



FOOD
STANDARDS
AGENCY

GIDA HIJYENİ İŞLETMELER İÇİN KILAVUZ


Food hygiene – a guide for businesses
Turkish

Gıda hijyeni – işletmeler için kılavuz

Bu broşür, restoranlar, kafeler ve diğer yiyecek işletmeleri yanında, yiyecek satan dükkanlara da yöneliktir.

Broşürde işletmenizi etkileyecek başlıca yasalar, bunlara göre yerine getirmeniz gerekenler ve bunların nasıl uygulandığı açıklanmaktadır. Ancak her yiyecek işletmesi yasaların pratikte kendileri için ne şekilde geçerli olduğunu kontrol etmekle yükümlüdür.

Broşürde ayrıca işletmenizi korumak ve yasalara uymak üzere, yenmek için güvenli olan yiyecekleri satmanız için gerekli olan iyi gıda hijyeni uygulamaları da açıklanmaktadır.

Bu broşürde belirtilenlerin çoğu yasal gerekliliklerdir. Yasal gereklilik olmamakla birlikte, iyi uygulamayla ilgili konular veya bilgiler, bir kutu içinde  işaretiyle gösterilmiştir.

1

Yasalarda belirtilenler	2
Gıda güvenliği yönetimi işlemleri	3
İşletmenizi kaydettirme	5
İşyeriniz	6
Yiyeceklerin hazırlandığı, işleme tabi tutulduğu veya işlendiği odalar	8
Ulaşım	10
Gereçler	10
Yiyecek atıkları	11
Su	12
Kişisel hijyen	13
Yiyecekler	14
Isı	15
Donmuş yiyeceklerin çözülmesi	17
Sarma ve paketlenme	17
Eğitim	18
Seyyar ve geçici işyerleri	18

2

Yasaların uygulanması	20
Uygulamayla ilgili önlemler	21

3

İyi gıda hijyeni	22
Çapraz kontaminasyon	23
Temizlik	24
Soğutma	24
Pişirme	25

Ne tür yardım alabilirsiniz?	26
-------------------------------------	----

YASALARDA BELİRTİLENLER

1 Ocak 2006 tarihinden itibaren Birleşik Krallık'ta gıda hijyeniyle ilgili çeşitli yeni yönetmelikler uygulamaya girmiştir. İşletmeniz için en önemli yönetmelikler şunlardır:

- › Gıda maddelerinin hijyeniyle ilgili Yönetmelik (Avrupa Komisyonu – AK) No. 852/2004 [Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs]
- › 2006 Gıda Hijyeni (İngiltere) (No 2) Yönetmeliği [The Food Hygiene (England) (No 2) Regulations 2006]

Bunlar 1995 Gıda Güvenliği (Genel Gıda Hijyeni) Yönetmeliği [Food Safety (General Food Hygiene) Regulations 1995] ve 1995 Gıda Güvenliği (Isı Kontrolü) Yönetmeliği [Food Safety (Temperature Control) Regulations 1995] yerine geçmiştir. İşyerinizden, elemanlarınızın kişisel hijyenine kadar, işyerinizin her yönüyle ilgili temel hijyen kuralları açıklanmaktadır.

Yeni yönetmeliklerde yer alan kuralların hemen hemen hepsi, eski yönetmeliklerde bulunanlarla aynıdır. Başlıca yeni kural, yemek için güvenli olan yiyecekleri yapmak veya satmak için yaptıklarınızı gösterebilmeniz ve bunları yazılı halde buldurmanızdır.

Gıda güvenliği yönetimi işlemleri

HACCP (hazard analysis critical control point) (tehlike analizleri kritik kontrol noktaları) ilkeleri temelinde 'gıda güvenliği yönetimi işlemleri' buldurmanız gerekir. Ayrıca:

- › bunları sürekli olarak uygulamada buldurmanız gerekir
- › işlemlerinize ilgili güncel belgeler ve kayıtlar tutmanız gerekir
- › ürünlerinizde veya çalışma biçiminizde değişiklik yaparsanız işlemlerinizi gözden geçirmeniz gerekir.

Pratikte bu, işyerinizdeki gıda güvenliğiyle ilgili 'tehlikeleri' yönetebilmek üzere işlemlere sahip olmanız gerektiği anlamına gelir. Bu, daha önceki yasal gerekliliklere benzemektedir. Ancak şimdi bu işlemleri yazılı hale getirmeniz, bunları gerektiği şekilde güncelleniz ve bağlı bulunduğunuz yerel yönetim tarafından kontrol edilebilecek şekilde kayıtlar tutmanız gerekmektedir.

Yönetmelikler esnek olacak şekilde hazırlanmışlardır. Bu şekilde bu işlemler işletmenizin büyüklüğüne ve yaptığınız işin türüne bağlı olabilir. Buna göre bir çok küçük işletmede çok basit işlemler ve basit kayıtlar bulunabilir.



HACCP nedir?

HACCP, gıda güvenliğini yönetmenin bir yoludur. Tehlikeleri **kontrol etmek** için işlemlere sahip olmaya dayanır. Şunları içerir:

- > İşletmenizde **yaptıklarınızı** ve meydana gelebilecek yanlışlıkları **yakın bir şekilde incelemek**
- > **'Kritik kontrol noktalarını' belirlemek** – bunlar, tehlikeleri önlemek veya kabul edilebilecek bir düzeye indirmek üzere dikkat etmeniz gereken yerlerdir
- > Kritik kontrol noktalarınızda tehlikelerin kontrol edildiğinden emin olmak üzere **işlemlere sahip olmak**
- > **Bir aksilik olacak olursa ne yapmanız gerektiğine karar vermek**
- > **İşlemlerinizin işlediğinden emin olmak**
- > İşlemlerinizin işlediğini göstermek üzere **uygun kayıtlar tutmak**
- > Bazı kişiler HACCP'nin çok karmaşık olduğunu düşünürler. Ancak karmaşık olmasına hiç gerek yoktur. Önemli olan nokta, işletmeniz için uygun olan gıda güvenliği yönetimi işlemlerine sahip olmaktır. Bu işlemlere sahip olmanıza yardımcı olacak, Gıda Standartları Kurumu (Food Standards Agency – FSA) tarafından çıkarılmış paketler bulunduğunu unutmayın. 26. sayfadaki **Ne tür yardım alabilirsiniz?** bölümüne bakın.

Tehlike nedir?

Tehlike, tehlikeli olabilecek şeylerdir. Çok çeşitli tehlikeler mevcuttur. Yiyeceklerle ilgili tehlikelerden söz edildiğinde, yiyeceklerin yenmesini güvenliksiz kılan şeyler kastedilmektedir.

Gıda güvenliği tehlikeleri şunlar olabilir:

- > **mikrobiyolojik** – belli yiyeceklerin çok uzun süre buzdolabının dışında tutulması ve bunlarda bakterilerin büyümesi gibi, zararlı bakteriler nedeniyle oluşur
- > **kimyasal** – temizlik ürünleri veya haşere kontrolünde kullanılan kimyasal maddeler gibi kimyasal maddelerin yiyeceklere girmesiyle oluşur

> **fiziki** – cam kırıkları veya paket parçaları gibi cisimlerin yiyeceklere girmesi sonucu oluşur.

Tehlikeler, işletmenizde teslimattan, müşterilere servis yapılmasına kadar herhangi bir aşamada ortaya çıkabilirler.

Gıda güvenliği yönetimi işlemlerine nasıl sahip olabilirsiniz?

Bazı işletmelerde halen uygun işlemler bulunmaktadır. Bu işletmeler bunları kullanmaya devam edebilirler. Bu tür işlemlere sahip değilseniz, HACCP ilkeleri temelinde kendi işlemlerinizi geliştirebilirsiniz. Alternatif olarak, yasalara uymanıza yardımcı olmak üzere FSA veya yerel belediyeniz tarafından çıkarılan paketi ya da FSA tarafından tanınan bir iyi uygulama kılavuzunu kullanabilirsiniz. 26. sayfadaki **Ne tür yardım alabilirsiniz?** bölümüne bakın.

Bütün yiyecek işletmelerinin ve yiyecek satan dükkanların bu işlemlere sahip olması gerekli mi?

Bunların hemen hemen hepsinin bu işlemlere sahip olmaları gerekmektedir. Ancak çok basit işlemlere sahip olan bazı işletmeler için bu gerekli olmayabilir. Bu durumda işletmeler iyi hijyen uygulamalarına uymak suretiyle yasal gereklilikleri yerine getirebilirler. Ancak bunların, bu broşürde belirtilen diğer gereklilikleri yerine getirmeleri gereklidir. Bu konuda tavsiye için yerel belediyenizle temasa geçin.

İşletmenizi kaydettirme

İşletmenizin işyerini yerel belediyenize kaydettirmediyse, bunu yapmanız gerekir. Yeni bir işyeri açacaksanız, açılıştan 28 gün önce kayıt yaptırmanız gerekir. Birden fazla işyeriniz varsa, bunların hepsini kaydettirmeniz gerekir. Ayrıca:

- > yerel belediyenizin işletmenizle ilgili en son bilgilere sahip olmasına dikkat etmeniz gerekir
- > işletmenizde yapılan işlerde büyük değişiklik olursa yerel belediyenize bildirmeniz gerekir.

İşyeriniz

İşiniz için kullandığınız bütün odalar veya binalar işyerinize dahildir.

Genel kurallar

İşyerinizi temiz tutmanız ve gerekli tamirleri yaparak iyi durumda bulundurmanız gerekir.

İşyerinizin yerleşimi, tasarımı, yapımı, yeri ve büyüklüğü:

- > yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfekte işlemlerini mümkün kılmalıdır
- > havadan kontaminasyonu (yani hava yoluyla oluşan kontaminasyonu) önlemeli veya en aza indirmelidir
- > bütün işlerinizi hijyenik bir şekilde yürütebilmeniz için yeterli çalışma alanı sağlamalıdır
- > kirlerin birikmesine, toksik maddelerle temasa, yiyeceklere yabancı parçaların germesine ve çalışılan yüzeylerde buğulanma veya küf oluşmasına engel olacak şekilde olmalıdır
- > kontaminasyona karşı korunma ve özellikle de haşerelerin kontrolü de dahil olmak üzere, iyi gıda hijyeni uygulamalarını mümkün kılmalıdır
- > gerekli olduğunda yiyecekleri uygun ısıda tutarken yiyeceklerle çalışma ve depolama için uygun koşullara sahip olmalı, bu ısılardan izlenebilmesine ve gerektiğinde kaydedilmesine uygun şekilde olmalıdır.



Yeni bir işyeri seçecekseniz veya mevcut işyerinizde değişiklikler yapacaksanız, yerel belediyenizden tavsiye almak iyi olur.

El yıkama olanakları ve tuvaletler

- > Su çekilerek temizlenebilen ve etkili bir lağım sistemine bağlı olan yeterli sayıda tuvaletiniz bulunmalıdır.
- > Tuvaletler yiyeceklerle çalıştığınız odalara doğrudan açılmamalıdır.

Yasalarda belirtilenler

- › Uygun yerlerde bulunan ve yalnızca el yıkamak için kullanılan yeterli sayıda el yıkama lavabosu bulunmalıdır.
- › El yıkamak için kullanılan lavabolarda sıcak ve soğuk su, elleri temizlemek ve hijyenik kurulum için malzeme bulunmalıdır.
- › Gerektiğinde, yiyecekleri yıkamak için ayrı bir lavabo bulundurmanız gerekir.

Havalandırma

- › Yeterli derecede ya (pencerelerin veya havalıkların açılması gibi) doğal ya da (vantilatör gibi) mekanik havalandırma bulunmalıdır.
- › Havalandırma sistemleri, temizlik yapılmasını ve filtrelerle başka parçaların değiştirilmesini mümkün kılacak şekilde yapılmış olmalıdır.
- › Tuvaletlerde ya doğal ya da mekanik yeterli havalandırma bulunmalıdır.

Diğer gereklilikler

- › Doğal (gün ışığı) ve/veya suni (elektrik ışığı) şeklinde yeterli ışıklandırma bulunmalıdır.
- › Amaca uygun drenaj olanakları bulunmalıdır. Bunlar çapraz kontaminasyon tehlikesini önleyecek şekilde tasarlanmalı ve yapılmalıdır.
- › Elemanlarınızın gerektiğinde giyeceklerini değiştirmeleri için yeterli olanaklar sağlamanız gerekir.
- › Temizlik için kullanılan kimyasal maddeleri ve dezenfekte edici ürünleri, yiyeceklerle çalışılan alanlarda tutmamanız gerekir.

Yiyeceklerin hazırlandığı, işleme tabi tutulduğu veya işlendiği odalar

Yiyecekleri hazırladığınız, işleme tabi tuttuğunuz veya işlediğiniz odalarla ilgili özel kurallar bulunmaktadır. Bunlara yemek yenen odalar dahil değildir.

Odanın tasarımı ve yerleşimi, yapılan işler sırasında veya değişik işler arasında kontaminasyona karşı korunma da dahil olmak üzere, iyi hijyen uygulamalarını mümkün kılacak şekilde olmalıdır.

Tabanlar

- › Tabanların yüzeyleri iyi durumda tutulmalı ve temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır.
- › Yerel belediyenizi başka malzemenin uygun olduğu konusunda tatmin edemediğiniz sürece bu, taban yüzeylerinin sızdırmaz (yani sıvıların geçemeyecek durumda), emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan malzemeden yapılması anlamına gelir.
- › Uygun olduğunda tabanlarda yeterli yüzey drenajı mümkün olmalıdır.

Duvarlar

- › Duvar yüzeyleri iyi durumda olmalı ve temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır.
- › Yerel belediyenizi başka malzemenin uygun olduğu konusunda tatmin edemediğiniz sürece bu, duvar yüzeylerinin sızdırmaz (yani sıvıların geçemeyecek durumda), emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan malzemeden yapılması ve yaptığınız işe uygun yüksekliğe kadar pürüzsüz olması gerektiği anlamına gelir.

Tavanlar

- › Tavanlar (veya tavan olmadığı yerlerde çatının iç yüzeyi) ve tavana takılan herşey, pisliğin birikmesini önleyecek ve buğulanmayı azaltacak, istenmeyen küflenmeyi ve parçaların düşmesini önleyecek şekilde yapılmalı ve işleme tabi tutulmalıdır.

Pencereler

- › Pencereler ve diğer açılan yerler pisliğin birikmesini önleyecek şekilde yapılmalıdır.

- › Gerektiğinde pencerelere ve (kapılar gibi) dışarıya açılan diğer yerlere, temizlik için kolaylıkla çıkarılabilecek durumda böcek önleyici panolar takılmalıdır.
- › Açık olan pencerelerin kontaminasyona neden olduğu yerlerde pencereler yiyecek ürettiğiniz sürede kapalı tutulmalıdır.

Kapılar

- › Kapıların temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır.
- › Yerel belediyenizi başka malzemenin uygun olduğu konusunda tatmin edemediğiniz sürece bu, kapı yüzeylerinin pürüzsüz ve emici olmayan durumda olması anlamına gelir.

Yüzeyler

- › Yiyeceklerle çalışılan alanlarda, özellikle de yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler (gereçlerin yüzeyleri de dahil) iyi durumda tutulmalı ve temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır.
- › Yerel belediyenizi başka malzemenin uygun olduğu konusunda tatmin edemediğiniz sürece bu, yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, paslanmaya dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olması anlamına gelir.

Gereçleri ve yiyecekleri yıkama

- › Gerekli olduğunda aletlerinizi ve gereçlerinizi temizlemek, dezenfekte etmek ve depolamak için yeterli olanaklara sahip olmanız gerekir. Bu olanakların paslanmaya dayanıklı malzemeden yapılması, kolay temizlenebilmesi ve yeterli soğuk ve sıcak su bulunması gerekir.
- › Gerekli olduğunda yiyecekleri yıkamak için yeterli olanaklara sahip olmanız gerekir. Yiyecekleri yıkamak için kullanılan bütün lavabolarda (veya başka olanaklarda) yeterli sıcak ve soğuk su bulunmalıdır. Bu suyun 'içilebilir' su olması gerekir. Bu olanaklar temiz tutulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Sayfa 12'deki **Su** bölümüne bakın.

Ulaşım

- › Yiyeceklerin kontaminasyonunu önlemek için, yiyeceklerin taşınmasında kullanılan araçların ve/veya kapların temiz ve iyi durumda tutulması gerekir. Gerektiğinde bunların yeterli temizliği ve/veya dezenfektasyonu mümkün kılacak şekilde tasarlanması ve yapılması gerekir.
- › Araçlardaki ve/veya kaplardaki yiyecek konan malzemenin (örneğin kutular), kontaminasyona neden olabilecek şekilde yiyecek dışında başka şeylerin taşınmasında kullanılmaması gerekir.
- › Araçların ve/veya kapların yiyecek dışında başka şeyler ya da aynı anda değişik yiyecekler taşımak için kullanıldığı durumlarda, gerektiğinde ürünleri etkili bir şekilde birbirinden ayırmanız gerekir.
- › Yiyeceklerin büyük miktarlarda sıvı, parçalar veya toz halinde taşındığı durumlarda, yalnızca yiyeceklerin konması için kullanılan kaplarda ve/veya yalnızca yiyeceklerin taşınmasında kullanılan kaplarda/tankerlerde taşınması gerekir. Bu kapların yiyeceklerin taşınmasında kullanıldığıının gösterilmesi için, (İngilizce de dahil) bir veya bir kaç Avrupa Topluluğu dilinde, açıkça görülebilecek ve 'silinemeyecek' (yani kazanamayacak/çıkarılamayacak) şekilde işaretlenmesi ya da 'yalnızca yiyecek maddeleri içindir' şeklinde işaretlenmesi gerekir.
- › Araçların ve/veya kapların yiyecek dışında başka şeylerin taşınmasında veya değişik yiyeceklerin taşınmasında kullanıldığı durumlarda, kontaminasyon tehlikesini önlemek için, taşımalar arasında etkili bir şekilde temizlenmesi gerekir.
- › Araçlardaki ve/veya kaplardaki yiyeceklerin, kontaminasyon tehlikesini en aza indirecek şekilde yerleştirilmesi ve korunması gerekir.
- › Gerektiğinde yiyeceklerin taşınması için kullanılan araçların ve/veya kapların, yiyecekleri uygun ısıda tutmaya uygun ve bu ısılardan izlenebileceği şekilde olması gerekir.

Gereçler

Yiyeceklerin temas ettiği bütün malzeme, eşya ve gereçler:

- › kontaminasyon tehlikesini önlemeye yetecek sıklıkta etkili bir şekilde temizlenebilmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilebilmelidir

- › kontaminasyon tehlikesini en aza indirecek şekilde yapılmalı, yapımlarında uygun malzeme kullanılmalı ve iyi durumda tutulmalıdır
- › temizlenebilecek ve gerektiğinde dezenfekte edilebilecek şekilde yapılmalı, yapımlarında uygun malzeme kullanılmalı ve iyi durumda tutulmalıdır. Geri verilmeyecek kaplar ve paketler bunun dışındadır
- › gercin ve çevresindeki alanın yeterli şekilde temizlenmesini mümkün kılacak şekilde kurulmalıdır
- › gerektiğinde (ısı sensörü gibi) uygun bir 'kontrol cihazı' takılmalıdır. Gereçlerin ve kapların paslanmasını önlemek için 'kimyasal katkı malzemesi' kullanılacaksa bunların iyi uygulama ilkelerine uygun olarak kullanılması gerekir.

Yiyecek atıkları

- › Yiyeceklerin bulunduğu odalarda yiyecek atıklarının ve çöplerin birikmesini önlemek için bunları mümkün olduğunca çabuk bir şekilde çıkarmanız gerekir.
- › Yiyecek atıklarını ve diğer çöpleri, yerel belediyenizi başka tür kapların veya atıkları temizleme sistemlerinin uygun olduğu konusunda tatmin edemediğiniz sürece, kapatılabilen kaplara koymanız gerekir. Bu kaplar uygun şekilde yapılmış olmalı, iyi durumda tutulmalı, temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır.
- › Yiyecek atıklarını ve diğer çöpleri depolamak ve atmak için yeterli olanaklara sahip olmanız gerekir. Atıkların depolandığı yerlerin temiz ve gerektiğinde hayvanlardan ve haşerelerden arınmış şekilde tutulabilmesini mümkün kılacak şekilde tasarlanması ve yönetilmesi gerekir.
- › Bütün atıkları, AK mevzuatına uygun şekilde hijyenik ve çevreye dost bir şekilde atmanız gerekir. (Belli yiyecek atıklarının toplanması ve atılmasıyla ilgili kurallar bulunmaktadır – ayrıntılı bilgi için yerel belediyenizle temasa geçin).
- › Atıklar (örneğin yiyeceklerin hazırlandıkları yüzeylerle temas ederek veya haşereleri cezbederek) doğrudan veya dolaylı kontaminasyon kaynağı olmamalıdır.

Su

- > Yiyeceklerin kontaminasyona uğramamasından emin olmak için her gerektiğinde kullanılmak üzere yeterli miktarda 'içilebilir' (içilecek kalitede) suyunuzun bulunması gerekir.
- > İşletmenizde örneğin yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma için ve buna benzer başka amaçlarla 'içilemez' (yani içilecek kalitede olmayan) su kullanılıyorsa, bunun dolaşımının ayrı ve belirlenmiş bir sistemde olması gerekir. Bu tür suyun 'içilebilir' (içilecek kalitede) su sistemine bağlanmaması veya karışabilecek durumda olmaması gerekir.
- > İşlemlerde veya yiyeceklerde geri kazanılmış su kullanılıyorsa, bunun kontaminasyon tehlikesi yaratmaması gerekir. Suyun kalitesinin yiyeceklerin son haliyle güvenli bir şekilde yenmesini etkileyemeyeceği konusunda yerel belediyenizi tatmin edemediğiniz sürece, bu tür suyun standardının 'içilebilir' (içilecek kalitede) suyla aynı olması gerekir.
- > Yiyeceklerin temas ettiği veya yiyecekleri (buna içecekler de dahil) kontaminasyona uğratabilecek durumda olan buzun 'içilebilir' (içilecek kalitede) sudan yapılması gerekir. Buzun kontaminasyona karşı korunacak şekilde yapılması, ele alınması ve depolanması gerekir.
- > Yiyeceklerle doğrudan temas eden buharın sağlığa tehlike oluşturan veya yiyecekleri kontaminasyona uğratma ihtimali bulunan maddeler içermemesi gerekir.
- > Yiyecekleri hava geçirmez şekilde kapalı kaplarda (hava geçirmeyecek şekilde özel olarak kapatılmış kaplarda) ısıtıyorsanız, ısıtma işleminden sonra bu kapları soğutmak için kullandığınız suyun, yiyecekleri kontaminasyona uğratma kaynağı olmamasına dikkat etmeniz gerekir.

Kişisel hijyen

Yiyeceklerle çalışılan bir bölgede çalışan herkesin kişisel temizliğinin yüksek düzeyde olması gerekir. Bu kişilerin uygun, temiz ve gerektiğinde koruyucu giysiler giymeleri gerekir.



- > Elemanların saçlarını arkadan bağlamaları ve yiyecek hazırlarken şapka veya saç ağı gibi uygun baş örtüsü takmaları gerekir.
- > Elemanların yiyecek hazırlarken (evlilik yüzüğü dışında) saat veya takı takmamaları gerekir.
- > Elemanların yiyeceklerle çalıştıkları yerlerde yüzlerine ve saçlarına dokunmamaları, tükürmemeleri, hapşırmamaları, yemek yememeleri veya sakız çiğnememeleri gerekir.

Çalışmak için uygun olmak

Aşağıda sayılan kişilerin yiyeceklerle çalışmalarına veya yiyeceklerle çalışılan alanlara girmelerine izin vermemeniz gerekir:

- > yiyecekler aracılığıyla bulaşma ihtimali bulunan bir hastalığı olan kimseler
- > iltihaplanmış yaraları, cilt iltihabı, yaraları olan kimseler
- > ishalleri olan kimseler

Yiyecek işinde çalışan ve bu sayılanlardan etkilenmiş olan ve işleri nedeniyle yiyeceklerle teması olacak herkesin hastalığını veya belirtileri ve mümkünse nedenini iş sahibine veya menajere söylemesi gerekir.



İshal olan veya kusan elemanların, belirtilerin 48 saat süreyle görülmediği ana kadar işe geri dönmemeleri gerekir.



El yıkama

Ellerin iyi bir şekilde yıkanması, zararlı bakterilerin kişilerin ellerinden yiyeceklere, üzerinde çalışılan yüzeylere ve kullanılan gereçlere geçmesinin önlenmesine yardımcı olma açısından son derece önemlidir. Yiyeceklerle çalışan herkesin ellerini aşağıda sayılan durumlarda düzgün bir şekilde yıkamalarına dikkat edin:

- > örneğin çalışmaya ara verdikten veya tuvalete gittikten sonra yiyecekle çalışılan alana tekrar girerken
- > yiyecek hazırlamadan önce
- > et/kümes hayvanı eti ve yumurta gibi pişmemiş yiyeceklere dokunduktan sonra
- > yiyecek atıklarına dokunduktan veya bir çöp bidonunu boşalttıktan sonra
- > temizlikten sonra
- > burunlarını temizledikten sonra.

Elemanların kullanıldıktan sonra atılan havlu kullanarak ellerini kurulamaları gerektiğini unutmayın – elleriniz ıslak veya nemliyse zararlı bakteriler çok daha kolay yayılabilir.

Yiyecekler

- > Çiğ malzemenin veya yiyeceklere konan malzemenin ya da ürünlerin işlenmesinde kullanılan başka herhangi bir malzemenin, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getirecek şekilde kontaminasyona uğramış olduğu biliniyorsa veya makul bir şekilde böyle olabileceği bekleniyorsa, bunları kabul etmemeniz gerekir.
- > Çiğ malzemeleri ve yiyeceklere konan bütün malzemeyi, zararlı bir şekilde bozulmalarını önleyecek ve kontaminasyondan koruyacak şekilde tasarlanmış uygun şartlarda depolamanız gerekir.
- > Yiyecekleri üretimin, yapılan işlemlerin ve dağıtımın her aşamasında, yenmelerinin beklenemeyeceği şekilde insan tüketimine uygunsuz, sağlığa zararlı veya kontamine hale getirmesi muhtemel kontaminasyona karşı korumanız gerekir.
- > Haşereleri kontrol etmek ve ev hayvanlarının yiyecek hazırlanan, yiyeceklerle çalışılan veya depolanan yerlere girmelerini önlemek için yeterli önlemlerinizin bulunması gerekir. Özel durumlarda yerel

belediyeniz ev hayvanlarına izin verirse, bunların kontaminasyona yol açmasını önleyecek yeterli önlemlere sahip olmanız gerekir.

- › Tehlikeli ve/veya yenemeyecek durumdaki maddelerin yeterli bir şekilde etiketlenmesi ve ayrı ve güvenli kaplarda tutulması gerekir.

Ayrıca yaptığınız ya da sattığınız yiyeceklerin belirli 'mikrobiyolojik kıstaslara' uygun olmasını da sağlamanız gerekir. Bu kıstaslar temelinde yiyeceklerde bulunmasına izin verilen belirli bakterilerin düzeyleriyle ilgili sınırlamalar getirilir. Pratikte, küçük yiyecek işletmelerinin ve küçük yiyecek dükkanlarının, yaptıkları veya sattıkları yiyeceklerdeki bakteri düzeyini ölçmek için herhangi bir test yapmalarına gerek olmayabilir. Ancak yiyeceklerdeki bakteri düzeylerini kontrol eden uygun yiyecek güvenliği yönetimi işlemlerine sahip olduğunuzu gösterebilmemiz gerekir. Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan paketler ve kılavuzlar ve gıda endüstrisinin iyi uygulama kılavuzları, bu kurallara uymanıza yardımcı olurlar – 26. sayfadaki **Ne tür yardım alabilirsiniz?** bölümüne bakın.

Isı

- › Yiyecekleri, sağlık açısından tehlike yaratabilecek ısılarda tutmamanız gerekir (aşağıya bakın)
- › Güvenlik açısından ısı kontrolü gerektiren yiyecekler için 'soğuk zincir' kırılmamalıdır. Ancak, sağlığa zararlı olmadığı sürece yiyecekleri hazırlamanıza, taşımaya, depolamanıza, sergilemenize ve servis yapmanıza fırsat sağlayacak şekilde sınırlı sürelerle ısı kontrolünün dışında tutmanıza izin verilir.
- › İşlenmiş yiyecekleri üretiyor, bunlarla çalışıyor ve paketiyorsanız, çiğ malzemeyle işlenmiş malzemeyi ayrı tutmanız için yeterince büyük uygun odalarınızın ve soğutulmuş yeteri kadar ayrı depolarınızın bulunması gerekir.
- › Yiyecekler soğutulmuş olarak tutulacak veya servis yapılacaksa, bunları pişirdikten (veya başka ısıtma işleminden) sonra ya da yiyecekleri ısıtmıyorsanız son hazırlıktan sonra mümkün olduğunca çabuk bir şekilde, sağlığa zararlı olmayacak bir ısıda soğutmanız gerekir (aşağıya bakın).

Ocak 2006 tarihinden itibaren geçerli olan yeni mevzuattaki ısı kontrolüyle ilgili kurallarda, daha önceki mevzuatta olanlardan bir değişiklik olmamıştır.

Soğuk yiyecekler...

8°C veya daha düşük ısıda tutulmalıdır.

Bu İngiltere, Galler ve Kuzey İrlanda'da geçerli kuraldır. İskoçya'da da yiyeceklerin soğuk tutulması gerekir.

Sıcak yiyecekler...

63°C veya daha yüksek ısıda tutulmalıdır.

Bu Birleşik Krallık çapında geçerli bir kuraldır.

Yiyecekleri tekrar ısıttığınızda her tarafının iyice ısınmasına dikkat edin. İskoçya'da tekrar ısıtılan yiyeceklerin en azından 82°C'ye kadar ısıtılması, yasal bir gerekliliktir.

Servis ve sergileme

Yiyecekleri servis yaparken veya sergilerken, sınırlı bir süre ısı kontrolü dışında tutabilirsiniz:

- › Soğuk yiyecekler en fazla dört saate kadar 8°C'nin üstünde tutulabilirler. Bunu yalnızca bir kez yapmanız gerekir. Bu süre sonunda kalan yiyecek varsa bunları atmanız veya kullanılıncaya kadar 8°C veya daha düşük ısıda soğuk tutmanız gerekir.
- › Sıcak yiyecekler en fazla iki saate kadar 63°C'nin altında tutulabilirler. Bunu yalnızca bir kez yapmanız gerekir. Bu süre sonunda kalan yiyecek varsa bunları atmanız veya 63°C veya daha yüksek ısıda tekrar ısıtmanız ya da mümkün olduğunca hızlı bir şekilde 8°C veya daha düşük ısıya gelecek şekilde soğutmanız gerekir. Yiyecekleri kullanılıncaya kadar güvenli bir ısıda tutmayı unutmayın.

Bunu yalnızca gerekli olduğunda yapmanız gerektiğini ve yiyecekleri bu sürelerden daha fazla ısı kontrolü dışında tutmamanın önemli olduğunu unutmayın.

Donmuş yiyeceklerin çözülmesi

- › Donmuş yiyecekleri çözmeniz gerekiyorsa bunu yiyeceklerde zararlı bakterilerin büyümesi veya toksinlerin oluşması riskini en aza indirecek şekilde yapmanız gerekir. Yiyecekler çözülürken, sağlığa zarara yol açmayacakları bir ısıda tutmanız gerekir.
- › Çözülen yiyecekten (örneğin çiğ eti çözerken) çıkan sıvının sağlığa zarar oluşturabileceği durumda bu sıvıyı yeterli bir şekilde akıtmamız gerekir.
- › Yiyecekler çözüldükten sonra, zararlı bakterilerin büyümesi veya toksinlerin oluşması riskini en aza indirecek şekilde tutulmalıdır (örneğin buzdolabında tutulması).

Sarma ve paketleme

İşinizin bir bölümü olarak yiyecekleri sarıyor veya paketliyorsanız ('take away' olarak yiyecek satılması da buna dahildir) aşağıdaki kurallara uymamız gerekir:

- › Sarma ve paketleme için kullanılan malzemenin kontaminasyon kaynağı olmaması gerekir.
- › Sarma malzemesini, kontaminasyon riskine açık olmayacak şekilde depolamanız gerekir.
- › Sarma ve paketleme işlemini, ürünlerin kontaminasyonunu önleyecek şekilde yapmanız gerekir. Özellikle de teneke kutular ve/veya cam şişeler kullanıyorsanız, uygun olduğunda kapların temiz ve hasarsız olmasına dikkat etmeniz gerekir.
- › Sarma ve/veya paketleme malzemesini tekrar kullanıyorsanız, bunların kolay temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olması gerekir.

Eğitim

Gıda işletmelerinin, yiyeceklerle çalışan bütün elemanların, yaptıkları işe uygun bir şekilde, gıda hijyeni konusunda gözlemlenmesine ve talimatlar verilmesine ve/veya eğitim görmesine dikkat etmeleri gerekir.

İşletmenin, HACCP ilkeleri temelinde gıda güvenliği yönetimi işlemlerini (şayfa 3'teki **gıda güvenliği yönetimi işlemleri** bölümüne bakın) geliştirecek ve sürdürecektir olan kişi veya kişilerin, bunu yerine getirmek için yeterli eğitim görmüş olmaları gerekir.



Resmi kurslar yararlı olmakla birlikte, siz veya elemanlarınız bunlara katılmak zorunda değilsiniz. Kendinizi ve elemanlarınızı eğitmek üzere Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılan paketi veya gıda endüstrisinin iyi hijyen uygulamaları kılavuzlarını kullanabilirsiniz. Sayfa 26'daki **Ne tür yardım alabilirsiniz?** bölümüne bakın.

Seyyar ve geçici işyerleri

Seyyar ve/veya geçici işyerleri için, 6-9. sayfalarda açıklananların yerine, farklı kurallar bulunmaktadır. Ancak bu broşürün geri kalan bölümündeki kurallar yine geçerlidir. Seyyar ve/veya geçici işyerlerine 'marquee' türü çadırlar, pazar yerlerindeki tezgahlar, seyyar araçlar, otomatik satış makineleri ve düzenli olarak halka satmak veya vermek üzere yiyecek hazırlanan evler dahildir.

İşletmelerin ve otomatik makinelerin, özellikle de hayvanların ve haşerelerin neden olabileceği kontaminasyon tehlikesini önleyecek şekilde yerleştirilmesi, tasarımılanması, yapılması ve temiz tutulup iyi durumda bulundurulması gerekir.

Gerektiğinde:

- › Yeterli kişisel hijyen sağlamak için, elleri hijyenik bir biçimde yıkamak ve kurulamak için olanaklar, hijyenik tuvalet olanakları ve giysi değiştirme olanakları da dahil olmak üzere uygun olanaklara sahip olmanız gerekir.

- > Yiyeceklerin temas ettiği yüzeyler iyi durumda tutulmalı ve temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilmesi kolay olmalıdır. Yerel belediyenizi başka malzemenin uygun olduğu konusunda tatmin edemediğiniz sürece bu, pürüzsüz, yıkanabilir, paslanmaya dayanıklı ve toksik olmayan malzemedan yapılması gerektiği anlamına gelir.
- > Kullanılan kapların ve gereçlerin temizlenmesi ve gerektiğinde dezenfekte edilebilmesi için yeterli olanaklara sahip olmanız gerekir.
- > İşinizin bir bölümü olarak yiyecekleri yıkamanız veya temizlemeniz gerekiyorsa, bunu hijyenik bir şekilde yapabilmek için yeterli olanaklara sahip olmanız gerekir.
- > Yeterli miktarda 'İçilebilir' (içilecek kalitede) sıcak ve/veya soğuk suyunuzun bulunması gerekir.
- > Bütün tehlikeli ve/veya yenemez durumdaki maddeleri ve (sıvı veya katı) atıkları hijyenik bir şekilde depolamak ve atmak için yeterli düzenlemelere ve/veya olanaklara sahip olmanız gerekir.
- > Yiyecekleri uygun ısıda tutmak ve bunları izlemek için yeterli düzenlemelere ve/veya olanaklara sahip olmanız gerekir.
- > Yiyecekleri pratik olarak makul olduğu şekilde kontaminasyon tehlikesini önleyecek şekilde yerleştirmeniz gerekir.

YASALARIN UYGULANMASI

Gıda hijyeniyle ilgili yasaları uygulamaktan yerel belediyeler sorumludur. Bunu yerine getirmek için, işyerinizi denetlemek üzere uygulama görevlileri işyerinizi ziyaret edebilirler. Bu görevliler rutin bir denetleme için veya bir şikayet nedeniyle işyerinize gelebilirler. İşyerinize makul olan herhangi bir zamanda girme ve denetim yapma hakları vardır ve genellikle size daha önceden bildirmeden gelirler.

Uygulamayla ilgili önlemler

Görevliler gerekli olduğunu düşündüklerinde halkı korumak için 'uygulamayla ilgili önlemler' alabilirler. Bunlar şunları içerebilir:

- > yiyecek örnekleri almak
- > kayıtlarınızı denetlemek
- > herhangi bir sorun olduğunda bunları gidermenizi istemek üzere size mektup göndermek
- > yapmanız gereken belirli şeyleri belirten veya belirli işlemleri, işyerlerini veya gereçleri kullanmanızı yasaklayan yasal bildirimde bulunmak
- > ciddi durumlar olduğunda ceza kovuşturması önermek.

Bu konuda daha fazla bilgi için Gıda Standartları Kurumu tarafından çıkarılmış olan "Food law inspections and your business" (Gıda yasaları denetimleri ve işletmeniz) adlı broşüre bakın – ayrıntılı bilgi için sayfa 27'ye bakın.

İYİ GIDA HIJYENİ



Yenmek için güvenli yiyecekler yapmanız ve satmanız için iyi gıda hijyeni gereklidir. Bu bölümde verilen ipuçlarının hepsiyle ilgili herhangi bir yasal kural bulunmaması halinde de, sizin ve elemanlarınızın iyi gıda hijyeninin ne olduğunu almanız ve bu tavsiyelere uymanız yine de çok önemlidir.

İyi gıda hijyeni size şu konularda yardımcı olur:

- › yasalara uymak
- › müşterileriniz arasında gıda zehirlenmesi tehlikesini azaltmak
- › işletmenizin itibarını korumak.

İyi gıda hijyeni, ciddi hastalıklara neden olabilen zararlı bakterilerin kontrol edilmesidir. İyi gıda hijyeni açısından hatırlanması gereken dört ana konu vardır:

- › **Çapraz kontaminasyon (Cross-contamination)**
- › **Temizlik (Cleaning)**
- › **Soğutma (Chilling)**
- › **Pişirme (Cooking)**

Bunlar 4C olarak bilinir. Gıda güvenliğiyle ilgili en sık görülen sorunları önlemenize yardımcı olurlar.



Çapraz kontaminasyon

Çapraz kontaminasyon, bakteriler yiyecekler, yüzeyler veya gereçler arasında yayıldığında meydana gelir. Bunun, çiğ yiyeceklerin, yenmeye hazır yiyeceklerle, gereçlerle veya yüzeylerle temas etmesi (veya bunlar üzerine akıntı olması) sonucu meydana gelmesi muhtemeldir.

Çapraz kontaminasyon, gıda zehirlenmesinin en yaygın nedenlerinden birisidir. Bunu önlemek için şunlara dikkat edin:

- › Üzerinde çalışılan yüzeyleri, doğrama tahtalarını ve gereçleri, yiyecekleri hazırlamaya başlamadan önce ve bunları çiğ yiyecekleri hazırlamak için kullandıktan sonra temizleyin.

- › İdeal olarak, çiğ ve yenmeye hazır yiyecekler için ayrı doğrama tahtaları ve bıçaklar kullanın
- › Yiyecek hazırlamadan önce ellerinizi yıkayın
- › Çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra ellerinizi iyice yıkayın
- › Çiğ ve yenmeye hazır yiyecekleri her zaman birbirinden ayrı tutun
- › Buzdolabında çiğ yiyecekleri, yenmeye hazır yiyeceklerin alt tarafında tutun. Mümkünse çiğ ve yenmeye hazır yiyecekler için ayrı buzdolapları kullanın
- › Elemanlarınızın çapraz kontaminasyonun nasıl önleneceğini bilmelerine dikkat edin.



Temizlik

İyi bir temizlik sayesinde ellerdeki, gereçlerdeki ve yüzeylerdeki bakteriler ortadan kaldırılabılır. Bu şekilde zararlı bakterilerin yiyeceklere yayılmasının önlenmesine yardımcı olunabilir. Şunlara dikkat etmek gerekir:

- › Tüm elemanlarınızın yiyeceklere dokunmadan önce ellerini yıkamalarına ve kurulamalarına dikkat edin.
- › Yiyecek bulunan alanları ve gereçleri, yapılan değişik işler arasında ve özellikle de çiğ yiyeceklere dokunduktan sonra temizleyin.
- › İş yaparken adım adım temizlik yapın. Çalışırken adım adım kullanılan gereçleri, dökülen yiyecekleri vb. kaldırın ve üzerinde çalışılan yüzeyleri iyice temizleyin.



Soğutma

Yiyecekleri düzgün bir şekilde soğutmak, zararlı bakterilerin büyümesinin durdurulmasına yardımcı olur. Üzerinde 'son kullanma tarihi' bulunan yiyecekler, pişmiş yiyecekler ve hazırlanmış salatalar ve tatlılar gibi yenmeye hazır yiyecekler gibi bazı yiyeceklerin güvenli tutulmaları için soğutulmuş saklanması gerekir. Bu tür yiyecekleri oda sıcaklığında ortalıkta bırakmamak çok önemlidir. Bu nedenle şu konulara dikkat edin:

- › Soğutulmuş yiyecekleri teslim aldığınız anda yeterince soğuk olduklarını kontrol edin.

- > Soğuk tutulması gereken yiyecekleri hemen buzdolabına koyun.
- > Pişmiş yiyecekleri mümkün olduğunca çabuk soğutun ve daha sonra buzdolabına koyun.
- > Soğutulmuş yiyecekleri hazırlık anında buzdolabının dışında mümkün olan en kısa süreyle tutun.
- > Buzdolabınızın ve sergileme tezgahlarınızın yeterince soğuk olmasını düzenli olarak kontrol edin.



Piştirme

İyice piştirme, yiyeceklerdeki zararlı bakterileri öldürür. Bu yüzden yiyeceklerin düzgün bir şekilde piştirilmesine dikkat etmek son derece önemlidir. Yiyecekleri piştirirken veya tekrar ısıtırken, daima her tarafının son derece sıcak olmasına dikkat edin.

Kümes hayvanlarının etlerinin, 'rolled joints' denen büyük parça etlerin ve hamburger ve sosis gibi kıyma etten yapılan ürünlerin iyice pişmesine dikkat etmek özellikle önemlidir. Çünkü bu tür ürünlerin orta kısımlarında bakteriler bulunabilir. Bunların pembe renkliyen veya az pişmiş şekilde servis yapılmamaları gerekir. Biftek gibi büyük parçalar halinde kesilmiş etler ve büyük parça halindeki dana ve kuzu etleri, dış tarafları tamamen tecrit edilmiş olduğu sürece, pembe renkte/az pişmiş olarak servis yapılabilirler.

Ne tür yardım alabilirsiniz?

Ne tür yardım alabilirsiniz?

Gıda hijyeniyle ilgili yasalara uyma konusunda tavsiye isterseniz, yerel belediyeyle temasa geçin.

Küçük bir gıda işletmesi sahibiyse, HACCP ilkeleri temelinde gıda güvenliği yönetimi işlemlerine sahip olmanıza yardımcı olacak paketler bulunmaktadır. Bu paketler, İngiltere, İskoçya ve Kuzey İrlanda'da Gıda Standartları Kurumu (FSA), Galler'de ise yerel yönetimler tarafından çıkarılmıştır.

> İngiltere

Gıda güvenliği yönetimine yenilikçi ve pratik bir yaklaşım olan 'Safer food, better business' (Daha güvenli yiyecek, daha güvenli işletme), küçük yiyecek işletmeleriyle ve 50'den fazla yerel yönetimle ortaklık halinde FSA tarafından geliştirilmiştir. 'Safer food, better business' adlı belgeyi edinmek isterseniz, bu broşürün arka kapağında verilen temas için bilgileri kullanarak FSA ile temasa geçin. Bu belgeyi internette www.food.gov.uk adresinde de görebilirsiniz.

> Galler

Çeşitli yerel yönetimler daha önce yemek temini işletmeleri için HACCP hakkında yönlendirme paketleri geliştirmişlerdir ve Galler Gıda Standartları Kurumu bunların Galler'deki bütün yerel yönetimler tarafından paylaşılmasını teşvik etmiştir. Daha fazla bilgi için işletmelerin kendi yerel yönetimleriyle temasa geçmeleri gerekir.

> İskoçya

İskoçya Gıda Standartları Kurumu, küçük işletmeler de dahil olmak üzere gıda endüstrisinin, yerel yönetimlerin ve İskoçya Gıda Danışma Komitesi'nin (Scottish Food Advisory Committee) deneyimleri temelinde 'CookSafe' adlı, HACCP'ye dayanan bir sistem geliştirmiştir. Bu ayrıca Çince, Urduca ve Pencapça dillerinde de mevcuttur. Bunu edinmek isteyenlerin kendi yerel yönetimleriyle temasa geçmeleri gerekir. Bu belgeyi internette www.food.gov.uk adresinde de görebilirsiniz.

> Kuzey İrlanda

Kuzey İrlanda Gıda Standartları Kurumu, yemek temini işletmeleri ve yerel yönetimlerle birlikte çalışarak yemek temini sektörü için, 'Safe Catering' (Güvenli Yemek Temini) adlı bir kılavuz çıkarmıştır. Süreç içinde geliştirilen ve iyileştirilen bu kılavuz, Kuzey İrlanda'daki yemek temini sektöründe geniş bir kabul görmüştür. İşletmelerin daha fazla bilgi için kendi yerel yönetimleriyle temasa geçmeleri gerekir.

Ne tür yardım alabilirsiniz?

Yemek tedariki işletmeleri belirli bir paket veya model kullanmak zorunda değildirler. Ancak kendi işletmelerine uygun gıda güvenliği yönetimi işlemlerinin bulunmasına dikkat etmeleri gerekir. Bazı işletmelerde halen uygun bir sistem bulunmaktadır ve bunu kullanmaya devam edebilirler.

FSA bazı başka tür gıda işletmeleri için paketler geliştirme konusunda çalışma yürütmektedir. Ayrıntılı bilgi için internette www.food.gov.uk adresine bakın.

Yönlendirici belgeler

FSA tarafından yeni kurullarla ilgili yönlendirici belgeler de çıkarılmıştır ve bunlar internette www.food.gov.uk adresinde okunabilir.

FSA yayınları

Sizin için yararlı olabilecek çeşitli FSA yayınları bulunmaktadır. Bunlar:

- › **Starting up – Your first steps to running a catering business** (Başlama – Bir yemek tedarik işi yürütmek için ilk adımlarınız)
- › **Food law inspections and your business’** (Gıda yasaları denetimleri ve işletmeniz)
- › **Eggs – what caterers need to know** (Yumurtalar: yemek tedarik edenlerin bilmesi gerekenler)

Bunların sipariş edilmesi konusunda bilgiler bu broşürün arka kapağında bulunmaktadır.

İyi uygulama kılavuzları

Endüstri tarafından çıkarılan iyi uygulama kılavuzlarında da gıda hijyeni kurallarına nasıl uyulacağı konusunda tavsiyeler bulunmaktadır. Bu kılavuzların kullanılması gönüllülük temelindedir. Ancak bunlar Hükümet tarafından tanınmışlardır ve uygulama görevlilerinin işletmelerin kurallara uyup uymadıkları konusunda değerlendirme yaparken bunları göz önüne almaları gerekmektedir.

Yeni kurulları kapsayan çeşitli kılavuzlar geliştirilmektedir ve bunlar 2006 yılı içinde çıkarılacaktır. Ayrıntılı bilgi için internette www.food.gov.uk adresine girin.

www.food.gov.uk



Gıda Standartları Kurumu Yayınları

Bu broşürden daha fazla sayıda istemek ya da Kurum tarafından çıkarılan diğer yayınları edinmek için Gıda Standartları Kurumu Yayınları (Food Standards Agency Publications) ile temasa geçin:

tel **0845 606 0667**
minikom **0845 606 0678**
faks **020 8867 3225**
email **foodstandards@ecgroup.uk.com**

Published by the Food Standards Agency March 2006
Design by Hoop Associates

© Crown copyright 2006
Printed in England 10k FSA/1037/0306