm hamur tekneleri ve pasa arabalarının kolayca hareket edebileceği genişlikte olmalıdır.

c. Ekmek Pişirme Ünitesi: Direkt veya indirekt ısıtma sistemli olabilir. Ancak direkt ısıtmalı sistemde mazot, fuel-oil, petrokok, yanık yağ emdirilmiş talaş ve benzeri yakıtların kullanımı yasaktır. Bu sistemde is, kül ve benzeri yakıt artıklarının hamur ile teması önlenmiş olmalıdır. Mamul üretim yerinin biri buhar havalandırma ve diğeri atık gaz olmak üzere 2 adet baca sistemi bulunmalıdır. İndirekt ısıtmalı fırınların rutubet ve sıcaklık ayarı yapılabilmelidir.

d. Mamul dinlendirme, ambalajlama ve depolama işlemleri paslanmaz materyal, mermer veya sert ahşaptan yapılmış, yerden en az 50 santimetre yükseklikteki raflardan yapılmalıdır.

e. Mamul satışı bölümünde mamulün satışı arz edildiği tezgah; kolay temizlenebilen mermer, fayans, paslanmaz materyal veya benzeri malzemeden yapılmalıdır. Satış bölümü tercihen tesisin ön cephesinde olmalı ve diğere bölümlerden bir bölme ile ayrılarak müstakil hale getirilmelidir.

4- İşyerinde bulunması gereken alet, ekipman ve bunların özellikleri aşağıda belirtilmiştir;

a. Un eleği: Otomatik çalışan, un içindeki gözle görülebilen bütün yabancı maddeleri ayırabilen, her kullanımdan sonra temizlenebilen bir yapıya sahip ve un deposu ile irtibatlı olmalıdır.

b. Yoğurucular: Hamuru istenilen sürede ve etkin olarak yoğurabilecek, en az iki hızda çalışabilecek kapasitede ve hamurla temas eden kısımları yıkmaya ve dezenfeksiyona elverişli, paslanmaz materyalden yapılmış olmalıdır. Hamur yoğurucudan tamamen ve kolayca alınabilmelidir.

c. Hamur kesme, tartma ve şike verme ekipmanı: Değişik büyüklükte hamur işlemeye uygun, paslanmaz materyalden yapılmış ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

d. Hamur işleme masaları, hamur tekneleri, pasa arabaları gibi hamurun işlenmemesi, fermentasyonu, şekil verilmesi ve benzeri işlemler sırasında kullanılan ekipman sert ağaç, mermer veya paslanmaz materyalden yapılmış, içinde hamur ve benzeri parçacıkların kalabileceği delik, çatlak, pürüz bulunmayan ve kolay temizlenebilir nitelikte olmalıdır.

e. Ağırlık, hacim, sıcaklık ve benzeri ölçü aletlerinin kontrol veya ayarları yapılmış ve bunlar daima çalışır durumda bulunmalıdır.

f. Yukarıda belirtilen ekipmana ilave olarak, kolayca yıkanıp dezenfekte edilebilir nitelikte çeşit karıştırıcılar, bıçaklar, kürekler, pasa arabaları ve taşıyıcılar, maya ve tuz çözeltisi hazırlama kapları, ekmek taşıma kasaları ve üretimin gerektirdiği diğere araçlar bulundurulmalıdır. Ekmek taşıma kapları, mamulü dış etkenlerden koruyacak şekilde yapılmış olmalıdır.