



ET VE ET MAMULLERİ SATAN KÜÇÜK İŞYERLERİ İÇİN

İYİ HIJYEN UYGULAMALARI REHBERİ



ET VE ET MAMULLERİ SATAN KÜÇÜK İŞYERLERİ İÇİN

İYİ HIJYEN UYGULAMALARI REHBERİ





Bakanlığımızın en önemli sorumluluklarından biri, ülkemizde çiftlikten sofraya kadar tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolü ile güvenilir gıda üretimini sağlamaktır. Bu amaçla gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri güvenilir gıdaya ulaşılması konusunda en etkili yöntemler arasında yer alan **“İyi Hijyen Uygulamaları”** ile **“HACCP”** ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorundadır.

Bu amaçla hazırlanmış olan ve uygulamada gönüllülük esasına dayanan **“Et ve Et Mamulleri Satan Küçük İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**, bilgi verici ve yol gösterici bir eğitim aracı olarak gıda sektörünün **“HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulama yükümlülüğü”** konusunda uzun yıllardır eksikliği duyulan bir boşluğu dolduracaktır.

20'nin üzerinde farklı konuda hazırlanması planlanmış olan bu kitapçıklardan birini oluşturan ve kasap gibi küçük ölçekli işyerlerinin güvenilir et ve et mamullerini satışa sunabilmeleri amacı ile hazırlanmış olan **“Et ve Et Mamulleri Satan Küçük İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**, Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu, Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu, Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği ve Bakanlığımız temsilcilerinin katılımları ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla **“Et ve Et Mamulleri Satan Küçük İşyerleri İçin İyi Hijyen Uygulamaları Rehberi”**nin kalite ve gıda güvenilirliğinin sağlanmasında hizmet sektörümüze ve bu sektörden hizmet alanlara yol gösterici ve faydalı olmasını diler, bu rehberin hazırlanmasında ve basımında emeği geçen tüm kişi ve kuruluşlara teşekkür ederim.

Mehmet Mehdi EKER
Tarım ve Köy İşleri Bakanı





Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu (TESK), 491 meslek dalında yaklaşık 2.000.000 üyesi olan, ülkemizin en geniş örgütlenme ağına sahip, kanunla kurulmuş, yetki ve sorumluluklarının çerçevesi kuruluş kanunuyla çizilmiş, üyeliğin zorunlu olduğu, kamu kurumu niteliğinde tüzel kişiliği haiz meslek kuruluşudur.

TESK, hem üyesi olan esnaf ve sanatkarların sayısal büyüklüğü hem de bağlı teşkilatının yaygınlığı nedeniyle çok geniş bir yelpazede çalışmalarını sürdürmektedir. TESK'in yaptığı çalışmaların nihai amacı; değişime ve dönüşüme uyum sağlayabilen güçlü bir esnaf-sanatkar kesimi yaratmak, esnaf-sanatkarların ekonomiye ve ülke refahına sağladıkları katkıyı arttırmak ve rekabet gücü kazanmalarını sağlamaktır.

Ülkemizdeki 47.000 gıda maddesi üreticisinin ve 400.000 satış ve toplu tüketim işyerinin büyük bir çoğunluğu TESK çatısı altında örgütlenen esnaf ve sanatkarlardır. Dolayısıyla gıda sektörü ile ilgili çalışmalar TESK çalışmaları arasında önemli bir paya sahiptir.

Avrupa Birliğine tam üyelik sürecinde, gıda güvenilirliği giderek daha fazla önem kazanan bir kavram haline gelmekte, hem yasal açıdan hemen her gün yeni düzenlemeler getirilmekte, hem de tüketiciler bu konuda giderek bilinçlenmektedir. Dolayısıyla gıda ile ilgili mesleklerle iştigal eden esnaf ve sanatkarlarımızın bilgilendirilmesi ve işyerlerinde halk sağlığını ve tüketici memnuniyetini ilk planda tutan anlayışı benimsemeleri önem arz etmektedir.

Hijyen Uygulamaları Rehberleri gıdanın üretimi, muhafazası ve tüketiciye sunumuna kadar olan sürecin her aşamasında gıda güvenliğinin sağlanabilmesi amacıyla esnaf ve sanatkarlarımıza ve sektördeki diğer işyerlerine yol göstermeyi hedeflemektedir. Tarım ve Köyşleri Bakanlığının, Konfederasyonumuzun, ilgili mesleki federasyonlarımızın, akademisyenlerin ve sektörle ilgili diğer kurum ve kuruluşların katılımı ve katkılarıyla hazırlanan Rehberlerin gıda sektöründeki esnaf ve sanatkarlarımıza ve diğer işyerlerine önemli bir kaynak olacağına inanıyorum.

İyi Hijyen Uygulamaları Rehberlerinin hazırlanmasında emeği geçenlere teşekkür eder, rehberlerin esnaf ve sanatkarlarımıza ve tüketicilere yararlı olmasını diler ve saygılar sunarım.

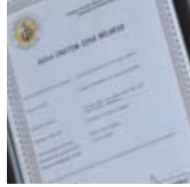
Bendevi PALANDÖKEN
TESK Genel Başkanı

Bu Rehberi Nasıl Kullanacaksınız	8
REHBERİN AMACI	8
REHBERİN KAPSAMI	8
I. BÖLÜM	9
1. MEVZUAT	9
2. TANIMLAR	10
II. BÖLÜM	10
3. GIDA HİJYENİ VE ÖNEMİ	10
4. GIDA GÜVENİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASI	10
4.1 İşyeri Çalışma Ortamı	10
4.1.1 Tavan, Duvar, Zemin, Pencere ve Kapılar	10
4.1.2 Havalandırma	11
4.1.3 Aydınlatma	11
4.2 İşyeri Çalışma Ortamının Temizliği	11
4.2.1 Kullanılan Alet-Ekipmanın Özelliği ve Temizliği	12
4.2.2 Zararlı Mücadelesi	12
4.2.3 Atıkların Uzaklaştırılması	12
4.3 Personel Hijyeni ve Eğitimi	13
4.3.1 Kişisel Hijyen	13
4.3.2 Personelin Hasta Olma Durumu	14
4.3.3 Personel Eğitimi	14
4.4 Sıcaklık Kontrolü	15
4.4.1 Soğuk Hava Depoları ve Soğutucular	15
4.5 Çapraz Bulaşmanın Önlenmesi	15
4.6 Et ve Et Ürünlerinin Temini	15
4.6.1 Genel Hususlar	15
4.6.2 İzlenebilirlik	15

III. BÖLÜM	16
5. GIDANIN GÜVENLİ OLARAK HAZIRLANMASI	16
5.1 Depolama	16
5.2 Hazırlama	17
5.3 Taşıma	17
6. KAYNAKLAR	17
IV. BÖLÜM	18
7. EKLER	18
Ek-1 Temizlik ve Dezenfeksiyon Kontrol Listesi	18
Ek-2 Temizlik Prosedürü	19
Ek-3 Eğitim Katılım Formu	20
Ek-4 Sıcaklık Kontrol Listesi	21
Ek-5 Etin Tüketicie Ulaştırılmasında İzlenen Yol	22
Ek-6 Karkasın Ana Parçalarına Ayrılarak Satış Reyonuna Sunuş Şekli	22
İRTİBAT NOKTALARI	

BU REHBERİ NASIL KULLANACAKSINIZ ?

Bu rehber dört bölümden oluşmaktadır



Birinci bölümde; bu rehberin kapsamında yer alan işyerlerinin uyması gereken mevzuata ait bilgiler ile rehberde geçen bazı kelimelerin tanımlarına yer verilmiştir.

İkinci bölümde; bu rehberin kapsamındaki işyerlerinde, fiziki ve teknik altyapı hakkında uyulması gereken kuralların yanı sıra çalışan personelin uyması gereken kurallara, temizlik ve dezenfeksiyon aşamalarına, fiziksel, biyolojik ve kimyasal tehlikelere ve bu tehlikelerin kaynaklarına yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde; bu işyerlerinde ürünlerin muhafazası süresince uyulması gereken koşullar da dahil sevkiyata kadar geçen işlem aşamaları ile sevkiyat sırasında dikkate alınması gereken koşullar ve işyerlerindeki sorumlu personelin sorumlulukları hakkında bilgiler yer almıştır.

Dördüncü bölümde; bu rehber kapsamındaki işyerlerinin, üçüncü ve dördüncü bölümde belirtilen hijyen kurallarını sağlarken düzenli olarak tutmaları gereken kayıtlarla ilgili örnek formlara yer verilmiştir. Rehberde belirtilen bu formlar örnek teşkil etmesi için konulmuş olup, her işyeri kendine göre düzenleme yapabilir.



REHBERİN AMACI

Bu rehber et hazırlayan, et ve et ürünlerini satan, depolayan ve dağıtımını yapan kasap ve market gibi küçük ölçekli gıda işyerleri ve bu işyerlerinde çalışan personele yönelik olarak hazırlanmıştır. Rehberde, işyerlerinde iyi hijyenin sağlanması ile gıda güvenliği ve insan sağlığının korunmasına yönelik pratik tavsiyeler yer almaktadır.



REHBERİN KAPSAMI

Hijyen rehberi, orta ve büyük ölçekli işyerlerinde uygulanması zorunlu olan HACCP kurallarının sadece "ön koşulların sağlanması" kısmını içermektedir. Küçük ölçekli olmakla beraber, HACCP kurallarına tümüyle uymak isteyen işyerleri, öncelikle bu rehberde verilen koşulları tam olarak sağlamalıdır.

Hijyen rehberi temel hijyen kuralları bölümünde; mekânlar, çeşitli düzenlemeler, personel, zararlılarla mücadele, atıklar, temizlik, dezenfeksiyon vb. konular ile ilgili genel hijyen şartlarına ilişkin hükümler hakkında açıklamalar bulunmaktadır.

Rehberin üretim kuralları bölümünde ise hijyenik koşullara uyularak nasıl üretim yapılacağına ilişkin hükümler hakkında açıklamalar bulunmaktadır.



Et ve et mamulleri satan işyerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye / il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığında “Kayıt Numarası” almalıdır.

I. BÖLÜM

1. MEVZUAT

Bu rehberde sadece rehberin yayınlandığı tarihte yürürlükte olan mevzuatla ilgili bilgiler yer almaktadır. Bu rehberin yayınlanmasından sonra ortaya çıkabilecek yasal değişiklikler Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nün web sayfası olan www.kkgm.gov.tr adresinden, ayrıca Tarım İl/İlçe Müdürlüklerinden takip edilmelidir.

Et ve et mamulleri satan işyerleri faaliyete başlamadan önce, ilgili belediye / il özel idaresi/organize sanayi bölgesinden “İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı” ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığında “Kayıt Numarası” almalıdır. Bu konuda ilinizdeki il/ilçe tarım müdürlüğünden bilgi alınabilir.

Aynı zamanda, bu işyerlerinin; 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Meslek Kuruluşları Kanununa göre Esnaf ve Sanatkar Siciline ve esnaf ve sanatkarlar odalarına veya 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği İle Odalar ve Borsalar Kanununa göre Ticaret Siciline ve ticaret odalarına kayıtlı olması zorunludur.

Ulusal Mevzuat

- 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, R.Gazete: 05.06.2004-5483
- 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu, R.Gazete: 16.05.1986-19109
- Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik R.Gazete: 26.09.2008-27009
- Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, R.Gazete: 05.01.2005-25691
- Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik, R. Gazete: 08.01.2005-25694
- Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu Yönetmeliği, R.Gazete: 15.03.1989 - 20109
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, R. Gazete: 16 Kasım 1997, 23172.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği, R.Gazete: 07.07.2006-26221
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği, R.Gazete: 25.08.2002-24857
- Sağlık Bakanlığı 27.01.2005 tarih ve 1059 sayılı Portör Muayenelerine Esas Laboratuar Tetkikleri Genelgesi (2005 /9)
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Tebliği, R.Gazete: 22.04.2002-24734, Tebliğ No 2002/32,
- İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına İlişkin Yönetmelik, R. Gazete: 10.08.2005-25902
- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik, R.Gazete: 17.02.2005-25370

2. TANIMLAR

Dezenfeksiyon: Cansız yüzeylerdeki bakteri, virüs, parazit gibi mikroorganizmaların kimyasal maddeler kullanılarak sayıca azaltılması, yok edilmesi amacıyla yapılan işlemdir.

Çapraz bulaşma: Mikroorganizmaların bir gıdadan diğer bir gıdaya doğrudan veya hijyenik olmayan el, bıçak, çalışma tezgahı, giysi vb. malzemelerle dolaylı olarak bulaşmasıdır.

II. BÖLÜM

3. GIDA HİJYENİ VE ÖNEMİ

Gıda hijyeni, hammaddenin ve mamul maddenin, depolama, işleme, muhafaza ve satış aşamalarında fiziksel (cam, metal, tahta, fare pisliği, böcek, vb), kimyasal (deterjan, haşere ilaçları vb) ve biyolojik (mikroorganizma, parazit vb) tehlikelerle (mikroorganizmalarla) temas etmesinin engellenmesidir. Belirtilen tehlikelere maruz kalmış ürünler gıda güvenilirliğini ve dolayısıyla insan sağlığını tehlikeye düşürür. Bunun yanı sıra ürünlerin kalite özellikleri de olumsuz etkilenir. İşyeri alanı ve çalışanların temizliği ile çalışanların sağlığına dikkat edilmemesi, alet-ekipman ve yüzey temizliğinin yeterince yapılmaması gıda hijyeninin bozulmasına neden olur. Bu da insan sağlığını tehlikeye düşürdüğü gibi aynı zamanda işyerinin ekonomik kayba uğramasına da sebep olur.

4. GIDA GÜVENİLİRLİĞİNİN SAĞLANMASI

Gıda güvenilirliğinin sağlanması için, gıdanın işyerine kabulünden dağıtım aşaması da dahil olmak üzere tüm aşamalarda iyi hijyen kurallarının uygulanması gerekmektedir. Bu aşamaların herhangi birinde yapılacak bir veya bir kaç hata, gıda güvenilirliğinin ve insan sağlığının tehlikeye düşürülmesine neden olacaktır. Bu nedenle gıda güvenilirliğinin sağlanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir:

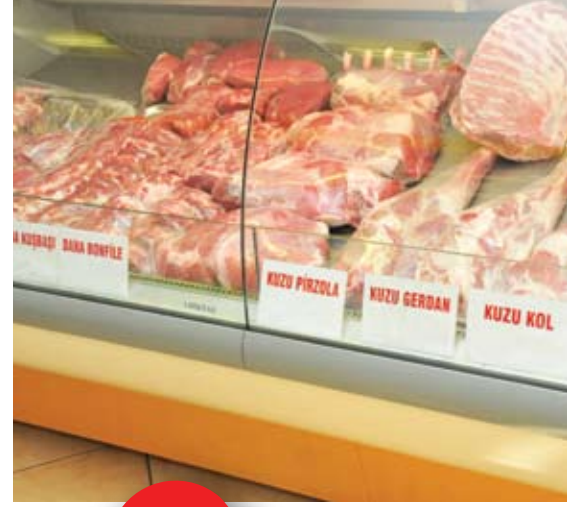
- İşyeri temiz tutulmalıdır.
- Kişisel hijyen kurallarına uyulmalıdır.
- Gıdalar uygun sıcaklıkta ve koşullarda depolanmalı, hazırlanmalı, muhafaza edilmeli ve satışa sunulmalıdır.
- Olası çapraz bulaşmalar önlenmelidir.
- İşyerindeki gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, gıda mevzuatı şartlarına uygun olmalıdır.

4.1 İŞYERİ ÇALIŞMA ORTAMI

İşyeri çalışma ortamı daima temiz, bakımlı ve aşağıdaki tavsiyelerin uygulanmasına imkân verecek şekilde tasarlanmış ve yapılandırılmış olmalıdır.

4.1.1 Tavan, Duvar, Zemin, Pencere ve Kapılar

- Tavan, zemin ve duvarlar kolayca temizlenebilir, yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikteki uygun malzemelerden yapılmalıdır.



İyi hijyen kurallarının uygulanması, satışa sunulan gıdanın güvenilirliğini sağlamanızda esas oluşturur. Böylece hem müşterinizi korur, hem rekabet gücünüzü artırır hem de yasalara uyumlu hareket etmiş olursunuz.

İyi hijyen kurallarının uygulanmaması, müşterinizi ve işyerinizi riske atmak demektir. Unutmayın ki! **Yasal olarak gıda güvenilirliğinin sağlanması ve insan sağlığının korunması sizin sorumluluğunuzdur.**



- Zemin su birikimini önleyecek şekilde eğimli, su geçirmez ve aşınmaya karşı dayanıklı olmalı ve kaymayı önleyici malzeme ile yapılandırılmalıdır.
- Atık su kanalları (drenajlar) zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.
- Pencere camları da dahil tüm cam malzemeler kırılmaya karşı dayanıklı olmalı veya kırılmaya karşı gerekli önlemler alınmalıdır.
- Açılabilir pencerelerde ve kapılarda içeriye zararlı veya kir girişini önleyecek ve sıcaklık kontrolünü sağlayacak şekilde gerekli önlemler alınmalıdır.

4.1.2 Havalandırma

- Duvar da ve tavanda su buharı yoğunlaşmasını önleyecek şekilde yeterli havalandırma olmalıdır. Kirli alandan temiz alana hava akımı engellenmelidir.
- Havalandırma sistemleri (klima, aspiratör vb.) filtrelerini ve diğer parçalarını temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilir ve gıdaların üzerine doğrudan hava vermeyecek şekilde uygun yerlere yerleştirilmelidir. Cihaz filtrelerinin değiştirilme süreleri konusunda kullanım katalogunda belirtilen uyarılar dikkate alınmalıdır.

4.1.3 Aydınlatma

- Aydınlatma yeterli olmalı, yanmayan lambalar (sinek tutucu cihazlara ait lambalar dahil) hemen yenilenmelidir. Lambalar kırılmaya karşı korumalı olmalıdır.
- Etin görüntüsünü değiştiren renk verme amaçlı lambalar kullanılmamalıdır.
- Yüksek aydınlatmalı veya spot ışıklandırmalar ürün muhafaza sıcaklığını olumsuz yönde etkilediğinden aydınlatma yeri ve cihazlarının seçiminde bu hususa dikkat edilmelidir.

4.2 İŞYERİ ÇALIŞMA ORTAMININ TEMİZLİĞİ

Çalışma ortamında, et ve et ürünleriyle temas eden bütün araç-gereçler ve kullanılan yüzeyler tümüyle temiz tutulmalı ve Sağlık Bakanlığında onaylı kimyasal ürünlerle temizlik ve dezenfeksiyon yapılmalıdır. İşyerinde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde ve mevzuata uygun olmalıdır.



lyi hijyen uygulamaları için aşağıdaki plana göre temizlik ve dezenfeksiyon yapılması tavsiye edilmektedir.

TABLO 1 . TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON PLANI

Mekan ve Malzemeler	Temizlik Sıklığı	Dezenfeksiyon Sıklığı
Gıda maddeleri sergileme reyonu	HER KULLANIMDAN SONRA	HER GÜN İŞ BITİMİNDE
Gıda ile temas eden malzemeler (et kesme/ hazırlama yüzeyleri, iş araç-gereçleri, soğutma dolapları vb...)	HER KULLANIMDAN SONRA	HER GÜN İŞ BITİMİNDE
Atık kapları	BOŞALDIKÇA	HER GÜN İŞ BITİMİNDE
Parçalama Kütükleri	Her kullanımdan sonra veya gerektiğinde iskarpela ile temizlik yapılır. Kütük yüzeylerinde çatlak ve eskime yıpranma olması halinde gereken bakım yapılır. Giderilemeyen yıpranmalarda kütük yenisi ile değiştirilir. Her gün iş bitiminde satır ve bıçak izleri giderilinceye kadar çelik fırça ve iskarpela ile derinlemesine temizlik yapılır. Derinlemesine temizlik yapıldıktan sonra, yüzey deterjanlı bez ile silinir ve daha sonra deterjan kalıntısı giderilecek şekilde temiz ıslak bir bez veya sünger ile durulanır ve daha sonra kurulanır.	HER GÜN İŞ BITİMİNDE (Kalıntı bırakmaması için alkol bazlı dezenfektanlar tercih edilmelidir.)

- Gün içinde zaman zaman yerleri paspasla silmek, kullanılan tezgâhları ve araç-gereçleri yıkamak suretiyle yapılan temizlik, çöp ve pislik birikiminin de önüne geçecektir.
- Gıda maddelerinin hazırlandığı ve satışa sunulduğu ortamlarda, canlı veya yapay hayvan ve çiçek bulundurulmamalıdır.

- Ayrıca; ambalaj ve paketlenme malzemeleri ile müşteri talebi üzerine hazırlanan etlerde kullanılan baharat gibi diğer gıda maddelerinin ayrı yerlerde depolanması sağlanmalıdır.

Temizlik ve Dezenfeksiyon ile ilgili Örnek Katılım Kontrol Listesi (Ek.1'de), Örnek Temizlik Prosedürü (Ek.2'de) yer almaktadır.

4.2.1. Kullanılan Alet-Ekipmanın Özelliği ve Temizliği

Kullanılan alet-ekipman kırılğan olmayan, paslanmayan, kimyasallara dirençli ve gıda üretimine uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

- Alet-ekipmanların emniyetli çalışıklarının kontrolleri sağlanmalıdır.
- Alet-ekipmanlar, kolay ve etkili bir temizlik yapılabilmesi için duvardan, zeminden ve birbirlerinden uygun uzaklıkta olmalıdır.
- Makine parçaları kolay sökülebilir ve temizlenebilir nitelikte olmalıdır.
- Paspas ve bez gibi temizlik malzemeleri temiz tutulmalıdır ve belirli aralıklarla dezenfekte edilmelidir.
- Kıyma makinelerine soğutucu takılmalı, kıyma makinesinin bıçakları ve aynaları keskin ve uyumlu olmalıdır. Kıyma makinesi ile et çekilirken tokmak haznede bırakılmamalıdır.
- Kütük (sert ağaçtan imal edilmiş ve yüzeyi çatlak olmayan) dışında tahta malzeme kullanılmamalıdır. Tahta kütük sadece satırla parçalama işlemi sırasında kullanılmalıdır.
- Hazırlama, doğrama, dövme, dilimleme gibi işlemler satırla parçalama işlemindeki gibi darbe emici özellik gerektirmediğinden bu işlemlerin üretim izni bulunan uygun nitelikteki plastik (polietilen) kütüklerde yapılması gerekmektedir.

4.2.2 Zararlı Mücadelesi

- Haşere girişini mümkün kılacak çatlaklar ve delikler kapatılmalıdır.
- Dışa açılan tüm pencereler içeriye haşere girmemesi için sinek telleri ile kaplanmalıdır. Kapılarda canlı hayvan ya da haşerat girişini engellemek için, hava perdesi, pvc sineklik gibi malzemelerle gerekli önlemler alınmalıdır.
- Üretim alanında işyerinde zehirli haşere mücadele araçları ve kimyasalları bulundurulmamalıdır.
- Zararlı mücadelesi ile ilgili yerel yönetimler ve ihtisas sahibi firmalar ile işbirliği yapılmalı, ilaçlama tek başına yapılmamalıdır.

4.2.3 Atıkların Uzaklaştırılması

Atıkların kontrollü olarak uzaklaştırılması, hijyenin sağlanması açısından çok önemlidir.

Bunu sağlamak için:

- Çöp kovaları, pedal veya fotosel gibi kapakların el değmeden açılıp kapanmasını sağlayan bir sisteme sahip olmalı ve sızdırmaz naylon poşet ile birlikte kullanılmalıdır. Kapaklar sürekli kapalı tutulmalıdır. Atıklar fazla birikmesi beklenmeden, ortamdaki kapalı olarak uzaklaştırılmalıdır.
- Çöp kovaları ile yan ürünlerin biriktirildiği kaplar tanımlı ve ayrı olmalıdır.



Kıyma makinelerine soğutucu takılmalı, kıyma makinesinin bıçakları ve aynaları keskin ve uyumlu olmalıdır.

Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde, çöp poşeti vb. maddelerin içinde toplanmalıdır.





Elinizi yıkarken; sıcak su ve sıvı sabun kullanın. Sabunu iyice köpürterek bileklerinizin, elinizin, parmaklarınızın, tırnaklarınızın ve parmak aralarınızın iyice yıkandığından emin olun. Sabun giderilinceye kadar durulayın ve tek kullanımlık kağıt havlu ile iyice kurulayın. Bu işlemin, çalışma tezgahından uzakta yapılmasına dikkat edin.

- Soğutmalı dolap veya depo alanlarında yan ürün (kemik, kırıntı vb. gibi artıklar) haricinde atık bulundurulmamalıdır.
- Gün içinde yapılan işlemler sonucu ortaya çıkan kirli et, sinir gibi atıklar işyerinden uzaklaştırılincaya kadar ayrı bir soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir. Ancak ayrı bir soğutmalı dolap konmasına imkan olmayan küçük işyerlerinde, gün içinde ortaya çıkan atıkların aşağıdaki şartları karşılanması durumunda mevcut soğutmalı dolabın ayrı bir bölümünde ve diğer ürünlerle temas etmemesi şartıyla muhafaza edilmesine izin verilebilir.

Bu amaçla;

- Atıklar bulaşmaya yol açmayacak, sızdırmaz ve ağzı kapalı temiz bir torba içinde biriktirilecektir.
- Torba üzerinde tarih bilgisi dahil gerekli bilgilere yer verilecektir.
- Torbalar aynı gün sonunda işyerinden uzaklaştırılacaktır.

4.3 PERSONEL HİJYENİ VE GENEL EĞİTİMİ

4.3.1 Kişisel Hijyen

Gıdalar işleme, hazırlama gibi işlemler sırasında çok kolay bulaşmaya maruz kalırlar. Bu yüzden; işyeri sahibi ve personelinin her zaman ve her durumda iyi hijyen kurallarını uygulaması ve sürdürmesi çok önemlidir.

Böylece; gıdaya zararlı mikroorganizma, kir veya yabancı maddelerin bulaşması engellenecektir. Bu amaçla;

- Çalışmaya başlamadan önce iş kıyafeti giyilmelidir. Personelin gündelik ve iş kıyafetlerini koyabileceği iki bölümlü bir soyunma dolabı bulunmalıdır.
- İş kıyafetleri günlük olarak değiştirilmeli, gerektiğinde kullanılmak üzere temiz yedek kıyafetler bulundurulmalıdır.
- Çalışma alanında elleri yıkamak için temiz tutulan bir lavabo bulunmalıdır. Çalışmaya başlamadan önce eller dezenfektanlı sıvı sabunla yıkanmalıdır. Elleri kurulamak için kağıt havlu bulundurulmalıdır. Eller kesinlikle iş giysilerine silinmemelidir.
- Kullanılan alet-ekipmanların temizliğinin sağlanması amacıyla üretim alanında sıcak ve soğuk su akışının sağlandığı ayrı bir lavabo bulunmalıdır.
- Üretim alanındaki lavabo kişisel temizlik ve tuvalet sonrası temizlik amacıyla kullanılmamalıdır.
- Tuvalet kapıları hiçbir şekilde gıda maddelerinin bulunduğu ve işlendiği mekanlara doğrudan açılmamalı, mutlaka el yıkama lavabosu bulunmalıdır. Ayrıca;
 - Her işe başlamadan önce ve dinlenme aralarından sonra,
 - Hazır gıdalara dokunmadan önce,
 - Gıdalarla temastan sonra,
 - Tuvaletten çıktıktan sonra,
 - Çöplerle temas ettikten sonra,
 - Yüzünüze, gözünüze, burnunuza ve saçlarınıza dokunduktan sonra,eller yıkanmalıdır.

- Ürün hazırlama sırasında saçın dökülmesini engellemek için saçın tamamını örtecek şekilde bone veya özel şapka takılmalıdır.
- Çalışma alanında sigara içilmemeli ve yemek yenilmemelidir.
- Tırnaklar kısa kesilmeli ve bakımlı olmalı, hijyenik eldiven kullanılmaması durumunda yüzük gibi takılar takılmamalı, oje sürmemeli, takma tırnak takılmamalıdır.
- Ellerdeki açık yara ve kesikler suya dayanıklı yara bandı ile kapatılmalıdır.
- Gıdanın üstüne öksürülmemeli veya hapşırılmamalıdır.
- İş kıyafetiyle dış alana çıkılmamalı ve gündelik kıyafetle çalışma ortamında çalışılmamalıdır.
- İş kıyafetleri, kiri göstermesi açısından açık renkli olarak tercih edilmelidir.

4.3.2 Personelin Hasta Olma Durumu

İşyerinde çalışan personelin portör muayene ve kontrolleri mevzuat kapsamında düzenli olarak yaptırılmalıdır.

Gıda maddelerine bulaşabilen bir hastalık taşıyan veya ishal, kusma veya sarılık gibi hastalık belirtisi bulunan personelin gıda ile temasına izin verilmemeli ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır. Personel bu tür rahatsızlığı veya dermatolojik (ciltle ilgili) bir problemi olduğunda, sorumlu kişiye durumunu bildirmelidir.

4.3.3 Personel Eğitimi

İşyeri sahibinin, gıda güvenilirliğinin sağlanması konusundaki yasal sorumluluk ve yükümlülüklerini bilmesi gerekir. Bu yükümlülüklerden birisi de **personelin eğitimidir**. Personel, temizliğin nasıl ve hangi sıklıkta yapılması gerektiğini tam anlamıyla bilmeyebilir veya uygulamayabilir. Bu nedenle işyeri sahibi, personeline üretim ve hijyen konularında eğitiminin sağlanmasından ve verilen eğitimin kayıtlarının tutulmasından dolayıyla geriye dönük izlenebilirliği sağlanmasından sorumludur. Bunun yanında işyeri sahibi, personelin daha sonra ihtiyaç duyulan eğitim konularının tespitine de yardımcı olacaktır. Gıda güvenilirliği, mesleki ve diğer ilgili konularda düzenlenecek eğitimler her yıl yeniden ihtiyaca göre belirlenir. Çalışanlara yönelik alınan eğitimlerin uygulamaya aktarılması işyeri sahibi tarafından sağlanır ve takip edilir.

Ayrıca Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu tarafından hijyen konularında Bakanlık desteğiyle işyeri sahiplerine verilecek eğitim, işyeri sorumlulukları ile denetim ve kontrol sonuçlarının daha iyi anlaşılmasına ve yerine getirilmesine yardımcı olacaktır.

Personel Eğitimi konusunda (Ek.3'te) belirtilen Örnek Eğitim Katılım Formu kullanılabilir.

HİJYENİK EL YIKAMA İŞLEMİ



İŞLEM 1: Eller su ile ıslatılır. Eleri temizlemek için sıvı sabun kullanılır.



İŞLEM 2: Sıvı sabun, bilekler dahil, ellerin her yerine yayılır.



İŞLEM 3: Avuç içleri ovuşturulur.



İŞLEM 4: Parmak araları temizlenir.



İŞLEM 5: Parmak uçları temizlenir.



İŞLEM 6: Parmaklar kapalı hale getirilerek tırnaklar temizlenir.



İŞLEM 7: Parmakların hepsi teker teker diğer avuç ile ovuşturulur.



İŞLEM 8: Bileklerden başlanarak eller durulanır.



İŞLEM 9: Kurulama için mutlaka kağıt havlu kullanılmıdır.



İŞLEM 10: Eller, yan kısımlar ve bilekler dahil, kurulandır.



İŞLEM 11: Parmak uçları ve tırnak çevreleri kurulandır.



İŞLEM 12: Musluk, ellerin kurulandığı kağıt ile kapatılır.

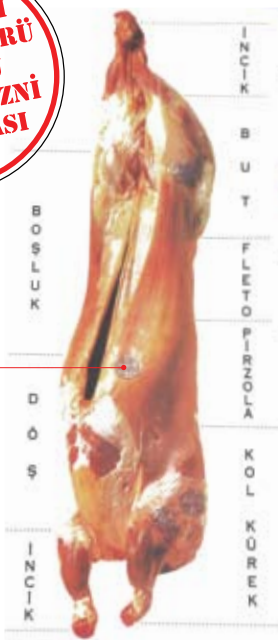
II. BÖLÜM



Soğutmalı depo ve dolaplar

sürekli kontrol edilerek doğru sıcaklıkta çalışmaları ve sorun yaşanması durumunda anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır.

**FİRMA ADI
HAYVAN TÜRÜ
İL KODU
ÇALIŞMA İZİNİ
NUMARASI**



4.4 SICAKLIK KONTROLÜ

Gıda işyerlerinde, üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünde uygun sıcaklık şartlarının sağlanması, gıda kaynaklı risklerin önlenmesinde en önemli unsurdur. Sıcaklık kontrolü, ürünün müşterilere sunulmasına kadar geçen süreçte, ürün gruplarının dondurulması, çözündürülmesi veya taze olarak muhafazaları sırasında uyulması gereken sıcaklık koşullarını temsil eder. Bu sıcaklık dereceleri yürürlükte olan mevzuatla uyumlu olmalıdır. Sıcaklık kontrolünün sağlanmaması, mikroorganizmaların gelişmesine, bu da gıda maddesinin bozulmasına, gıda kaynaklı hastalık ve zehirlenme risklerinin artmasına neden olacaktır.

Sıcaklık kontrolünün yapılması ile ilgili Örnek Sıcaklık Kontrol Listesi (Ek.4'de) yer almaktadır.

4.4.1 Soğuk Hava Depoları ve Soğutucular

Soğutmalı depo ve dolaplar sürekli kontrol edilerek doğru sıcaklıkta çalışmaları ve sorun yaşanması durumunda anında müdahale edilmesi sağlanmalıdır.

Sağlık riski oluşmaması için:

- Dondurulmuş et ve et ürünleri : -18 °C'nin altında
- Taze et ve et ürünleri(kırmızı-beyaz et) : maksimum +4°C de
- Sakatat : maksimum +3°C de

muhafaza edilmelidir.

Aynı zamanda soğutma ünitesinin yoğunlaşma suyunun (defrost suyu) ürünle temasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

4.5 ÇAPRAZ BULAŞMANIN ÖNLENMESİ

Çapraz bulaşma, gıda kaynaklı zehirlenmeye neden olan en önemli etkenlerden birisidir. Çapraz bulaşmayı önlemek için:

- Her işe başlamadan önce ve dinlenme aralarından sonra eller yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Aynı anda sakatat ve kırmızı et hazırlanması gereken durumlarda, sakattan ete geçiş aşamasında eller yıkanmalı ya da eldiven değiştirilmeli, ayrıca bu etlerin hazırlanması için ayrı bıçak ve tezgah kullanılmalıdır.
- Ambalajlı ve ambalajsız ürünler arasında kırılmaz şeffaf malzeme, plastik vb. gibi malzemelerle gerekli fiziki ayrım sağlanmalıdır.
- Etin sergilenmesi aşamasında sebzelerle süslenmesi ve temas etmesi engellenmelidir.

4.6 ET VE ET ÜRÜNLERİNİN TEMİNİ

4.6.1 Genel Hususlar

Et ve et ürünleri konusunda güvenilir hammadde tedarikçisi ile çalışmanız güvenilir gıda hazırlamanıza ve satışa sunmanıza yardımcı olur. Bu amaçla:

- Gövde etler, üzerinde yanda örneği verilen damgayı taşımalıdır.
- Gövde etler, Tarım ve Köyişleri Bakanlığında ruhsatlı kesimhane/mezbahanelerde kesilmiş sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.
- Et ve et ürünleri 4.4.1. maddesinde belirtilen sıcaklık koşullarına uygun olarak soğutmalı araçlar ile taşınmalıdır.

- Paketli satın alınan gıda maddelerinde etiket bilgilerine (üretim ve son tüketim tarihi, üretim izni tarih ve sayısı, muhafaza koşulları, üreticinin adı ve adresi, parti/seri numarası, vb) ve paketin hasarsız olması ile gıda maddesinin bozulmamış olmasına dikkat edilmelidir.

4.6.2 İzlenebilirlik

İzlenebilirliğin sağlanması için satın alınan ve satışa sunulan gıda maddelerine ait fatura veya irsaliye belgelerinin birer suretinin işyerinde bulundurulması gerekmektedir.

Teslimat sırasında gıda güvenilirliği konusunda şüpheniz varsa, satın almaktan VAZGEÇİN. Teslimatları yakından inceleyin. Bunun için şu soruların cevaplarının "EVET" olması gerekir:

- Teslimat aracının içi temiz ve düzenli mi?
- Ambalajsız ürünler için geçerli olmak üzere çiğ ve hazır gıdalar ayrı tutuluyor mu?
- Gıdalar doğru sıcaklıkta muhafaza ediliyor mu?
- Ambalajlı gıdaların etiket bilgileri mevzuata uygun mu?

UYARI

III. BÖLÜM

5.GIDANIN GÜVENLİ OLARAK HAZIRLANMASI

Gıda güvenilirliğinden emin olabilmek için gıdanın işyerine girişinden müşterilere sunulmasına kadar geçen her aşamada asgari teknik ve hijyen kurallarına uyulması gerekmektedir. Özellikle gıdalara bulaşmanın engellenmesi ve sıcaklık kontrolü gıda güvenilirliğinin sağlanması konusunda en önemli olan unsurlardır.

5.1 Depolama

Soğutmalı depo veya dolaplarda gıdaların güvenli olarak muhafaza edilebilmesi için;

- Sıcaklık kontrolü düzenli olarak yapılmalı ve kayıt edilmelidir.
- Çiğ ve işlenmiş et ile et ürünleri ayrı depolanmalı veya hazırlanmış ürünler ambalajlı (streç film vb.) olarak muhafaza edilmelidir. (En ideali ayrı soğutmalı dolaplarda depolanmalarıdır.)
- Soğuk hava sirkülasyonunun ve gıdanın yeterince soğumasının engellenmemesi için aşırı miktarda gıda maddesi depolanmamalıdır.
- Soğutucuların periyodik bakımı ve kalibrasyonu düzenli olarak yaptırılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Gıdaların depolanmasında "ilk giren ilk çıkar" prensibine uyulmalıdır. Gıda güvenilirliği şartları taşımayan ve mevzuata uygun olmayan gıda maddeleri imha ve iade edilene kadar bulaşmayı önleyecek şekilde gerekli tedbirler alınarak ve üzerine "imha veya iade etiketi" konularak muhafaza edilmelidir. lade ürünler konusunda Tarım İl/İlçe Müdürlüğü bilgilendirilmelidir.
- Ürünün veya paketin üzerindeki etikette belirtilen muhafaza şartlarına uyulmalıdır.



Çalışma alanı içinde çalışan personel takı kullanmamalıdır.



Taşıma araçları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdırlar.



Kullandığın alet, ekipman ve çalışma ortamını HER ZAMAN TEMİZ TUT,

5.2 Hazırlama

Etler, hazırlanması esnasında çok kolay bulaşma özelliği gösterirler. Bu işle uğraşan personel;

- Kişisel hijyen kurallarına dikkat etmelidir.
- Kırmızı etlerin ve sakatatın hazırlanması sırasında sert plastikten yapılmış farklı kesme tahtaları, tezgahlar ve aletler kullanılmalıdır (Farklı renklerde olması tavsiye edilir.).
- Kullanım öncesi ve sonrası aletler ve tezgah iyice temizlenmelidir. Gerekliğinde dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır.
- Hazırlama işlemine tabi tutulacak gıdalar, mümkün olan en kısa sürede hazırlanmalı ve hazırlama işlemini takiben en kısa sürede soğutmalı dolaplara konulmalıdır.

5.3 Taşıma

Lokanta, yemekhane gibi işyerlerine et ve et ürünleri hazırlanıp sevk ediliyorsa, uygun muhafaza sıcaklığı ve şartları korunarak uygun araçlar ile taşınmalıdır. Ayrıca ambalajlı ve ambalajsız etlerin fiziki olarak birbirlerinden ayrımı sağlanmalıdır.

Taşıma araçları temiz ve bakımlı olmalı, gerektiğinde dezenfeksiyon uygulanabilir biçimde tasarlanmalıdırlar. Et taşıma aracının farklı amaçla kullanılması durumunda araç temizlenip dezenfekte edilmeden tekrar et taşıma amacı ile kullanılmamalıdır.

6. KAYNAKLAR

Bu kılavuzun hazırlanması sırasında Kodeks Alimentarius tarafından yayımlanan "Et Hijyeni Uygulama Kodu" (CAC/RCP 58-2005) ile Ulusal Mevzuat göz önünde bulundurulmuştur.

IV. BÖLÜM

7. EKLER

EK.1 (Örnek Form)

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON KONTROL LİSTESİ

TARİH	SAAT	TEMİZLENEN YER	AÇIKLAMA	TEMİZLEYEN	İMZA
		İşyeri Çevresi			
		Duvarlar			
		Zemin			
		Tavanlar			
		Alet-Ekipman			
		Soyunma Bölümü			
		Tuvaletler			
		Hazırlama Bölümü			
		Satış Bölümü			

NOT: Zaman aralığı ve sıklığı işyerinin kendi sorumluluğundadır.

EK.2

TEMİZLİK PROSEDÜRÜ

- Etler ortamdaki uzaklaştırılarak soğutuculu muhafaza dolabına alınır.
- Kaba kir toplanır.
- Deterjanlı sıcak su (60 °C civarı) ile alet-ekipman, tezgah ve zemin silinir.
- 15-20 dk. bekletildikten sonra durulama yapılır.
- Temizlikte içme suyu niteliğindeki şebeke suyu kullanılır.
- Dezenfeksiyon işlemi kullanılan dezenfektanın kullanma talimatına uygun olarak yapılır.

Kıyma makinesinin hareketli parçaları yukarıda belirtildiği şekilde temizlendikten ve kurulandıktan sonra soğutmalı dolapta muhafaza edilmelidir.

EK.3 (Örnek Form)

EĞİTİM KATILIM FORMU

TARİH	EĞİTİMİN ADI	EĞİTİMCİNİN ADI SOYADI	İMZA	EĞİTİME KATILAN PERSONELİN ADI SOYADI	İMZA

EK:4 (Örnek Form)

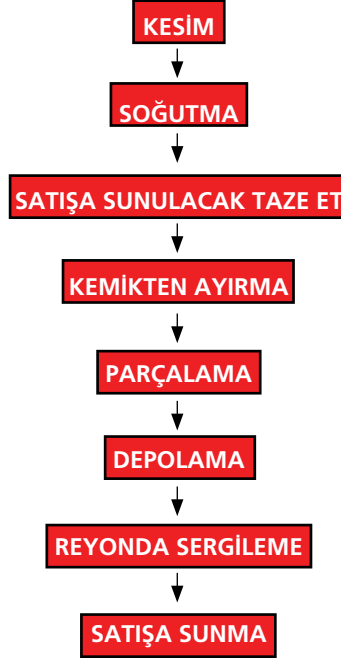
SICAKLIK KONTROL LİSTESİ

TARİH	SAAT	Nakliyat (+4°C) AÇIKLAMA	Soğutucu (+4°C)	Derin dondurucu (-18°C)İMZA	İMZA

NOT: Zaman aralıkları ve sıklık ürünlere göre değişir.

EK :5

ETİN TÜKETİCİYE ULAŞTIRILMASINDA İZLENEN YOL



EK :6

KARKASIN ANA PARÇALARINA AYRILARAK SATIŞ REYONUNA SUNUŞ ŞEKLİ

DANA

BONFILE
KONTRFILE
PIRZOLA
ANTRİKOT
NUAR
KONTRNUAR
YUMURTA
TRANÇ
İNCİK
SOKUM
KOLKÜREK
GERDAN
KIYMALIK RULO KABURGA
BOŞLUK

KUZU

BUT
KOLKÜREK
FLETO
PIRZOLA
GERDAN
DÖŞ



İRTİBAT NOKTALARI

İşyerinizle ilgili her türlü sorun ve soru için internette Tarım ve Köyş-leri Bakanlığının www.tarim.gov.tr, www.kkgm.gov.tr adreslerine, Ankara'da Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne bulunduğunuz il veya ilçede ise Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Tarım İl/İlçe Müdürlüğüne başvuruda bulunabilirsiniz.

Her türlü bilgi ve başvuru için:

Tarım ve Köyşleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Akay Cad. No:3 Bakanlıklar 06100 Ankara

Tel No: (0 312) 417 41 76

Faks No: (0 312) 419 83 25

Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu

Tunus Cad. No:4 06680 Bakanlıklar / Ankara

Tel No: (0 312) 418 32 69

Faks No: (0 312) 425 75 26

Türkiye Kasaplar, Besiciler Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

Mebusevleri Mah.Şerefli Sk. No:5/1 Tandoğan/ANKARA

Tel : 0 312 221 12 06

Faks No: 0 312 221 12 07

Beyaz Et Sanayicileri ve Damızlıkçılar Birliği (BESD-BİR)

Çetin Emeç Bulvarı 8. Cad. 86.Sk. 5/A Öveçler/ANKARA

Tel : 0 312 472 77 88

Faks No: 0 312 472 77 89

