

**EK - 3 : Yemek Üretim Tesislerinde Uygulanacak Genel Hijyen Kuralları**

Yemek Üretim tesisleri, daima temiz ve iyi durumda bulundurulmalı, tasarımı, yerleşimi ve boyutları açısından yeterli temizleme ve dezenfekte işlemleri yapılmasına elverişli olmalı ve Ek-6 Türk Gıda Kodeksi Gıda Hijyen Yönetmeliği'ne göre belirlenen aşağıdaki şartları taşımalıdır.

**3.1 Genel Şartlar**

- Aşevinin çevresinde, tesisi olumsuz etkileyecek ve çapraz bulaşmaya neden olabilecek kirlenici unsurlar (toz, koku vb) olmamalıdır.
- Yüzeyler; üzerinde kir birikmesine, yabancı maddelerin gıda maddelerine bulaşmasına, yoğunlaşmış sıvı veya küf oluşumuna yol açmayacak şekilde tasarlanmalıdır.
- Zararlıların aşevine girişi önlenmelidir.
- Özellikle hazırlama bölümlerinde fiziksel tehlike oluşturabilecek malzemeler kullanılmamalı, bu bölgelerdeki pencere camları plastik filmler ile kaplanmalıdır.
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.

**3.2 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları**

- Aşevindeki tuvaletlerin suyu sürekli olmalı, kanalizasyon bağlantısı bulunmalı, hiçbir şekilde üretim ve depo alanlarına doğrudan açılmamalıdır.
- Tuvaletlerde, sabun dispenseri, hijyenik el kurutma (örneğin tek kullanımlık peçeteler veya el havlu ruloları) ve dezenfektan dispenseri bulunmalıdır.
- Personel için personel soyunma alanları sağlanmalıdır. İş ve sokak kıyafetlerinin ayrı ayrı saklanabileceği şekilde yeterli sayıda soyunma dolapları olmalıdır. Bu dolapların içerisinde gıda maddesi saklanmamalıdır.

**3.3 Havalandırma**

- Aşevi ve tuvaletler yeterli havalandırma düzeneğine sahip olmalıdır.
- Havalandırma sistemleri, duman, koku, is ve buharlaşmayı giderecek, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve zararlı girişini önleyecek nitelikte olmalıdır. Filtreleri ve diğer parçaları temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilecek bir şekilde kurulmalıdır.
- Pişirme ve buharlı ısıtıcılardan çıkan hava üretim tesisinden uzaklaştırılmalıdır.
- Temiz olmayan bir alandan temiz bir alana olabilecek hava akımlarından kaçınılmalıdır.

**3.4 Su**

- İşyerlerinde ilgili mevzuata uygun, sürekli yeterli miktarda, içme suyu niteliğinde sıcak ve soğuk su kullanılmalıdır.
- Su tankları; yağmur, kuş, zararlı vb. girişine karşı korumalı ve kontrolü kolayca yapılabilecek yerde bulunmalı, düzenli aralıklarla temizlenmeli, içindeki su mevzuata uygunluğu açısından laboratuvarında periyodik aralıklarla kontrol edilmeli/ettirilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

**3.5 Temizlik Ekipmanları ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Muhafazası**

- Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında uygun kapalı yerlerde muhafaza edilmelidir.

- Aşevlerinde temizlik ve dezenfeksiyon amacına yönelik olarak kullanılan maddeler ile bazı gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenilir hale getirilmesi amacıyla kullanılan dezenfektanlar Sağlık Bakanlığından onaylı olmalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri, karışıklığa ve tehlikeli durumlara sebep olmaması açısından boş gıda maddesi veya karışım kaplarına konulmamalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddeleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.

### 3.6 Teknik Donanım, Alet ve Ekipman

Gıda maddelerinde kullanımına izin verilen alet ve ekipmanlar, tek kullanımlık kap ve ambalajlar hariç, temizlik ve dezenfeksiyona imkân verecek, gıda maddelerinin olumsuz olarak etkilenme riskini en aza indireyecek şekilde uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

Makine, alet ve ekipmanlar kullanıldıktan hemen sonra bekletilmeden temizlenmelidir. Üretim alanlarında üretimde kullanılmayan alet, ekipman, makine ve malzeme bulundurulmamalıdır.

### 3.7 Alet, Ekipman ve Makineler

- Gıda maddeleri ile doğrudan temasta bulunan makineler ve aletler (örneğin mikserler) temizlenebilir, dezenfekte edilebilir olmalıdır. Bu alet ekipman ve makineler, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler kullanma talimatlarına göre kullanılır.
- Gerekli olan makine ve aletlerin düzenli olarak kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.

### 3.8 Yardımcı Ekipmanlar

- Yardımcı ekipmanların muhafaza edildiği yerler kolayca temizlenebilir olmalıdır.
- Temizlik için, muhafaza yeri veya yakın çevresinde bir içme suyu bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- Yıkanmış ve yıkanmamış karışım kapları el ile sadece alttan ve dıştan tutulmalıdır.
- Gıdaların sunumu sırasında kullanılan ekipmanlar kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir özellikte olmalı ve Hijyenik bir şekilde afetzedeğe sunulmalıdır.
- Atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte ve içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.
- Yardımcı ekipmanların zemin ile teması engellenmelidir.

### 3.9 Temizlik ve Dezenfeksiyon

- Kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanlar kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
- Temizlik için içme suyu kalitesinde su kullanılmalıdır.
- Sağlık Bakanlığı tarafından kullanımına izin verilmiş, gıda sanayisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.

- Temizlik ve dezenfektan maddelerin kullanımları sırasında, gerekli ve uygun olan dozaja, sıcaklığa ve etki süresine dikkat edilmelidir. Söz konusu temizlik ve dezenfektan maddelerinin imalatçıları tarafından kullanım usulleri hakkında yapılan önerilere uyulmalıdır.
- Temizlik ve dezenfektan maddelerinin bulunduğu kaplar kolay anlaşılabilir ve okunabilir şekilde işaretlenmiş olmalıdır.
- Her temizlik işleminden sonra tüm temizlik araçlarının kendileri de temizlenmelidir.
- Soğutucu batarya ve körükler genellikle küf sporları için bir ortam meydana getirdiğinden, dikkatli bir şekilde temizleme işlemine tabi tutulmalıdır.

### 3.10 Atık Yönetimi

- Atıklar gıda maddelerinin bulunduğu mekânlarda yığılmalara meydan vermemek için mümkün olduğunca çabuk bir şekilde uzaklaştırılmalıdır.
- Atıklar üzerleri örtülebilen kaplar içinde çöp poşeti vb. Maddelerin içinde toplanmalıdır. Atık kapları üretim alanının dışına çıkarılmamalı, atıklar kapların içindeki çöp poşetleri ile üretim alanından uzaklaştırılmalıdır.
- Vardiya sonlarında atık kaplar boşaltılmalı ve temizlenmelidir.
- Atık kapların kapağı sıkıca kapatılmış olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Gıdaya herhangi bir bulaşma olmaması ve gıdanın olumsuz etkilenmemesi için gıda maddelerinin sevkiyatı ile atıkların ortamdaki uzaklaştırılması işlemleri aynı zamanda yapılmamalıdır.

### 3.11 Personel Hijyeni

- Aşevlerinde çalışan kişiler uygun, temiz iş kıyafetleri ve koruyucu giysiler ( bone, maske, galoş, eldiven vb) giymelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.
- Sokak kıyafeti ve sokak ayakkabıları ile üretim alanına girilmemelidir.
- İş kıyafetleri aşevi dışında giyilmemelidir.
- Saçlar mutlaka bone içinde tutulmalıdır.
- Üretim ve hazırlama işlerinde mutlaka ağız maskesi kullanılmalıdır.
- Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim alanında hiçbir takı takılmamalıdır.
- Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin işyerinde çalışmasına izin verilmemelidir.
- Çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalıdır.
- Eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Tuvalet sonrasında eller iyice yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.
- Koruyucu eldivenler zamanında yenileri ile değiştirilmelidir.
- Üretim/işleme/hazırlama/sunum giriş noktalarında bol miktarda koruyucu eldiven bulundurulmalıdır.
- Üretim/işleme/hazırlama birimlerinin giriş yerlerine mümkün olması halinde dezenfektan küvetleri konmalıdır.