

GOVERNMENT  
KEY PROJECT

# Et işletmelerinin Kurulması



Küçük ve  
orta büyüklükte  
işletmeler için  
rehber



GOVERNMENT  
KEY PROJECT

Author: Finnish Food Safety Authority Evira,  
Advisory project for small and medium-sized food businesses  
Layout: In-house Services Unit  
Pictures of the cover: Shutterstock  
Helsinki 2017





# İçindekiler

<b>Kılavuza Giriş</b> .....	<b>5</b>
<b>1. Bölüm, Kuruluş</b> .....	<b>6</b>
Uygun tesisler.....	6
Tesisiniz için müdürlüğün onayına nasıl başvurulur?.....	7
Onay başvurunuzu gönderdikten sonra ne olur? .....	8
Onay kararı .....	9
Onay numarası ve tanımlama işareti .....	10
Müdürlüklerin denetim masrafı nedir? .....	10
Mutfak personeli için gereksinimler .....	10
<b>2. Bölüm, Tesis</b> .....	<b>11</b>
Gıda işleme, üretim ve depolama tesisleri .....	11
Su muslukları ve lavabolar .....	12
Gıda maddeleri için soğuk depolama tesisleri.....	13
Paketleme ve sarma malzemelerini depolama alanları .....	14
Personel soyunma odaları .....	14
Tuvaletler .....	14
Temizleme ekipmanı depolama ve bakım tesisleri .....	14
Atık ve yan ürün depolama tesisleri.....	15
Sigara içme alanları .....	15
İşletmenin müfettişi için özel bir alan.....	15
<b>3. Bölüm, Faaliyetler</b> .....	<b>16</b>
Yüzeylerin ve ekipmanın temizlenmesi ve temizliği .....	16
Gıdayla kullanıma uygun malzemeler .....	18
Su kaynağı.....	19
Malzemelerin satın alınması ve teslimatların kabul edilmesi .....	19

İzlenebilirlik .....	20
İçerik ve tarif yönetimi.....	21
Gıda bilgi yönetimi .....	21
Gıda nakliyesi .....	23
<b>4. Bölüm, Personel.....</b>	<b>24</b>
Hijyen pasaportu .....	24
Çalışanın sağlık durumu .....	24
Koruyucu kıyafetler .....	25
Elleri yıkama .....	26
<b>5. Bölüm, Öz denetim planı.....</b>	<b>27</b>
Öz denetim sistemi nedir ve niçin gereklidir? .....	27
Öz denetim planı neleri kapsamalıdır?.....	28
Öz denetim sistemiyle ilgili terimler .....	28
Öz denetim planının neleri kapsamaması gerekir? .....	29
Öz denetim planının gerçekleştirilmesi nasıl takip edilecek? .....	29
Sorumluluklar .....	30
<b>5.1. Öz denetim planının içeriği .....</b>	<b>31</b>
<b>6. Bölüm, Terimle .....</b>	<b>36</b>



## Kılavuza Giriş

Bu kılavuzda bir et kesim tesisi, kıyma üreten bir tesis veya hazırlanmış et üreten bir tesisin kurulması hakkında önemli bilgiler edineceksiniz. Ayrıca et tesisinizde, örneğin hijyen ve diğer düzenlemeler konusunda işlerin düzgün yürütülmesi hakkında da bilgi edineceksiniz.

Bir et tesisinde her bir aşamada ne yapılacağını ve nasıl çalışılacağını önceden bilmeniz önemlidir. Bunları bilerseniz her şey yolunda gider ve hem müşteriler hem de gıda müfettişi mutlu olur.

Bu kılavuz altı bölüme ayrılmıştır.

- **1. Bölüm, Kuruluş.**
  1. Bölüm, bir et tesisi kurmak için ihtiyaç duyulan bilgilerin bir özetidir.
- **2. Bölüm, Tesis.**
  2. Bölüm, tesislerin uygunluğuna ilişkin şartlar hakkında bilgiler içermektedir.
- **3. Bölüm, Faaliyetler.**
  3. Bölüm, faaliyetlerle ilgili bilgiler içermektedir.
- **4. Bölüm, Personel.**
  4. Bölüm, personellerle ilgili şartları içermektedir.
- **5. Bölüm, Öz denetim planı.**
  5. bölümde öz denetim faaliyetleriyle ilgili bilgiler bulacaksınız. Bu bilgiler, et tesisiniz için bir öz denetim planı oluşturmanıza yardımcı olacaktır.
- **6. Bölüm, Terimler.**

Bu kılavuz, bir işletmenin kurulması ve işletilmesine dair genel bilgiler içermemektedir. Bu tür bilgileri içeren bağlantılar [www.evira.fi/en/operatorguidance](http://www.evira.fi/en/operatorguidance) sayfasında sunulmuştur.

Metinde bazı sözcüklerin altı çizilmiştir.

### Aşağıdaki konularda bilgiler edineceksiniz:

- ▶ Binanın tesisiniz için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Tesisiniz ve faaliyetleriniz için yetkili kurumların onayına nasıl başvurabilirsiniz?
- ▶ Et işleme tesislerinin şartları nelerdir?
- ▶ Et veya et ürünlerinin işlendiği bir tesisin faaliyetlerinde başka neler gereklidir?
- ▶ Et veya et ürünlerinin işlendiği tesislerin personeli için hangi şartlar gereklidir?
- ▶ Bir et işleme tesisinin öz denetim planı ile ne kast edilmektedir?



## 1. Bölüm, Kuruluş

### Bu bölümde şunları öğreneceksiniz:

- ▶ Kurulum aşamasında neleri göz önünde bulundurmalısınız?
- ▶ Tesislerin faaliyetleriniz için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Sizin ve personelinizin nasıl bir uzmanlığa sahip olması gerekir?
- ▶ Sizden başka ne istenir?
- ▶ Tesisinizin faaliyetleri için nasıl onay başvurusu yapabilirsiniz?
- ▶ Onay denetimi neleri kapsar?
- ▶ Aklınızda bulundurmanız gereken diğer önemli konular nelerdir?
- ▶ Öz denetim planı nedir ve bu planı oluşturmak için nereden yardım alabilirsiniz?

### Uygun tesisler

İstedığınız tesisleri bulduğunuzda, bu tesislerin düşündüğünüz amaca uygun olup olmadığını belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden öğrenin. Bu, bina veya tesislerin bir et tesisine teknik olarak uygun olduğunu garanti etmez; örneğin yeterli havalandırma bulunmalıdır.

Bu ilk aşamada belediyenin gıda kontrol müdürlüğü ile irtibat kurmak iyi olacaktır. Müdürlükten tesislerin istediğiniz amaca uygun olup olmadığını teyit edebilirsiniz.

### “Yapı ruhsatında belirtilen kullanım” ne anlama gelmektedir?

Belediyenin yapı kontrol müdürlüğü, tesislerin veya bir gayrimenkulün örneğin restoran, mağaza, ofis veya endüstriyel tesis olarak kullanımını onaylar.

Tesislerin kullanım amacı yapı ruhsatında belirtilir ve tesisler, yapı ruhsatında onaylanan amaçlar dışında kullanılamaz.

### Tesisler istediğiniz amaç için onaylanmazsa ne olur?

Kullanım amacı uygun olmasa da tesisleri kullanmak isterseniz tesislerin belirtilen kullanımını değiştirmek için bir yapı ruhsatına ihtiyaç duyarsınız.

Havalandırma veya su tesisatları gibi önemli tadilatlar yapmanız gerekebilir.

Yapı ruhsatına kendinizin mi başvurması yoksa inşaat şirketi gibi başka bir şirketin mi başvurması gerektiği konusunda belediyenizin yapı kontrol müdürlüğünden bilgi alın.

### Tesislerin kullanım amacında değişiklik başvurusunda bulunurken aşağıdakileri göz önünde bulundurun:

Bu tür durumlarda bir tasarımcıyla çalışmak gibi planlama masraflarına hazır olmanız gerekir.

Belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden tasarımcılarla ilgili yetkinlik gereksinimlerini öğrenin.



Yapı ruhsatı nihai hale gelmeden inşaata başlanamaz. Tesis, yapı denetim müdürlüğü tarafından son denetim ile onaylanmadan yeni kullanım amacıyla kullanılamaz.

### **Yapı ruhsatıyla ilgili olanlar dışında et tesisinin faaliyetiyle ilgili başka engeller olabilir mi?**

Amaçladığınız faaliyetin aklınızdaki gayrimenkulde yürütülüp yürütülemeyeceğini inşaat şirketinden kontrol edin. Şirketin kuruluş sözleşmesi, tesislerin kullanımıyla ilgili hükümler içerebilir.

### **Tesisler, et işletmenizi çalıştırmak için uygun mu?**

Tesislerin planladığınız amaçlara uygunluğunu değerlendirirken en azından faaliyetlerinizin tesislerde makul bir şekilde yürütülmesinin mümkün olup olmadığını düşünmelisiniz. Örneğin tesislerde yeterli sayıda depolama alanı, su tesisatı ve zemin drenajı olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Faaliyetlerinizi daha ileri bir tarihte genişletmek isteyebileceğinizi düşünüyorsanız en baştan yeterince büyük veya kolayca değiştirilebilir tesisler seçin.

Ayrıca gıdaları işlemenin büyük ve pahalı yüzey tadilatı gerektirip gerektirmeyeceğini de göz önünde bulundurun.

Gıda müfettişi ve danışma kuruluşları bu konularda size tavsiye verebilecektir. Danışma kuruluşlarıyla ilgili bilgiye web sitesindeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

Bu kılavuzun Tesisler bölümünde, tesis gereksinimleriyle ilgili ek bilgi de yer almaktadır.

### **Tesisleri, aşağıdakilerin kolayca uygulanabileceği biçimde tasarlayın:**

- Müşterilerin veya dışarıdan kişilerin gıda işleme alanlarına girmesine izin vermeyin. Tesislerde evcil hayvanlara izin verilmez.
- Perakende satış bölümü, et kesme ve kıyma alanlarından ve et hazırlama bölümünden farklı bir bölümde yer

almalıdır. Paketleme alanları gibi diğer işleme alanları zaman dilimi olarak perakende satıştan ayrılabilir. Bu durumda ürünler, marketin alışverişe kapalı olduğu saatlerde market alanında paketlenabilir. Bunun için denetim müdürlüğünden onay alınması gerekir.

- Çalışanların örneğin giyinme odaları ve gıda depolama alanlarına girmesi sırasında aralarından geçmesi için gıda hazırlama ve işleme alanlarını belirleyin.
- Gıda dışındaki ürünleri, koku veya tatlarının gıdalara karışmaması için uygun bir yerde saklayın. Ayrıca kırılırsa tehdit oluşturmamasını sağlayın.
- Kullanılmamış mobilya, cihazlar ve ekipman gibi gereksiz eşyaları toz topladığı için tesis dışına çıkarın. Ayrıca bunlar yer kaplar ve temizliği zorlaştırır.

### **Tesisiniz için müdürlüğün onayına nasıl başvurulur?**

Yalnızca yetkili müdürlüklerden onay aldıktan sonra faaliyete başlayabilirsiniz. Kural olarak onay için tesisinizin bulunduğu belediyenin gıda kontrol müdürlüğüne yazılı olarak başvurulur.

Tesis bir kesimhaneye bağlıysa onay için Finlandiya Gıda Güvenliği Kurumu Evira'ya başvurulur. Ancak ren geyiği kesimhaneleri ve bunlara bağlı tesisler, Lapland Bölgesel Devlet İdare Kurumu tarafından onaylanır.

Planladığınız faaliyetlerinizin ayrıntılarını onay başvurusunda açıklamalısınız. Ayrıca üretim tesislerinizi de tarif etmelisiniz.

Bunun en kolay yolu, ilgili müdürlüğün sağladığı başvuru formunu kullanmaktır. Forma belediyenin web sitesinden veya gıda müfettişinden ulaşabilirsiniz. Alternatif olarak form kullanmadan da bir başvuruda bulunabilirsiniz.

**Onay başvurusu en az aşağıdaki bilgileri içermelidir:**

- adınız, ikamet ettiğiniz bölgenin belediyesi ve iletişim ayrıntıları
- işletme numarası veya varsa kişisel kimlik kodunuz
- tesisin adı ve adresi
- tesiste gerçekleştirilecek olan faaliyetler (örn. kesim tesisi, kıyma et üreten tesis, hazırlanmış etleri üreten tesis, mekanik olarak ayrılmış et üreten tesis, et ürünleri üreten tesis)
- planlanan üretim hacmi
- tahmini faaliyete başlama tarihi
- havalandırma, su temini, tesisat, atık yönetimi ve yan ürün işleme ile ilgili rapor
- üretim, depolama, temizleme ve nakliye tesisleri ve personel tesislerinin yüzey malzemeleri
- tesislerin kullanımıyla ilgili özel düzenlemelerin açıklaması (fonksiyonların zamana göre ayrılması, yani farklı zamanlarda farklı iş türlerinin gerçekleştirilmesi)
- dönemsel faaliyetlerle ilgili bilgi

**Ayrıca başvuruda aşağıdaki ekler yer almalıdır:**

- aşağıdakileri belirten düzen, zemin planı ve HPAC çizimleri:
  - gıda işleme alanları, her bir alanda gerçekleştirilecek iş türü ve ekipman ve mobilyaların yerleşimi
  - çiğ malzemelerin, içeriği ve bitmiş ürünlerin, ambalaj malzemelerinin, yan ürünlerin ve atıkların taşıma yolları
  - gıda işleme ve atık depolama alanları arasındaki sınırlar gibi hijyen bölgelerinin sınırları
  - personel erişim yolları (bakım, nakliye ve temizleme dahil)
  - su tesisatları, yıkama ve dezenfeksiyon tesisleri ve zemin drenajlarının konumları

- soğutmalı tesislerin sıcaklığı
- yapı kontrol müdürlükleri tarafından onaylanan ve onay bekleyen her bir tesisin amacı hakkında bilgi
- denetim için öz denetim planı

**Önemli değişiklikler yaparsanız ne olur?**

Önemli değişiklikler için önceden onay başvurusunda bulunmalısınız. Önemli değişiklikler örneğin aşağıdakileri kapsar;

- kesim tesisinde kıyma üretmeye başlamak;
- onay başvurusunda belirtilenden önemli ölçüde yüksek hacimde ürün üretmek veya
- tesisleri genişletmek.

Müdürlükler tarafından onaylanan faaliyetlerin türünü değiştiren bir değişiklik, önemli bir değişikliktir.

Tesislerin amacını değiştirirseniz de onay almanız gerekebilir. Örneğin ambalaj malzemesi depolama alanını et işleme alanına dönüştürürseniz.

**Onay başvurunuzu gönderdikten sonra ne olur?**

Genel kural olarak denetim müdürlüğünün başvurunuzu aldıktan sonra 60 gün içinde konuyla ilgili bir karar vermesi gerekir.

İşleme süresi özel nedenlerle uzatılabilir. Örneğin eksik başvuru, işleme süresini uzatabilir. Müdürlük, gereken ek rapor ve belgeleri sağlamanızı isteyebilir.

**Onay denetimi**

Denetim müdürlüğü tesisinizi onaylamadan önce bir kabul denetimi gerçekleştirmelidir.

Denetim, başvuruyu sunduktan sonra yapılır. Ayrıca tesisiniz üretime başlamaya hazır olmadan önce denetim gerçekleştirilemez.

**Müdürlük öz denetim planınızı değerlendirecektir**

Faaliyete başlamadan önce bir öz denetim



planı oluşturmanız gerekir. Öz denetim planının amacı, faaliyetlerinizi açıklamaya ve bunlarla ilişkili gıda hijyeni risklerini yönetmeye yardımcı olmaktır.

Tesisinizi onaylamadan önce müdürlük, öz denetim planınızın gereken konuları kapsayıp kapsamadığını da değerlendirecektir.

Planı hazırlama materyallerini bu kılavuzda ve çok sayıda gıda kontrol kuruluşunun web sitesinde bulabilirsiniz.

Öz denetim planının oluşturulması, bu kılavuzun Öz denetim planı bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

### Onay kararı

Tesisiniz mevzuat koşullarına uygunsa yetkili kurum onay verecektir. Konuyla ilgili size yazılı bir karar iletilecektir.

Faaliyetleriniz, geçerli onay kararına uygun olmalıdır. Faaliyetlerinizi daha ileri bir tarihte değiştirmek isterseniz onay için başvurmanız gerekir.

### Tesisiniz ne zaman koşullu onay alabilir?

Sıra dışı durumlarda müdürlük, tüm gereksinimlere uygun olmasa bile tesisinize koşullu onay verebilir. Bu durumlarda tesisinizin temel yapısı ve ekipmanı yine de yönetmeliklere uygun olmalıdır. Temel yapısal gereksinimler tesisinizin duvarlarının, tavanlarının, zeminlerinin, su temininin, tesisatlarının, havalandırması ve ışıklarının uygun durumda olması gerektiği anlamına gelir.

Koşullu olarak onaylanabilmesi için tesisinizin daha sonra düzeltebileceğiniz sadece küçük eksiklerinin bulunması gerekir. Sadece bunun ardından tesisiniz için nihai onay alabilirsiniz.

Küçük eksikliğe bir örnek, çeşitli su tesisatı bulunan tesisteki tamamlanmamış bir su tesisatı olabilir.

Bir seferde maksimum üç aylık koşullu onay verilebilir. Müdürlük, üç aylık dönem bitmeden yeni bir denetim yapacaktır.

### Başvurunuz reddedilebilir mi?

Müdürlük aşağıdaki nedenlerle başvurunuzu reddedebilir:

1. Tesisin yapıları veya ekipmanı gıda güvenliğini tehlikeye düşürürse ve istendiğinde bunları düzeltmezseniz.
2. Başvurunuz eksikse ve istendiğinde eksik bilgileri sağlamazsanız.
3. Öz denetim planı yoksa veya önemli bilgiler eksikse.

Bu önemli bilgiler örneğin aşağıdakileri içerebilir:

- gıda numunesi alma ve inceleme planı veya
- tesisler ve ekipman için temizleme ve numune alma planı.

### Bulaşıcı süngerimsi ensefalopati (TSE) riskli malzemenin ayrılması için onay

TSE hastalıkları, 'deli dana hastalığı' (bovin BSE) ve koyun ve keçide görülen scrapie hastalığını içerir.

Kesim tesislerindeki TSE riskli malzeme, 12 aylıktan büyük hayvanlardan elde edilen aşağıdaki malzemelerden oluşur

- sığır kafa eti
- örneğin ayırma hatasından dolayı kesimhanede karkasta bırakılan sığır omuriliği
- koyun ve keçi omuriliği

TSE riski taşıyan malzemeler, en yüksek risk kategorisindeki yan ürünleri teşkil eder ve imha edilmeye gönderilmelidir. Bu, TSE hastalıklarının yayılmasını önler.

Kesim tesisinizde TSE riskli malzemeyi kaldırmak isterseniz müdürlüğün tesisinizi TSE riskli malzemeyi ayırma kuruluşu olarak onayladığı bir karara ihtiyaç duyarsınız.

### **Eti kestiğiniz aynı odada kıyma ve hazırlanmış çiğ et üretmenize izin verilir mi?**

Denetim müdürlüğü, eti kestiğiniz aynı odada kıyma ve hazırlanmış et üretmenizi onaylayabilir.

Bu durumda üretim;

- diğer faaliyetlerden yeterince uzak bir alanda gerçekleştirilmelidir veya
- ayrı bir zamanda yapılmalıdır (et kesimiyle aynı anda yapılmamalıdır) ve farklı işlemler sırasında alan temizlenmelidir.

### **Onay numarası ve tanımlama işareti**

Onayladıktan sonra Evira işletmenize bir onay numarası verir. Bu numara, işletmenizde paketlenen tüm ürünleri etiketlemeniz gereken işletme tanımlama işaretinde yer alır. Onay numarası veya tanımlama işareti, et teslimatlarının ticari belgelerinde de yer almalıdır.

Müdürlükler, işletmeniz onaylanmadan önce Evira'dan tesisiniz için önceden bir numara rezerve edebilir. Bu rezervasyon, faaliyetlere başlamanıza izin verildiği anlamına gelmez. Ancak size örneğin ambalaj malzemelerini ve belge şablonlarını önceden yazdırma imkanı tanır.

### **Müdürlüklerin denetim masrafı nedir?**

Denetim müdürlüğü, işletmenizin onayı için bir ücret ve düzenli denetim için tekrarlanan ücretler ister. Gıda müfettişleri duyurmadan denetim ziyaretleri yapabilir veya denetimlere sizinle birlikte önceden karar verebilir.

Ücret tutarı, belediyenin tarifelerine göre belirlenir. Tarifeler, işletmenizin bulunduğu belediyenin web sitesinde belirtilmiştir.

Resmi denetimle ilgili daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

### **Mutfak personeli için gereksinimler**

Profesyonel olarak bozulabilir yiyecek işleyen kişilerin hijyen pasaportu olması ve uygun koruyucu kıyafetler giymesi gerekir. Hijyen pasaportu, gıda hijyeni konusunda bilgili olunduğunu gösteren bir uzmanlık sertifikasıdır.

Gerekirse çalışanlar salmonella mikrobi taşımadıklarını güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir.

Tüm bu gereksinimlerin amacı, gıda güvenliği sağlamaktır. Bu personel gereksinimleri, kılavuzun Personel bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

#### **Özet**

Bir et işletmesi kurarken:

- ▶ Tesislerin işletmenize uygun olduğundan emin olmak için belediyenin yapı kontrol müdürlüğü ve gıda kontrol müdürlüğü ile irtibat kurun.
- ▶ İşletmenizi kurmak için bir onay başvurusu yapın.
- ▶ Et işleyen kişilerin hijyen pasaportu, sağlık sertifikası ve koruyucu kıyafetleri olduğundan emin olun.
- ▶ Bir öz denetim planı hazırlayın.



## 2. Bölüm, Tesis

**Bu bölümde**, uygun tesislerin koşullarını ve gıda güvenliği ve hijyenine nasıl katkı sağladıklarını **öğreneceksiniz**.

**Et işletmenizi planlarken, aşağıdaki donanımların ve işlevlerin doğru şekilde kurulduğundan emin olun:**

- Gıda işleme, üretim ve depolama tesisleri
  - Gerekli ekipman ve araç gereçler
  - Soğuk depolama tesisleri
  - Su tesisatları ve musluklar
  - Toksik olmayan, kolay temizlenen ve pürüzsüz yüzeyli malzemeler
- Kapların ve teslimat kutularının temizlenmesi ve depolanması için bir alan
- Atık ve yan ürün depolama tesisleri
- Temizleme ekipmanının depolanması ve bakımı için tesisler
- Diğer gerekli depo alanları
- Yıkılarak temizlenmesi gereken tesislerde zemin drenajları
- Tuvaletler
- Personel soyunma odaları
- Sigara içme alanları

### **Gıda işleme, üretim ve depolama tesisleri**

Gıdaları işlerken ve depolarken, gıda maddelerinin kirden, zararlı bakterilerden, virüslerden ve zararlı maddelerden korunmasını sağlamak hayati önem taşır.

Bunun için, farklı işlevlerin makul bir şekilde yerleştirilebilmesini sağlayan uygun büyüklükte tesisler gerekir.

Ayrıca, gıdayla temas eden bütün yüzeyler güvenli olmalı ve yiyeceğe zararlı maddeler bulaştırmamalıdır.

Binanın planı, çiğ malzemelerin bitmiş üründen ayrılmasına olanak tanımalıdır.

Ayrıca alerjenleri de ayırabilmelisiniz. Bunlar birbirlerinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları yiyeceklerden ayrı tutulmalıdır. Alerjilere veya intoleranslara neden olan maddelerin ve ürünlerin bir listesi, bu kılavuzun “Gıda bilgisi yönetimi” bölümünde sunulmuştur.

### **Birbirinden ayrı tutulması gereken gıdalara örnekler**

- Çiğ malzemeleri ve bitmiş ürünleri birbirinden ayrı tutun. Örneğin, etler çiğ köftelerden (steak tartare) ve kıymadan ayrı tutulmalıdır ve karkaslar kesilmiş etlerden ayrı tutulmalıdır.
- Çiğ kümes hayvanları etini diğer yiyeceklerden ayrı tutun. Paketlenmemiş çiğ kümes hayvanları etini, diğer paketlenmemiş yiyeceklerle temas etmeyecek şekilde depolayın ve işleyin.
- Farklı tür hayvanların etleri de ya farklı zamanlarda ya da farklı alanlarda işlenerek ayrı tutulmalıdır.
- Alerjilere ve intoleranslara yol açan

malzemeleri ve ürünleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları diğer yiyeceklerden ayrı tutun. Gıdaların ayrılması ve çapraz kontaminasyonun önlenmesi için düşünülmesi gereken önemli çalışma aşamaları şunlardır: malzemelerin satın alınması ve teslim alınması, etiketleme, gıda malzemelerinin depolanması ve işlenmesi, çalışma ve temizlemenin planlı sıralaması.

- Paketlenmiş ve korunaksız etleri veya işlenmiş etleri birbirinden ayrı tutun. Ayrıca, paketleme malzemesinin etleri veya işlenmiş etleri kirletmemesi için paketleme işlemlerini diğer et işlemlerinden ayırın.
- Pazara sunulmak için özel koşullara tabi olan gıdalar işaretlenmeli ve diğer gıdalardan ayrı tutulmalıdır.

### Su muslukları ve lavabolar

Gıda hazırlama ve işleme tesisleri, yeterli sayıda su musluğuyla donatılmış olmalıdır.

Geriye dönük değişiklikler hem zor hem de pahalı olduğundan, tesisi planlarken musluk ihtiyacını göz önünde bulundurmalısınız.

#### Yeterli sayıda musluk

Bir et işleme alanında yeterli sayıda musluk bulunmalıdır. Örneğin el yıkamak ve alanın yüzeylerini yıkamak için ayrı musluklar gereklidir.

Tesisin bulaşıkları, ekipmanı ve aletleri yıkamak için özel bir yıkama noktası olmalıdır. Yıkama noktasının temizliği kolay olmalı ve paslanmaz malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Zemin drenajları, suyla yıkanan veya suyla yıkanan ekipman ve aletleri içeren alanlarda önemlidir.

#### Yeterli su temini ve temizlik

Bütün lavabolar ve yıkama ekipmanı, yeterli miktarda sıcak ve soğuk suya sahip olmalıdır.

Lavabolar ve temizleme ekipmanı temiz tutulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

#### Birkaç amaç için kullanılan bir yıkama noktası

Daha eski tesislerde istisnalar gerekebilir.

Bir yıkama noktası sabah bir amaçla, günün geri kalanında başka bir amaçla kullanılabilir. Örneğin bir el yıkama noktası, iş gününden sonra aletleri yıkamak için kullanılabilir. Lütfen lavabonun gerekirse işlevler arasında temizlenmesi gerektiğini unutmayın.

Muslukların sayısı ve konumu hakkında tavsiyeye ihtiyacınız olursa tesisleri planlarken gıda müfettişine sorabilirsiniz.

#### El yıkama noktalarının sayısı ve yerleştirilmesi

El yıkamak için yeterli sayıda el yıkama noktası ayrılmalıdır. Faaliyetlere göre makul şekilde yerleştirilmelidir. El yıkama noktaları, gıda işleme alanlarına yakın olmalıdır.

#### El yıkama noktalarında hangi ekipmanlar gereklidir?

- Uygun bir el yıkama noktasında sıcak ve soğuk su akışı bulunmalıdır.
- Korumasız gıdaların işlendiği veya çalışanların üretim alanına girmeden önce ellerini yıkadığı yerlerdeki el yıkama noktalarında otomatik veya pedalla çalışan musluklar gereklidir.
- Sıvı sabun, iyi donanımlı bir el yıkama noktasının önemli bir parçasıdır.
- El yıkama noktaları için tek kullanımlık havlular uygundur. Bu durumda bir çöp kovası da gerekecektir.
- El yıkama noktaları için havlu rulosu iyi bir seçimdir.
- Kirli bir pamuklu havlu, el yıkama noktasında kullanıma uygun değildir. Pamuklu havlular, ancak herkesin her gün değiştirdiği ayrı bir havlusu varsa kullanılabilir.

- El yıkama noktası da temiz olmalıdır. Gereksiz şeylerle dolu olmamalıdır.

### Aletlerin dezenfeksiyonu

Hazırlanmış etler ve kıyım üreten et kesim tesislerinin ve işletmelerinin çalışanları, aletlerini sıcak suyla dezenfekte etme imkanına sahip olmalıdır. Bunun için minimum su sıcaklığı 82 °C olmalıdır. Bu dezenfeksiyon araçlarına genellikle bıçak sterilizatörü denir.

Bu amaç için, örneğin alkolle dezenfeksiyon gibi eşit bir etkiye sahip olan farklı bir sistem de aynı şekilde uygundur.

### Kesmeden önce etin kalite kontrolü

Et kesim tesisinin, eti kesmeden önce kalitesini kontrol etmek için iyi aydınlatılmış bir alanı olmalıdır.

Eti kesmeden önce temizlemek gerekebileceği için inceleme alanında bir el yıkama noktası ve bıçak dezenfeksiyon ekipmanı bulunmalıdır.

### Gıda maddeleri için soğuk depolama tesisleri

Farklı yiyecekler, farklı depolama sıcaklığına ihtiyaç duyar. Bu nedenle birkaç depolama alanına ihtiyacınız olacaktır ve hepsinin sıcaklığı bir ölçüm aletiyle veya termometrelerle takip edilmelidir.

Soğuk depolama gerektiren gıdalar, kısa süreliğine bile olsa yüksek sıcaklıklarda bırakılmamalıdır. Bu gıdaları yalnızca hazırlamak için gerektiği süre kadar soğuk depolamadan çıkarın.

Soğuk zincir hiçbir zaman bozulmamalıdır. Ayrıca dağıtım, ürünlerin teslim alınması ve soğuk depolama tesislerine aktarım sırasında da soğuk zincire dikkat edin.

### Gıda depolama sıcaklığı sınırlarına örnek

- Kümes hayvanları veya tavşan karkasları ve etleri: 4 °C veya altı

- Diğer karkaslar ve etleri: 7 °C veya altı
- Hazırlanmış etler: 4 °C veya altı
- Organlar ve kan: 3 °C veya altı
- Kıyım: 2 °C veya altı
- Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etler veya işlenmiş etler: -18 °C veya altı
- Dondurulmuş kümes hayvanı etleri: -12 °C veya altı.

Bu sıcaklıklardan kısa süreli sapmalar olabilir.

### Soğutulmuş alanlar

Et işleyen tesisler, ayrıca et işleme alanını da soğutarak doğru sıcaklığı sağlamalıdır.

Örneğin, et kesim tesislerindeki maksimum sıcaklık normalde 12 °C'dir. Et kesim tesisindeki hava sıcaklığı bundan fazlaysa işletmenin tesiste kesilen etlerin sıcaklığının sürekli olarak yukarıda sözü edilen sınırların altında kaldığını göstermesi gereklidir.

### Etleri veya işlenmiş etleri dondurursanız ya da derin dondurursanız neleri bilmeniz gereklidir?

1. Bir önceki çalışma aşamasından sonra hemen dondurmaya veya derin dondurmaya başlayın.
2. Dondurulmuş ve derin dondurulmuş etleri -18 °C veya daha altında sıcaklıklarda depolayın ve taşıyın.
3. İstisna: dondurulmuş (ancak derin dondurulmamış) satışa sunulan kümes hayvanı etleri -12 °C veya altında depolanabilir ve taşınabilir.

### Etlerin veya işlenmiş etlerin buzunu çözerken neleri bilmeniz gereklidir?

1. Dondurulmuş ve derin dondurulmuş etleri ve işlenmiş etleri sağlık riski yaratmayan sıcaklıklarda çözdürün. Ürünlerin buzunu soğutulan bir alanda çözmek en güvenlisidir.

2. Eriyen sıvıları bir drenajdan boşaltmalısınız. Diğer gıda ürünlerini kirletme riski oluşturmamalıdır.
3. Kıyma ve hazırlanmış etler, çözüldükten sonra tekrar dondurulamaz.

### **Soğuk depoyu veya buzdolabını doğru şekilde doldurun!**

Soğuk depoyu veya buzdolabını aşırı doldurmayın. Soğuk depoyu veya buzdolabını doğru şekilde doldurduğunuzda, hava gerektiği şekilde dolaşır ve yiyeceği doğru sıcaklıkta tutar.

### **Paketleme ve sarma malzemelerini depolama alanları**

Gıda paketleme ve sarma malzemelerinin depolanmasını da planlamayı unutmayın. Bu tür malzemeleri, gıda işleme alanlarından ayrı bir yerde depolayın.

Bir günde kullanılacak miktardan fazla paketleme ve sarma malzemesini gıda işleme alanına koymayın.

### **Personel soyunma odaları**

Personelin iş dışı giysilerini depolamak için alanı bulunan bir soyunma odası olmalıdır. İstisnai durumlarda, denetim müdürlüğü soyunma odasının ayrı bir alanda ya da binada olmasına izin verebilir.

### **Kendi giysilerinizi koruyucu giysilerden ayrı tutun ve ayakkabılarınızı yerden kaldırın.**

Kendi giysilerinizi temiz tutmak için koruyucu giysilerden ayrı tutun. Ayrıca iş ayakkabıları için raflar veya başka bir saklama çözümü sağlayın. Böylece soyunma odasının yerlerini temiz tutmak daha kolay olur.

### **Tuvaletler**

Çalışanlara tuvalet imkanı sağlanmalıdır. Denetim müdürlüğünün izniyle tuvaletler ayrı bir alanda ya da binada olabilir.

Bazı durumlarda (örneğin küçük bir tesiste), iyi durumda tutulan bir susuz tuvalet kabul edilebilir. Bajamaja denilen taşınabilir bir kimyasal tuvaletin geçici olarak kullanılmasına izin verilebilir.

İstisnalar mutlaka gıda müfettişiyle görüşülmelidir.

### **Personel tuvaletleri için şartlar**

Tuvalet kapısı doğrudan gıda işleme tesislerine açılmamalıdır. Bu nedenle personel tuvaletleri ya iki kapı arkasında olmalı ya da gıdanın işlendiği alanlardan daha uzak bir alana yerleştirilmelidir.

Eski binalarda bu mümkün olmayabilir. Bu tür binalarda, duruma göre uygun çözümler bulunacaktır. Konuyu gıda müfettişiyle konuşmalı ve tavsiye istemelisiniz.

### **Personel tuvaletleri için el yıkama noktaları**

Tesisinizde korumasız gıdalar işleniyorsa, el yıkama noktalarında otomatik veya pedalla çalışan musluklar bulunmalıdır. Elle veya kolla çalışan musluklar kullanılamaz.

Personel tuvaletlerinin el yıkama noktalarında ve üretim alanına girmeden önce kullanılan el yıkama noktalarında otomatik veya pedalla çalışan musluklar zorunludur.

Gıda zehirlenmesine yol açan bakteriler ve virüsler, tuvalet kapılarının kolları ve elle çalışan musluklar gibi yerlerden temasla kolayca yayılır.

### **Temizleme ekipmanı depolama ve bakım tesisleri**

**Temizleme ekipmanları için iyi bir depolama ve bakım tesisinde şunlar bulunur:**

- Küf oluşmasını engelleyecek yeterli havalandırma.
- Temizleme ekipmanı ve deterjanlar için raflar.



- Temizleme ekipmanını durulamak ve yıkamak için musluk ve lavabo.
- Nemli temizleme ekipmanı için kurutma rafı.
- Depolama alanını temizlemeyi kolaylaştırmak için zemin drenajı.

Temizleme ekipmanı ve deterjanları hijyenik olarak depolanmalı ve gıda hazırlama alanından ayrılmalıdır.

Temizleme ekipmanı, zararlı bakteriler ve virüslerle kirlenebileceği için tuvalette depolanmamalıdır. Kirli temizleme ekipmanı, temizlik yapıldığında kir yayacaktır.

#### Temizleme ekipmanını daha uzakta depolama

Denetim müdürlüğü, temizleme ekipmanını ayrı bir alanda veya binada depolanmanıza ve bakımını yapmanıza da izin verebilir. Gerekirse bunu önceden gıda müfettişiyle konuşabilirsiniz.

#### Atık ve yan ürün depolama tesisleri

Gıdanın işlendiği alanlara yakın bir çöp kutusu koyulmalıdır. Yan ürünlerin ortaya çıktığı çalışma istasyonlarına, yan ürünlerin toplandığı çöp kutuları konulmalıdır. Örneğin etlerin kemikten ayrılması sırasında yan ürünler ortaya çıkar.

Yan ürünler ve atıklar yeterli sıklıkta, en az günde bir kez gıda işleme alanlarından uzaklaştırılmalıdır. Yan ürünler ve atıklar, tesisin diğer faaliyetlerinden ve gıda maddelerinden yeterince uzakta, özel bir yerde depolanmalıdır.

Atık ve yan ürün depolama alanları, her zaman temiz tutulabilecek şekilde planlanmalı ve yönetilmelidir.

Dışarıda bulunan atık ve yan ürünler, atığın ve yan ürünlerin haşereleri çekmemesi için kapalı tutulmalıdır.

#### TSE riski taşıyan malzemeler, kesim tesisinizdeki etlerden ayrılıyorsa

TSE riski taşıyan malzemelerin kesim tesisinizdeki etleri kirlenmeyeceğinden emin olmalısınız. TSE riski taşıyan malzemeler her zaman gıda maddelerinden ayrı toplanmalı, işlenmeli ve depolanmalıdır.

TSE hastalıkları “deli dana hastalığı” (bovin BSE) ve koyun ve keçide görülen scrapie hastalığını içerir. TSE riski taşıyan malzemeler, en yüksek risk kategorisindeki yan ürünleri teşkil eder ve imha edilmeye gönderilmelidir. Riskli malzemeler bertaraf edilmeye götürülmeden önce boyanmalıdır. Bu, TSE hastalıklarının yayılmasını önler.

#### Sigara içme alanları

Sigara içmeye yalnızca ayrı, özel bir alanda izin verilir. Sigara içmenin, gıda hijyenine risk teşkil etmeyecek şekilde düzenlenmesi gereklidir. Dışarıya sigara içmeye çıkan personel, iş üniformalarını değiştirmeli ya da kapatmalıdır.

#### İşletmenin müfettişi için özel bir alan

Müfettiş talep ederse, kendisine en azından bir masa ve kilitli bir dolap temin etmelisiniz.

#### Özet

Bir et işletmesi kurmayı planlarken:

- ▶ Bina ararken, önceden işinize uygun olup olmadığını düşünün.
- ▶ Örneğin, bina farklı işlevlerin hijyenik bir şekilde yerleştirilebilmesi için yeterince büyük mü?
- ▶ Farklı gıda maddeleri için yeterli sayıda ayrı depolama alanı var mı?
- ▶ Yeterli sayıda musluk, lavabo ve zemin drenajı var mı?
- ▶ Tesislerde personel için soyunma ve giysi depolama alanı var mı?
- ▶ Tuvaletler ve tesisa



## 3. Bölüm, Faaliyetler

**Bu bölümde aşağıdaki konulardan söz edilecektir:**

- ▶ İşletmenizin çalışma tezgahları ve çalışma alanlarının yüzeyleri nasıl olmalıdır?
- ▶ Kaplar, aletler ve gıda paketlerinde hangi malzemelere izin verilir?
- ▶ Su güvenliğini nasıl sağlayabilirsiniz?
- ▶ Ham madde satın alırken nelere dikkat edilmelidir?
- ▶ Ham maddelerin kaynağını ve bitmiş ürünlerin gideceği yeri neden bilmeniz gereklidir?
- ▶ Gıda paketlerinde hangi bilgiler belirtilmelidir?
- ▶ Gıda nakliyesi yaparken nelere dikkat edilmelidir?

### **Yüzeylerin ve ekipmanın temizlenmesi ve temizliği**

Tesislerin yüzey malzemeleri, aletler ve cihazlar toksik olmamalı ve kolay temizlenebilir olmalıdır.

Gerekirse, gıda işleme tesislerinde olduğu gibi, malzemeler suyla yıkamaya ve fırça gibi mekanik bir temizlemeye dayanıklı olmalıdır.

Pürüzsüz, su geçirmez ve sert bir yüzeyi olmayan malzemeler kiri ve kokuları emer ve kullanırken temiz tutulamaz.

Bu malzemeler, temizliğin özellikle önemli olduğu gıda hazırlama, işleme veya depolama tesisleri için uygun değildir.

Kırık ve paslı yüzeylerin de temizlenmesi zordur. Bu nedenle dayanıklı ve paslanmaz malzemeleri tercih etmelisiniz.

Yüzeylerin durumu takip edilmeli ve kırık yüzeyler onarılmalı veya değiştirilmelidir.

### **Et işletmelerinde ahşabın kullanımı**

Etin işlendiği alanlarda yüzey malzemesi olarak ahşap kullanmayın.

Ahşap, sık yıkamaya dayanıklı değildir.

Etin işlendiği tesislerde ahşap kesme tahtaları kullanmayın. Plastik kesme tahtaları, üzerinde çentikler oluştuğunda değiştirilmeli ya da taşlanarak düzleştirilmelidir.

Ahşap paletler et işleme alanlarına sokulmamalıdır.

### **Tesisleri temizleme**

Gıda üretiminde kullanılan tesisler, cihazlar ve aletler en az her gün veya mesai sonunda dikkatlice temizlenmelidir. Tesis gerekirse dezenfekte edilmelidir. İşe başlamadan önce temiz olduğundan emin olunmalıdır.

Gıdyla temas eden yüzeyleri ve aletleri iş günü boyunca mümkün olduğunca temiz tutun.

Gıda işleme alanları, ekipmanlar ve aletler her zaman gıdaya zarar vermeyecek bir şekilde temizlenmelidir. Örneğin tesis, yiyecekler bulunduğu sırada yıkanmamalıdır. Tesiste boş gıda depolama kapları varsa, yıkama sırasında üzeri dikkatlice kapatılmalıdır.

#### **Yalnızca temiz durumda olan temizleme ekipmanı kullanın**

Temizleme ekipmanları temizlenmeli ya da sık sık değiştirilmelidir. Buna dikkat edilmezse yüzeyler arasında kir, bakteri ve virüsler yayılır.

#### **Gıdanın hazırlandığı ya da işlendiği tesisler için özel temizlik ekipmanı**

Gıda hazırlama ve işleme tesislerinin kendi temizlik ekipmanına ihtiyacı vardır.

Bu ekipman, başka tesisleri temizlemek için kullanılamaz. Böylece temizlik ekipmanları aracılığıyla gıda zehirlenmesine yol açan bakteri ve virüslerin yayılması önlenir. Tuvaletlerin de kendi temizlik ekipmanlarının bulunması gereklidir.

#### **Temizlik ekipmanınızı etiketleyin**

Temizlik ekipmanlarını amacına ve kullanım alanına göre etiketlemek faydalı olacaktır. Bu şekilde farklı tesislerin ve yüzeylerin ekipmanları karışmayacaktır. Örneğin, farklı amaçlar için farklı renkte temizlik ekipmanının kullanılması yaygın bir yöntemdir.

#### **Tavanı ve diğer yüksek yüzeyleri unutmayın**

Kir, zararlı bakteriler ve virüsler korumasız gıda maddelerini ve işleme yüzeylerini pek çok yerden ve pek çok nedenle kirlitebilir.

Kir, bakteriler ve virüsler şuralardan kaynaklanabilir:

- insanların elleri
- hava
- boyası dökülen veya küflü tavan ya da raflar gibi yüksek yüzeyler.

Bu nedenle, korumasız gıdalar yüksek yüzeyleri kötü durumda olan tesislerde işlenmemelidir.

#### **Yeterli derecede etkili havalandırma**

Gıda tesislerindeki havalandırma, binada nemin artarak küflenmeye yol açmasını engelleyecek derecede güçlü olmalıdır.

Küf doğrudan ya da işleme yüzeylerinden kolayca gıda maddelerine girebilir.

Tavan yapılarından damlayan nem, gıdaları ve işleme yüzeylerini kirlitebilir.

Etkili havalandırma ayrıca soğutma ekipmanının çalışması için önemli olan ısıyı da azaltır.

Farklı faaliyetler, farklı türde havalandırma gerektirir. Yapı kontrol müdürlüğünden daha fazla bilgi isteyebilirsiniz.

#### **Nem giderme**

Soğutulan alanlarda su sık sık soğuk yüzeylerde ve soğutma ekipmanı üzerinde yoğunlaşır. Buna yoğunlaşma suyu ya da yoğunlaşma denir. Yoğunlaşmanın gıdalara damlaması, örneğin yoğunlaşma hazneleriyle ve drenaj borularıyla önlenmelidir. Alternatif olarak, yüzeyler suyun damlamasını önlemek için sık sık kurulmalıdır. Yıkamadan kalan nemin de gıdalara damlaması önlenmelidir.

#### **Havalandırma ekipmanının tasarımı ve bakımı**

Havalandırma sistemleri, filtreler ve temizleme ya da değiştirme gerektiren diğer parçalara kolay erişim sağlayacak şekilde tasarlanmalıdır.

Havalandırma ekipmanı temiz tutulmalı ve düzenli bir şekilde bakımı yapılmalıdır.

#### **Aşağıdaki kontaminasyon risklerini önleyin:**

1. Havalandırmayı, temiz olmayan alanlardan gelen havanın gıdanın işlendiği alanlara akmayacak şekilde tasarlayın.

Temiz olmayan alanlara örneğin yan ürün ve atık depolama alanları dahildir.

2. Ayrıca tesisatınızı gıda maddelerine kontaminasyon riski oluşturmayacak şekilde tasarlayın. Örneğin, temiz olmayan alanlardaki yıkama suyu, gıda maddelerinin işlendiği alanlara akmamalıdır.

#### **Haşereler gıda tesislerinden uzak tutulmalıdır**

Sıçanlar, fareler, hamam böcekleri, sinekler ve gümüş böcekleri gibi haşereler, beraberinde kir, bakteri ve virüsleri getirir. Gıda işlenen tesislere haşerelerin girmesini önlemek önemlidir. Haşereler tarafından taşınan kir, bakteriler ve virüsler sık sık dışarıdan veya lağımdan kaynaklanır. Gıda maddelerini kirletmelerine izin verilirse gıda zehirlenmesine yol açabilirler.

#### **Gıdayla kullanıma uygun malzemeler**

Gıdayla temas eden bütün malzemeler, gıdayla kullanıma ve amacına uygun olmalıdır. Bu, malzemelerden gıdaya zararlı kimyasalların bulaşmamasını garanti eder.

Sektörde ‘temas malzemelerinden’ söz edilir. Bu, çalışma yüzeyleri, kaplar, aletler, cihazlar ve paketleme malzemeleri gibi gıdayla temas eden bütün malzemeleri ifade eder.

#### **Bir malzemenin gıdayla kullanıma uygun olup olmadığını nasıl bilebilirim?**

Malzemenin gıdayla kullanıma uygun olduğunu teyit etmelisiniz. İlk aşamada, malzeme, cihaz veya malın tedarikçisinden uygunluk belgelerini istemelisiniz. Bu belgeler, örneğin gıdayla kullanıma uygunluk sertifikası ya da uygunluk beyanı olabilir. Yukarıda sözü edilen belgeler normalde daha eski cihazlar için mevcut değildir ve uygun olup olmadıklarını başka yollarla öğrenmelisiniz. Örneğin metal parçalar için, kullanılan çeliğin türünü ve cihazın bakım geçmişini bilmek yeterlidir.

Bıçaklar ve kepçeler gibi aletler için, şarap kadehi ve çatal sembolü normalde gıda maddeleriyle kullanıma uygunluk için yeterli bir kanıttır.

Malzemelerini ve gereçlerini toptancıdan alan küçük ölçekli işletmeler için, malzemenin veya ürünün kullanım amacının örneğin “barbekü torbası,” “et folyosu” veya “marinasyon kasesi gibi” ticari adında belirtilmesi yeterlidir.



Şarap kadehi ve çatal sembolü

#### **Başka hangi somut kısıtlamalar yapılmıştır?**

Bir malzemenin kullanımı, sıcaklık, gıdanın yağ içeriği, asitliği veya gıdanın kullanılabilirlik süresine bağlı olarak başka kısıtlamalara da tabi olabilir. Bu tür kısıtlamalar hakkında uygunluk belgelerinden veya ürünün paket işaretlerinden bilgi alınabilir.

#### **Bir ürünün amacı paketinde veya talimatlarında belirtilmemişse ne yapacağım?**

Amacı ya da kullanım koşulları belli değilse bu konuyu her zaman malzemenin, cihazın ya da malın tedarikçisiyle teyit etmelisiniz. Bu durumda örneğin e-postayla alınan ek bilgi yeterli olabilir.

Malzemelerinizi/ürünlerinizi doğrudan üreticiden ya da ithalatçılardan alıyorsanız talimatlar içeren uygunluk belgelerini talep edin.

Özellikle yağ içeriği, ısı ve asitlik malzemelerden gıda maddelerine zararlı kimyasalların bulaşmasına katkıda bulunabilir. Bu nedenle, malzemeleri talimatlara göre ve yalnızca amacına uygun şekilde kullanmak önemlidir.

### **Gıda maddelerini alüminyumdan koruyun**

Alüminyum kapları limonlu bir marinasyon gibi asitli gıdaları saklamak için kullanmayın. Alüminyum kapları çelik aletlerle birlikte kullanmayın, çelik alüminyum kazıdığı için kapta saklanan gıdaya alüminyum bulaşır. Çelik kapları korumak için alüminyum folyo kullanılamaz, çelik alüminyum delerek kalıntılarının gıdaya karışmasına neden olur.

### **Açılmış konserve kutular**

Metal bir konserve kutusunu açtığınızda içindekileri saklamak için başka bir kaba aktarın.

*Neden?*

Açılmış bir konserve kutusu, oksijenle temas eder. Bu da tenekenin ya da başka bir metalin gıdaya karışmasına neden olabilir.

### **Uygun tek kullanımlık eldivenler seçin**

Vinil plastik tek kullanımlık eldivenler her zaman yağlı gıdaların işlenmesine uygun değildir. Örneğin normal vinil eldivenler, gıdalarla çalışmak için çok amaçlı eldivenler olarak uygun değildir. Eldiven paketinde eldivenlerin hangi gıdalarla birlikte kullanılabileceği belirtilmiyorsa bunu tedarikçiden teyit edin.

### **Su kaynağı**

Çoğu işletme, faaliyetlerinde şebeke suyu kullanır. Su işleri, suyun kalitesini takip eder. Ancak et işletmelerinin de su numuneleri alması zorunludur.

Evira, numunelerin sayısı ve analiz türleri konusunda tavsiyelerde bulunmuştur. Kendi kuyunuzdan veya başka bir su kaynağından su kullanırsanız ya da musluklara su filtreleri takarsanız daha fazla numune alınması zorunludur.

### **İçilmeyen su, içme suyundan ayrı tutulmalıdır**

İşletmeniz yangın söndürme, buhar üretimi veya soğutma gibi işlemler için şebeke suyundan farklı bir kaynaktan su kullanıyorsa bu su ayrı, işaretli bir sistemde dolaşmalıdır.

İçilmeyen su, şebeke suyuna bağlanmamalı ya da geri oraya akmasına izin verilmemelidir.

### **Malzemelerin satın alınması ve teslimatların kabul edilmesi**

Kendi Öz denetim planınızda belirtilen aralıklarla kabul edilen ham madde teslimatlarını kontrol etmeye hazır olun. Teslimatlarınızın güvenilirliğini ve özellikle kargonun sıcaklığını takip etmelisiniz.

Bir teslimat geldiğinde, ham maddeleri doğrudan soğuk depoya ve donmuş ürünleri derin dondurucuya indirmek son derece mantıklıdır. Bu şekilde soğuk zincir kırılmamış olur.

Ayrıca ürünlerin üzerindeki bilgilerin belgelerdeki bilgilerle eşleştiğinden emin olun.

### **Kesim için et satın alma**

İşletmenizde kullanılan etler, mezbahada veya av hayvanı işleme tesisinde incelenmelidir.

Karkasların kabul incelemesi yapılmalıdır. İncelemede, karkasların temiz ve sıcaklığının gereken seviyede olduğu kontrol edilir.

Kural olarak, etler kesilmeye başlanmadan önce soğutulmuş olmalıdır. Kümes hayvanları ve tavşan için maksimum sıcaklık 4 °C'dir. Diğer hayvanların etleri için sıcaklık maksimum 7 °C'dir.

Etler, aynı binada bulunan bir mezbahadan kesimhaneye aktarılıyorsa ılık kesilebilir. Bu durumda etler kesildikten ve varsa paketlenmeden hemen sonra, nakliye veya daha fazla işlemeye başlamadan önce soğutulmalıdır. Gereken sıcaklıklar yukarıdakiyle aynıdır. Bu sıcaklıklar ayrıca taşıma sırasında korunmalıdır.

### **Kıyma ve hazırlanmış et için ham madde olarak et alımı**

Kıyma ve hazırlanmış etler için bütün, taze iskelet kaslarını ve bunlara bağlı yağlı dokuları

kullanabilirsiniz. Kesim atığı gibi başka etlerin kullanılmasına izin verilmemektedir.

Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etlerden kıyma veya hazırlanmış etler hazırlıyorsanız, kural olarak etler dondurulmadan ya da derin dondurulmadan önce kesilmiş olmalıdır.

Ancak kümes hayvanlarının kıyması ve çiğ kümes hayvanı kıymasıyla yapılan hazırlanmış etler, her zaman dondurulmamış ya da derin dondurulmamış taze etlerden yapılmalıdır.

Kıyma ve hazırlanmış etlerin koşulları hakkında daha fazla bilgiyi web sitemizden bulabilirsiniz.

#### **Kıymanın ham maddelerinin tazelik koşulları**

Soğutulmuş etten kıyma yapıyorsanız kümes hayvanları etini

- kesildikten sonra üç gün içinde,
- diğer hayvanların etini kesildikten sonra altı gün içinde kıymalısınız.

Kemiğinden ayrılmış, vakumlu paketlenmiş dana etinden kıyma yapıyorsanız kesildikten sonra 15 gün içinde kıyılmalıdır.

#### **Organik ham maddelerin temini**

Müşterilerinize organik ürünler satıyor ya da dağıtıyorsanız düzenli gıda denetimlerinin yanı sıra organik kaynak denetimine de tabi olacaksınız. Organik kaynak denetimiyle ilgili daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

#### **Finlandiya'da yaygın olmayan ya da bilinmeyen gıdalar**

Finlandiya'da kullanıldığı bilinmeyen bir bitki veya hayvan ürünü kullanmak veya üretmek isteyebilirsiniz. Bu durumda, ürünü kullanmadan önce, başka bir AB Üye Ülkesinde gıda olarak kullanılıp kullanılmadığını öğrenmelisiniz. Ürün gıda olarak kullanılmadıysa kullanılması için yeni gıda ruhsatı gerekebilir. Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz. Belediyenin gıda müfettişiyle de iletişim kurabilirsiniz.

#### **Gıda ürünlerinin ithalatı**

Çoğu gıda ürününün ithalatı özel koşullara tabidir. Ürünleri ithal etmeye başlamadan önce bu koşulları tespit etmelisiniz.

Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

#### **İzlenebilirlik**

Gıda ürünlerinin kaynağı ve malzemeleri izlenebilir olmalıdır.

İzlenebilirlik, malzemelerin ve diğer ürünlerin nereden satın alındığını ve bitmiş ürünlerin nereye teslim edildiğini gösterebilmeniz gerektiği anlamına gelir. Ayrıca malzemelerin ve ürünlerin satın alma ve teslimat zamanlarını da bilmelisiniz.

Verimli izleme, gıda güvenliğine ilişkin sorunların etkili bir şekilde sınırlandırılmasını sağlar. Örneğin, kalitesiz malzemeler veya gıda zehirlenmesine yol açan malzemeler, kaynakları veya teslimat yerleri bilinirse gıda zincirinden çıkarılabilir.

Satın aldığınız malzemelerin ve teslim ettiğiniz gıdaların bilgilerini ne kadar iyi bağlayabilerseniz bir olay olduğunda finansal kayıpları ve sağlık tehlikelerini o kadar iyi sınırlandırabilirsiniz.

#### **Dana etinin kaynağını gösterebilmelisiniz**

Dana eti için zorunlu bir işaretleme sistemi bulunmaktadır. Her bir partinin kombinasyonu ve dağıtımını tamamen izlenebilir olmalıdır. Ayrıca kayıt tutmanız gereklidir.

Her bir parti ürün için, et işleme ve üretimin bütün aşamalarında dana etinin kaynağını gösterebilmelisiniz.

#### **Domuz, kümes hayvanı, koyun ve keçi etinin geldiği ülke**

Domuz, kümes hayvanı, koyun ve keçi etinin geldiği ülkeyi her zaman gösterebilmelisiniz. Bu, paket etiketlerinde belirtilen menşei ülke bilgilerini her bir partinin ilgili ticari belgelerine bağlayabilmek anlamına gelir.



Ticari belgeler kapak yazıları, teslimat notları, irsaliyeler, nakit makbuzları (örn. bir cash and carry mağazasından), faturalar ve konşimentolar gibi belgelerdir.

### İçerik ve tarif yönetimi

Yaptığınız bütün ürünler için yazılı tarifleriniz olmalı, her bir ürün için kullanılan malzemelerin adları ve miktarları belirtilmelidir. Tarifler ve etiketler birbirine uygun olmalıdır. Malzemeler veya tarifler değiştirildiğinde tarifler ve etiketler buna göre güncellenmelidir. Tariflerinizi güncel tutmalısınız.

#### Tarif oluştururken şartlara uyun

Tarifleri planlarken katkı maddeleri, tuz ve potansiyel olarak ürünlerinize eklenen diğer maddelerle ilgili gıda mevzuatının şartlarını dikkate almalısınız. Tariften ve gerekirse öz denetimlerden hesaplayarak, ürünlerinizdeki örneğin katkı maddelerinin maksimum miktarlarını aşmadığınızdan emin olabilirsiniz.

Yalnızca ürünleriniz için izin verilen katkı maddelerini ve diğer gıda iyileştirme maddelerini (aromalar ve enzimler) kullanın. Bazı gıda iyileştirme maddelerinin miktarları sınırlandırılmıştır. Daha fazla bilgiyi Evira'nın web sitesinden edinebilirsiniz.

#### Tariflerinizi ve etiketlerinizi güncel tutun

Yasaların veya ürünlerinizin içeriğinde değişiklik olduğunda veya örneğin ham madde tedarikçileriniz değiştiğinde tariflerinizde değişiklik yapmanız gerekir. Tariflerinizi güncel ve doğru tutabilmek için, her zaman ham madde tedarikçilerinizden doğru, güncel ürün bilgilerinizi veya özelliklerini öğrenmeniz önemlidir.

Tariflerde değişiklik yaptığınızda değişiklikler hakkındaki bilgilerin bütün işleme ve etiketleme aşamalarına, yani bütün gıda zincirine iletildiğinden emin olun.

Aşağıdaki adımların hepsini hatırlayın:

- ham maddelerin satın alınması
- etiketleme
- veri sistemleri
- tüketici ve müşteri bilgileri

#### Üretim sürecinizi yönetin

Üretim süreci yönetimi şunları içerir:

- tarife uyulması
- malzemelerin doğru dozajı (tuz ve katkı maddeleri gibi)
- Ürünlerin yabancı alerjenlerle kontaminasyonunun engellenmesi
- Ürünlerin doğru paklendiğinin kontrol edilmesi.

Ölçüleriniz ve tartılarınız manuel veya otomatik olabilir. Doğru kullandığınızdan emin olun.

#### Gıda bilgi yönetimi

Ürünler tüketicilere veya restoranlar gibi müşterilere hizmet veren yerlere teslim ediliyorsa etiketler her zaman zorunlu bilgileri içermelidir.

Sizin adınızla veya şirket adınızla pazarlanan gıdaların gıda bilgilerinden siz sorumlusunuz.

#### Paketler aşağıdaki bilgileri içermelidir:

- gıdanın adı
- malzeme listesi
- alerjilere veya intoleranslara yol açabilecek malzemeler (ileriki sayfalarda bir liste verilmiştir) malzeme listesinde vurgulanmalıdır
- malzeme etikette vurgulandığında malzemelerin miktarı veya malzeme grupları
- pakette bulunan gıdanın miktarı
- tavsiye edilen tüketim tarihi (örn. dondurulmuş ürünler) veya son kullanma tarihi ve gerekirse derin dondurulmuş

- etlerin ve hazırlanmış etlerin derin dondurulma tarihi
- özel depolama ve/veya kullanım koşulları
- Üreticinin adı veya şirket adı ve adresi
- gerekirse menşei ülke veya çıkış yeri
- kullanım talimatları
- besin değerleri
- aynı partiye ait gıda ürünlerini tanımlayan bir parti numarası
- hayvan kaynaklı gıdalar için bir tanıtıcı işaret
- gerekirse yüksek tuz içeriği
- özel mevzuata göre zorunlu başka işaretler

### Ürünlerinizi etiketlerken;

1. Gıda ürünlerinizde verilen bilginin doğru olduğundan emin olun. Bilgiler yanıltıcı olmamalıdır.
2. Etiketler okunaklı, dikkat çekici ve net olmalıdır. Küçük bir x harfinin minimum boyutu 1.2 mm'dir. Amaç, göz sağlığı normal birinin gazete veya kitap okur gibi etiketi zorlanmadan ve yardımcı araçlar olmadan okuyabilmesidir.
3. Gerekli bütün işaretler pakette bulunmalıdır. Gerekli işaretler, AB gıda bilgi düzenlemesinde belirtilen ve ilgili durumda özel mevzuatla belirtilenleri kapsar.
4. İşaretlemeler, yasal zorunluluklara uygun yapılmalıdır. Örneğin katkı maddeleri hem grup adıyla hem de katkı maddesinin E koduyla belirtilmelidir.
5. Zorunlu etiketleme hem Fince hem İsveççe'dir. Tek dilde etiketler, tek dilli belediyelerde satılan ürünler için yeterlidir.

### Alerjiye ve intoleransa neden olan aşağıdaki maddeler ve ürünler vurgulanmalıdır:

- gluten içeren tahıllar, yani buğday, arpa, çavdar, yulaf ve bu tahıllardan yapılan ürünler,

- kabuklular ve kabuklu ürünler;
- yumurta ve yumurta ürünleri;
- balık ve balık ürünleri;
- yer fıstığı ve yer fıstığı ürünleri;
- soya fasulyesi ve soya fasulyesi ürünleri ve
- süt ve süt ürünleri.
- kuruyemişler ve kuruyemiş ürünleri;
- kereviz ve kereviz ürünleri;
- hardal ve hardal ürünleri;
- susam ve susamlı ürünler;
- sülfür dioksit ve 10 mg/kg veya 10 mg/l'den daha fazla konsantrasyonlarda sülfid;
- lupin ve lupin ürünleri ve
- yumuşakçalar ve yumuşakça ürünleri.

### Ayrıca etiketlerin ve gıdalar hakkında sağlanan diğer bilgilerin ürüne uygun olduğunu kontrol edin:

- tarifler/üretim yöntemleri/bitmiş ürünler tutarlı olmalıdır;
- gıdanın adı doğru ifade edilmiş olmalıdır;
- kullanılan bütün malzemeler malzeme listesinde belirtilmiş olmalıdır;
- Bileşik malzemeler malzeme listesinde doğru detaylandırılmış olmalıdır;
- alerjilere ve intoleranslara neden olabilecek malzemeler belirtilmelidir;
- malzemeler doğru sıralamada belirtilmelidir;
- et içeriği gibi malzemelerin miktarı doğru olmalıdır;
- tuz içeriği sodyum kullanılarak hesaplanmış (tuz = sodyum × 2.5) ve belirlenmiş olmalıdır. Bu formül, malzemelerde doğal olarak bulunan sodyumu ve eklenen tuzdan gelen sodyumu hesaba katar.
- gıdanın menşei doğru belirtilmiş olmalıdır ve
- iddiaların kullanımı (laktosuz, glutensiz, sütsüz veya katkısız) gerçek olmalıdır.

**Gıda bilgileri hakkında daha fazla bilgi**

Et, kıyma ve hazırlanmış et etiketi örnekleri web sitemizde bulunabilir.

Gıda bilgilerinin yönetimi hakkında Evira'nın gıda bilgi kılavuzunda (yalnızca Fince) daha fazla bilgi mevcuttur.

**Gıda nakliyesi**

Müşterilere gıda teslim ediyorsanız teslimat sırasında güvenliğin ihmal edilmediğinden emin olmalısınız.

Nakliye aracı ve kapları temiz olmalı ve gıdaları kirden, zararlı bakteriler ve virüslerden ve diğer zararlı maddelerden korumalıdır.

Gıdalar nakliye sırasında güvenli bir sıcaklıkta tutulmalıdır. Soğuk depo gerektiren gıdalar soğutucuyla taşınmalı ve sıcak teslim edilen diyetler, soğumayacak şekilde taşınmalıdır.

**Etlerin ve işlenmiş etlerin nakliyesi için sıcaklık limitleri:**

- Kümes hayvanları veya tavşan karkasları ve etleri: 4 °C veya altı
- Diğer karkaslar ve etleri: 7 °C veya altı
- Hazırlanmış etler: 4 °C veya altı
- Organlar ve kan: 3 °C veya altı
- Kıyma: 2 °C veya altı
- Dondurulmuş veya derin dondurulmuş etler veya işlenmiş etler: -18 °C veya altı
- Dondurulmuş kümes hayvanı etleri: -12 °C veya altı.

Bu sıcaklıklardan kısa süreli sapmalar olabilir.

Nakliye iki saatten fazla sürecekse araç kayıt yapan bir sıcaklık yönetim sistemine sahip olmalıdır.

**Özet**

Bir et işletmesi kurarken şunları unutmayın:

- ▶ Yüzeyler ve aletler temiz, hasarsız ve temizliği kolay olmalıdır.
- ▶ Gıda maddeleriyle temas eden malzemelerin amaçlarınıza uygun olduğundan emin olun.
- ▶ Haşereleri tesislerden uzak tutun.
- ▶ Her bir alanın kendi temizlik ekipmanına ihtiyacı vardır.
- ▶ Ham madde teslimatlarının ve teslim edilen malların sıcaklığını takip edin.
- ▶ Soğuk zinciri kırmayın.
- ▶ Gıda maddelerinin satın alımına ilişkin düzenlemelere uymalısınız.
- ▶ Alerjilere ve intoleranslara neden olan malzemeleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları yiyeceklerden ayrı tutun.
- ▶ Gıdaların ve ham maddelerin izlenebilirliğinden emin olun ve belgelerini saklayın.
- ▶ Gıda maddeleri hakkında doğru ve yeterli bilgi sağlayın.
- ▶ Gıdaları taşıyorsanız nakliye sırasında doğru sıcaklığı koruyun.



## 4. Bölüm, Personel

### Bu bölümde şunları öğreneceksiniz:

- ▶ Personelden neler gerekiyor?
- ▶ Kimler için hijyen pasaportu gerekir?
- ▶ Çalışanların sağlık durumu nasıl incelenmelidir?
- ▶ Ne tür koruyucu kıyafetler gereklidir?
- ▶ Ellerinizi ne zaman ve nasıl yıkamalısınız?

Profesyonel olarak bozulabilir yiyecek işleyen kişilerin hijyen pasaportu olması ve uygun koruyucu kıyafetler giymesi gerekir. Hijyen pasaportu, gıda hijyeni konusunda bilgili olduğunu gösteren bir uzmanlık sertifikasıdır.

Gerekirse çalışanlar salmonella mikrobu taşımadıklarını güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir. Tüm bu gereksinimlerin amacı, gıda güvenliği sağlamaktır.

### Hijyen pasaportu

Bozulabilir yiyecek işleyen kişilerin, gıda hijyeni konusunda yeterli çalışma bilgisi olduğunu göstermesi gerekir. Bunu bilgiye sahip olduğu, bir yetkinlik testi veya gıda sektörü diplomasıyla alınan bir hijyen pasaportu ile gösterilebilir.

İşveren, bozulabilir yiyecek işleyen herkesin bir hijyen pasaportuna sahip olmasını sağlamalıdır. Hijyen pasaportu, çalışmaya başladıktan sonra en geç üç (3) ay içinde alınmalıdır. Evira tarafından onaylanan uzmanlık testi düzenleyiciler tarafından uzmanlık testleri düzenlenir ve hijyen pasaportları verilir.

### Çalışanın sağlık durumu

Gerekirse çalışanlar bir sağlık raporu sağlamalı veya pratikte salmonelloz taşımadıklarını dair kanıt sağlamalıdır.

Amaç, salmonella enfeksiyonu taşıyıcılarını bulmak ve gıda işleyen personel vasıtasıyla salmonella'nın yayılmasını önlemektir.

Yeni çalışanlar, işverenin iş sağlığı doktorunun sağlık muayenesinden geçmelidir. Gerekirse bir salmonella testi de yapılacaktır.

Salmonella testleri, salmonella enfeksiyonundan şüpheleniliyorsa acilen uygulanmalıdır.

Örneğin çalışan yurt dışına seyahat ediyorsa ve mide rahatsızlık belirtileri gösteriyorsa.

Mide rahatsızlığı belirtisi gösteren çalışanların gıda işlemesine izin verilmez.

Salmonella'ya ek olarak çok sayıda başka bakteri ve virüs de mide rahatsızlığına neden olabilir.

Gıdalarla aktarılan mide rahatsızlıklarıyla ilgili daha fazla bilgiye bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu web sitesinden ulaşılabilir.

### Salmonella nedir?

Salmonella, kontamine yiyecekler veya su vasıtasıyla yayılan ve gıda zehirlenmesine neden olan bir bağırsak bakterisidir.

Salmonella enfeksiyonunun ya da salmonellozun bazı belirtileri şunlardır:

- mide bulantısı;
- karın ağrısı;
- ishal;
- ateş ve
- baş ağrısı.

### Salmonella nasıl yayılır?

Salmonella en yaygın çiğ veya az pişmiş kümes hayvanları veya domuz etinden ya da çiğ süt ve çiğ sebzelerden bulaşır. Salmonella ayrıca enfeksiyonlu bir çalışanın kirlettiği gıda maddeleriyle de yayılabilir.

### Koruyucu kıyafetler

Gıda işleyen çalışanlar, uygun koruyucu kıyafetler giymelidir. Koruyucu kıyafetlerin amacı, işlenen gıdaların kirlenmesini önlemektir. Koruyucu kıyafetler yeterince sık değiştirilmeli ve yıkanmalıdır.

### İşletme, koruyucu kıyafetlerden sorumludur

İşletme, gıda üretim alanlarında çalışan personel ve işletme müfettişi için uygun koruyucu kıyafetler, başlık ve iş ayakkabılarını sağlamaktan sorumludur. Ayrıca işletme kıyafetleri temiz ve iyi durumda tutmalıdır.

Ayrıca kesim tesisinde çalışanlara kesilmeye dayanıklı eldivenler ve plastik önlükler sağlamalıdır. Kesilmeye dayanıklı eldivenler, çelik örgü içerir veya çelik örgüden üretilir.

### Farklı hijyen bölgeleri arasındaki farklı hijyen düzeylerini ve erişim güzergahlarını göz önünde bulundurun

Koruyucu kıyafetler, ayakkabılar ve farklı hijyen bölgeleri arasındaki erişim güzergahlarını kullanırken işletmenizin farklı hijyen düzeylerini göz önünde bulundurun.

İşletmenin diğer bölümlerinden 'temiz alanlara' kir gelmesini ifade eden çapraz kirlenmeye karşı dikkatli olun. Temiz alanlar, paketlenmemiş, bozulabilir yiyecekleri işlediğiniz alanlardır.

### Dışarı çıktığınızda koruyucu kıyafetlerinizi örtme

Dışarı çıkarsanız koruyucu kıyafetlerinizi çıkarmalı veya üzerini örtmelisiniz. Örneğin koruyucu kıyafetlerinizi korumak için bir palto giyebilirsiniz.

### Koruyucu eldivenler

Çalışanlar da koruyucu eldivenler takabilir. Koruyucu kıyafetlerin amacı, çalışanların eliyle yayılabilecek olan kirler, zararlı bakteriler ve virüslere karşı yiyecekleri korumaktır.

### Ne zaman koruyucu eldivenler takılmalıdır?

Koruyucu eldivenler en azından aşağıdaki özelliklere sahip çalışanlar tarafından takılmalıdır:

- yapay tırnaklı;
- mücevher takan veya
- ellerinde kesik olanlar.

Koruyucu kıyafetler giyen kişiler bunları yeterince sık değiştirmeli ve ellerini yeterince sık yıkamalıdır.

İki tür koruyucu eldiven mevcuttur. Amacınıza uygun eldivenler seçmeniz gerekir. Yağlı yiyeceklerin işlenmesi, kuru gıda işlemeden farklı koruyucu eldivenlerin kullanılmasını gerektirir.

### Mücevher takılması ve gıdalarla çalışma

#### ■ Mücevher takılmasıyla ilgili ana kural nedir?

Gıdalarla çalışan personel, özellikle önceden paketlenmemiş yiyecek işleyenler, mücevher takmamalıdır. Mücevher takılmasına izin verilebilir ancak bunlar koruyucu kıyafetlerle örtülmelidir.

#### ■ Mücevher niçin risk oluşturur?

Mücevher takılması, gıda hijyeni riski oluşturabilir. Örneğin yüzüğün altında nem ve kir birikebilir. Bir mücevher parçası veya herhangi bir kısmı kopabilir ve gıdalara düşebilir.

#### ■ Yapay kirpiklere izin verilir mi?

Yapay kirpik önerilmez. Yapay kirpiklerin gıdalara düşmesi olasılığı bulunmuyorsa izin verilebilir.

#### ■ Hangi piercing'ler yasaktır?

Görünür piercing'ler, koruyucu kıyafetlerle örtülemiyorsa yasaktır.

#### ■ Piercing neden risk oluşturur?

Piercing'ler ciltte ve mukoz membranlarda delik açar ve hijyen riski oluşturur. Çok sayıda bakteri, cilt ve mukoz membranlarda yaşar ve ellerle gıdalara yayılabilir.

#### ■ Ağız içindeki piercing'lere izin verilir mi?

Ağız içindeki piercing'lere izin verilebilir.

### Elleri yıkama

Ellerin kendi doğal bakterileri bulunur ve kirli yüzeylerden bakteri bulabilir. Bazı bakteriler zararsızdır ancak başkaları gıda zehirlenmesine neden olabilir.

Gıda zehirlenmesini önlemek için gıda işlerken ellerin yeterince sık yıkanması önemlidir.

#### Ellerinizi dikkatlice yıkayın:

1. daima çalışma başlamadan önce;
2. gerekirse çalışırken;

3. iş aşamaları arasında, örneğin pıhtılaşmış kan, apse veya diğer değişmiş ya da kirli karkas kısımlarını temizlemeniz gerekiyorsa;
4. tuvalete gittikten sonra;
5. sigara içtikten sonra ve
6. öksürdükten, hapşırdıktan veya burnunuzu sildikten sonra.

#### Ellerinizde kesik mi var? Bu prosedürü uygulayın:

1. Yarayı örneğin bir yara bandı ile koruyun.
2. Koruyucu eldivenler takın.

Koruyucu eldivenler taktığınızda yaradan ambalajlanmamış gıdalara bakteri bulaşmasını önlersiniz.

#### Özet

- ▶ Gıda işleyen kişilerin, gıdaları hijyenik olarak işleyebileceğini sergilemesi gerekir. Bu, bir hijyen pasaportu ile sergilenir.
- ▶ Gıda işleyen personel, çalışmaya başlarken ve ardından gerektiğinde bir sağlık raporu sağlamalıdır. Rapor, çalışanın salmonella veya diğer bulaşıcı hastalık taşımadığını göstermelidir.
- ▶ Gıda işleyen çalışanlar, koruyucu kıyafetler giymelidir.
- ▶ Etin işlendiği işletmelerde koruyucu kıyafetler en azından uygun bir uniforma, başlık ve iş ayakkabılarını içermelidir.
- ▶ Gerekirse koruyucu eldivenler kullanılır.
- ▶ Ellerin yıkanmasıyla ilgili talimatları uygulayın.





## 5. Bölüm, Öz denetim planı

### Bu bölümde öz denetim planı açıklanacak.

- ▶ Plan nedir ve neden gereklidir?
- ▶ Plan nasıl hazırlanır?
- ▶ Planın neleri kapsaması gerekir?
- ▶ Uygulanması nasıl takip edilir?

Faaliyete başlamadan önce bir öz denetim planı oluşturmanız gerekir.

Öz denetim planının amacı, faaliyetlerinizi açıklamaya ve bunlarla ilişkili gıda hijyeni risklerini yönetmeye yardımcı olmaktır.

### Öz denetim sistemi nedir ve niçin gereklidir?

Gıda sektöründe bir işletmeci olarak gıdalarınızın güvenliğinden siz sorumlusunuz. Ayrıca gıdalarınızda doğru ve yeterli bilgi bulunmasını sağlamanız gerekir.

Pratikte bunu öz denetim faaliyetleriyle sağlarsınız. Öz denetim sistemi sizin kendi sisteminizdir. Bu sistemle, faaliyetlerinizin oluşturduğu riski nasıl yöneteceğinizi ve gerekirse hataları nasıl düzelteceğinizi siz önceden planlarsınız.

Öz denetim faaliyetleriyle gıdaları depolama ve soğutma sıcaklıklarının ve sürelerinin

doğru olmasını sağlarsınız. Ayrıca gıdaların her bir aşamada hijyenik olarak işlenmesini sağlayabilirsiniz.

Ayrıca öz denetim faaliyetlerini kullanarak, alerjen güvenliği sağlayabilir ve gıda ürünlerinizin bozunmasının gereksinimlere uygun olmasını sağlayabilirsiniz.

### Öz denetim faaliyetleriyle sağlanan diğer şeyler örneğin aşağıdakileri kapsar:

- tesis ve ekipmanın durumu ve temizliği;
- içeriğin gıda bilgilerine uygunluğu ve
- personelinizin gıda hijyeni konusunda yeterli uzmanlığa sahip olması.

### Öz denetim faaliyetlerinizin etkin olduğundan emin olun:

1. herhangi bir faaliyete başlamadan önce;
2. en az yılda bir ve
3. faaliyetleriniz değiştiğinde.

### Öz denetim faaliyetleri zorunludur ancak iyi yönetilen bir öz denetim sistemi aynı zamanda size doğrudan avantajlar da sağlar:

- Gıda zehirlenmesi olasılığını azaltır.
- Müşterileri mutlu tutmaya yardımcı olur.
- Maliyetli resmi denetim ihtiyacını azaltır.
- Atıkları ve hataları azaltır.

### Öz denetim planı neleri kapsamalıdır?

Öz denetim planı, gıda güvenliği için kritik olan tüm çalışma aşamalarını kapsar. Riskleri nasıl ve hangi önlemlerle azaltacağınızı belirtmelisiniz.

Gıda güvenliği açısından kritik çalışma aşamaları aşağıdakileri kapsayabilir:

- et ve diğer çiğ malzemelerin satın alınması ve kabulü
- depolama
- soğutma
- et kesme
- soğutmadan önce etin kıyma yapılması
- içerik dozajı

### Öz denetim sistemiyle ilgili terimler

#### Tehlike analizi

Tehlike analizi, üretimin farklı aşamalarında gıda güvenliğiyle ilgili tüm olası tehlikeleri belirler.

Bu tehlikeler, çiğ malzemeler veya ürünlerde patojenik bakterilerin üremesi, kimyasal izler ve yabancı nesnelere kapsayabilir. Tehlike analizinde faaliyetlerinizde bu tehlikelerin nasıl yönetileceğini de göz önünde bulundurmalısınız.

#### Destek sistemi

Öz denetim destek sistemi, güvenli gıda üretimi için temel gereksinimler olan yöntemleri ifade eder. Bunlar hijyenik çalışma yöntemleri, ortam sıcaklığı yönetimi ve haşere kontrolünü içerir.

#### Kritik kontrol noktası

Kritik kontrol noktası, gıda güvenliği tehlikesini önlenmesi veya ortadan kaldırılması ya da kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için maddi öneme bir çalışma aşamasıdır. Örneğin et ürünlerinde bakterileri öldürmek için ürünlerin yeterince ısıtılması kritik bir kontrol noktası olabilir.

### HACCP sistemi

HACCP sistemi, kritik kontrol noktalarıyla ilgili tehlikeleri yönetmeye karar verdiğinizde uygulanır. HACCP sisteminin kendi gereksinimleri mevcuttur ve diğer öz denetim faaliyetlerinde uygulandıktan daha katıdır.

### Evira'ya göre neler yeterli tehlike yönetimi oluşturur?

Bir kesim tesisi veya kıyma ya da hazırlanmış et üretim tesisiniz varsa, Evira'nın görüşüne göre faaliyetlerinizin riskini yönetmek için bir destek sistemi kullanabilirsiniz. Başka ifadeyle Evira bu işletmelerde kritik kontrol sistemleri ve HACCP sistemi gerektirmemektedir.

Ancak tehlikeleri analiz ettikten sonra kritik kontrol noktaları ve HACCP sistemi uygulamanız gerekip gerekmediğine kendiniz karar vermelisiniz. Bu konularla ilgili daha ayrıntılı bilgiye Evira'nın web sitesinden ulaşabilirsiniz.

### Tehlikeler nasıl belirlenir ve yönetilir?

Tehlikeler, gıdaları yiyen kişilerin hastalanmasına veya gıdadan zarar görmesine neden olabilecek her şeyi kapsar. Tehlikeleri belirledikten sonra bunların yönetimiyle ilgili yöntem ve önlemleri düşünebilirsiniz.

Her bir iş aşaması için daima ayrı bir tehlike analizi yapmanız gerekir, yani her bir iş aşamasının gerektirdiği risk ve tehlikeleri değerlendirmelisiniz.

### Mikrobiyolojik numune alma, öz denetim faaliyetlerinizin parçasıdır.

Hem ürettiğiniz gıdadan hem de bunlara temas eden yüzeylerden ve ekipmanlardan düzenli olarak mikrobiyolojik numuneler almanız gerekir.

Numune almadan önce işletmenizdeki gıda güvenliği ve kalitesinin ve üretim hijyeninin kabul edilebilir düzeyde olduğundan emin olmanız gerekir.

Numunelerde örneğin toplam bakteri, enterobakteria, salmonella ve E. coli bakterisi olup olmadığı incelenir.

Numuneleri analiz için bir laboratuvara gönderin. Genel temizlik düzeyini gösteren yüzeysel temizlik numunelerini analiz edebilirsiniz.

Öz denetim planını hazırladığınızda:

- Öz denetim planını güncel tutun.
- Faaliyetlerinizde önemli değişiklikler yapıldığında öz denetim planını güncelleyin.

Öz denetim planı kısmen veya tamamen elektronik formatta düzenlenebilir.

### **Öz denetim planını hazırlarken nereden yardım alabilirim?**

Belediyenin gıda kontrol müdürlüğü veya danışma kuruluşlarıyla irtibat kurun. Öz denetim planı ve şablonları hazırlamak için daha ayrıntılı talimatlar isteyebilirsiniz.

### **Öz denetim planının neleri kapsamaması gerekir?**

Öz denetim planının içeriği daima faaliyetlerin türüne ve büyüklüğüne bağlıdır. Gıda hijyeni açısından en zor hazırlama yöntemleri, öz denetim planında daha ayrıntılı bir tanımlama gerektirir.

Bazı durumlarda planlar, çalışma talimatları gibi çok basit olabilir. Bu durumlarda planları her zaman yazılı olarak sunmak gerekmez.

Örneğin bir veya iki çalışanı olan şirketlerde öz denetim planının tüm kısımlarının yazılı olarak hazırlanması gerekmez. Prosedürleri yazılı olarak açıklamanız yeterli olacaktır.

### **Öz denetim planının bölümleri için başka bir şirketle anlaşma imzalayabilirsiniz**

Öz denetim planının "Haşere Kontrolü" gibi bazı bölümleri başka bir şirketle yapılan bir anlaşmayla yönetilebilir.

Bu durumlarda bile yasalara uyma sorumluluğu size aittir.

### **Öz denetim faaliyetlerini hafifletme/azaltma**

Bazı durumlarda öz denetim faaliyetleri hafifletilebilir/azaltılabilir. Örnekler:

- Yönetmeliklerle tedarikçi ürünlerinin sıcaklığına sürekli uyuldu. Bu durumda tedarikçinin ürünlerinin sıcaklığını daha az sıklıkla ölçmeye karar verebilirsiniz.
- Yüzeysel temizliği numunelerinin sonuçları bir süredir iyi. Bu durumda numune alma sıklığını azaltabilirsiniz.

### **Öz denetim planının gerçekleştirilmesi nasıl takip edilecek?**

Öz denetim faaliyetlerinin uygulanması takip edilecek ve kaydedilecektir.

Bazı durumlarda öz denetim kayıtlarıyla doğru bir şekilde hareket ettiğinizi gösterebilmeniz avantajınıza olacaktır. Bu durumlar örneğin gıda zehirlenmesinden şüphelenilen durumlar ve müşteri şikayetleri olabilir. Ürünlerin gereksinimlere uygun olarak hazırlandığını ve depolandığını gösterebilmeniz gerekecektir.

Öz denetim planınızda kayıt sıklığını çeşitli yönleriyle belirteceksiniz. Bazı kısımlar için sadece sapmalar ve durumu düzeltmek için alınan önlemleri kaydetmek yeterli olacaktır.

### **Kayıt tutma örnekleri**

Her gün örneğin tesislerin ve yüzeylerin temiz olduğunu kontrol etmelisiniz. Temizlik denetim kayıtları için kirli yüzeylerle ilgili gözlemlerin ve yıkanmasının kaydedilmesi yeterli olacaktır.

Gıdaların ve depolama tesislerinin sıcaklığını düzenli olarak takip etmeli ve kaydetmelisiniz.

### **Öz denetim kayıtları arşivlenmelidir**

Müfettişin denetleyebilmesi için öz denetim faaliyetlerinizi arşivlemelisiniz. Kayıtlar tamamen veya kısmen bir bilgisayarda

tutulabilir veya kayıtları bir kağıda not edebilirsiniz.

Kayıtlar, gıdanın işlendiği tarihten itibaren en az iki yıl süreyle saklanmalıdır.

Ürünün minimum dayanıklılık süresi uzunsa kayıtlar iki yıldan uzun süre tutulmalıdır. Bu durumda ürünün son kullanmadan tarihinden önce en az bir yıl süreyle öz denetim faaliyetlerinin kaydını tutmalısınız.

### Sorumluluklar

Çalışanlar, kendi görevleri ve gıda güvenliğine etkisiyle ilgili talimatlar ve yöntemlerden haberdar olmalıdır. Bu talimatlara ve yöntemlere uyulmalıdır. Her bir çalışan gıda güvenliğinden sorumludur.

Öz denetim sisteminden sorumlu bir kişi atamalısınız. Bu kişinin görevin gerektirdiği bilgi ve becerilere sahip olması gerekir. Bu kişi, işletmenizin faaliyetleri ve öz denetim sistemiyle ilgili bilgi sahibi olmalıdır.

### Öz denetim planı ve yetkililer

Müfettiş, öz denetim sisteminin işer ve iyi uygulanıyor olup olmadığını değerlendirecek ve gerekirse eksiklikleri bildirecektir. Müfettiş denetim gerçekleştirecek ve numune alacaktır.

Müfettişin öz denetim planını ve denetimle ilgili kendi öz denetim kayıtlarınızı inceleyebilmesini sağlamalısınız. Denetimle bağlantılı olarak bu mümkün değilse müfettiş denetimin ardından makul bir sürede öz denetim planını ve kayıtları kontrol edebilmelidir.

Resmi denetimle ilgili daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

### Özet

- ▶ Ürettiğiniz ve sattığınız gıdaların güvenliğinden siz sorumlusunuz.
- ▶ Müşterilerin ürünlerinizle ilgili, alerjiye neden olabilecek içerik gibi konularda doğru bilgi almasını sağlamaktan siz sorumlusunuz.
- ▶ Öz denetim sistemi, gıda güvenliği sağlamanın bir yoludur.
- ▶ Öz denetim planında faaliyetlerinizdeki riskleri nasıl yöneteceğinizi ve hataları nasıl düzelteceğinizi önceden düşünür ve planlarsınız.
- ▶ Müfettişler, öz denetim sisteminizin işleyişini ve uygulanmasını da takip eder.

## 5.1. Öz denetim planının içeriği

**Öz denetim planında göz önünde bulundurulması gereken aşağıdaki minimum hususları dikkate alın.**

### Faaliyet, ürünler ve ürün grupları

Faaliyetlerinizin temel ayrıntılarını öz denetim planına kaydedin, örneğin;

- özellikle hangi eti kestiğiniz ve
- hangi ürünleri hazırladığınızı.

### Erişim ve taşıma yolları

Personelinizin erişim yollarını planlayın.

Ayrıca taşıma yollarını planlayın:

- çiğ malzemeler için;
- ürünler için;
- ambalaj malzemeleri için ve
- yan ürünler ve atık için.

Zemin planında erişim ve taşıma güzergahlarını işaretleyin.

Ayrıca taşıma takvimini planlayın.

Tüm bunları, gıda güvenliğini tehlikeye atmayacak bir şekilde gerçekleştirin.

### Çalışanların sağlığının takibi

İşe alımda ve bunun ardından gerektiğinde gıda işleyen çalışanlarda salmonella enfeksiyonu olmadığından emin olun. Test gerekliliği her bir çalışan için duruma göre belirlenir.

Öz denetim planında test edilen personelin kayıtlarının nasıl tutulduğu ve bu kayıtların nerede saklanacağı belirtilmelidir.

Personelin sağlık bilgisinin iş yerinde saklanması gerekmez. Bilgiler örneğin iş sağlığı doktoru tarafından yönetilebilir.

### Oryantasyon, rehberlik ve eğitim

İş hijyeni ve koruyucu kıyafet ve öz denetim faaliyetleri gibi konularda çalışanlara oryantasyon sağlanması gerekir.

Aşağıdakileri planlayın:

- Çalışanlara hijyenik çalışma yöntemleri ve öz denetim faaliyetleri nasıl tanıtılır?
- Oryantasyon ve eğitim nasıl kaydedilir?
- Oryantasyondan kim sorumlu olacak?
- Çalışanlar ne tür koruyucu kıyafetler giyecek?
- Koruyucu kıyafetler nerede saklanacak ve nasıl yıkanacak?

### Personelin hijyen yetkinliği sağlama

Çalışanlar, paketlenmemiş bozulabilir gıda işleyen personelin hijyen pasaportu olduğundan emin olmalıdır.

Hijyen pasaportlarının kayıtları nasıl ve nerede tutulur?

Kayıtlar aşağıdakilerden oluşabilir:

- hijyen pasaportlarının kopyaları veya
- orijinal hijyen pasaportlarını sunan kişilerin listesi.

Küçük işletmelerde çalışanların orijinal hijyen pasaportlarını müfettişe sunması yeterli olacaktır.

### Çiğ malzemelerin satın alınması

Özel kısıtlamalara tabi çiğ malzemelerin satın almasını kimin yöneteceğini planlayın. Bu çiğ malzemelerin satın alınması, öz denetim planında ele alınmalıdır.

### Çiğ malzemelerin kabul denetimleri

Aşağıdakileri planlayın:

- Kabul denetimlerini ne sıklıkla gerçekleştireceksiniz?
- Soğutulmuş ve dondurulmuş teslimatların sıcaklığını nasıl takip edeceksiniz? Bunların takip edilmesi gerekir.

**Tesislerin kullanımıyla ilgili özel düzenlemeler**  
Zamansal ayırma farklı faaliyetlerin aynı alanda ancak farklı zamanlarda gerçekleştirilmesi anlamına gelir.

Farklı faaliyetler arasında tesisler dikkatlice yıkanmalıdır.

Zamansal ayırmanın ve tesislerin ve cihazların yıkanmasının dikkatli bir şekilde yönetilmesi amacıyla plan yapın.

### **Ayrırma**

Gerektiğinde farklı gıdaların ve çiğ malzemelerin ayrılmasını sağlayın.

Gıdaları ve çiğ malzemeleri satın alırken, kabul ederken, işaretlerken, depolarken ve taşıırken kontaminasyonun nasıl önleneceğini planlayın.

Ayırmayı planlama örnekleri

- Yemeye hazır gıdaların çiğ gıdalarla kontaminasyonunu nasıl önleyebilirsiniz?
- Alerjilere ve intoleranslara yol açan malzemeleri ve ürünleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacak diğer gıdalardan nasıl ayrı tutacaksınız?

Alerjilere ve intoleranslara neden olabilecek madde ve ürünlerin listesine "Gıda bilgi yönetimi" konu başlığı altında "Operasyonlar" bölümünden ulaşabilirsiniz.

Ayırmayla ilgili daha fazla örneğe web sitemizden ulaşabilirsiniz.

Ayrıca iş sırasını ve tesislerin, cihazların ve aletlerin temizliğini de göz önünde bulundurun.

Aşağıdakileri planlayın:

- Üretim alanında, tamamen ayrılması gereken gıdalar için özel çalışma istasyonlar ve aletler bulunacak mı? yoksa
- Aynı alet ve iş istasyonlarını kullanacak ve farklı uygulamalar arasında kullanacak mısınız?

- Görevlerin ve iş talimatlarının bölünmesi yoluyla kontaminasyonu önleyecek misiniz?

### **Trişin testinin sonuçlarını almadan önce olası karkas kesimi**

(Kesimhaneye bağlantılı olarak bir et kesim tesisiniz varsa):

Denetim müdürlüğü prosedürü onayladığı sürece trişin testinin sonuçlarından önce karkası kesebilirsiniz.

Test sonuçlarını alana kadar bu karkasları ve diğer et parçalarını nasıl işaretleyeceğiniz ve ayıracağınızla ilgili öz denetim planınızı yapın ve kaydedin. Ayrıca trişin testinde kullanım için test pozitif ve uygun olmadığı belirlenen et ve diğer karkas kısımlarını takip etme ve reddetme önlemlerini açıklayın.

### **İncelemeyi yapan veterinerin işlenmesiyle ilgili koşul belirlediği et kesme kayıtları**

(Kesimhaneye bağlantılı olarak bir et kesim tesisiniz varsa):

Öz denetim planında, incelemeyi yapan veterinerin işlemeyle ilgili koşullar belirlediği et kesme kayıtlarını nasıl tutacağınızı planlayın ve kaydedin.

### **Kıymanın ham maddelerinin tazelik koşulları**

Öz denetim planınızda kıyma etin çiğ malzemelerinin tazelik gereksinimlerine uymasını nasıl sağlayacağınızı belirtin.

Kıyma etin tazelik gereksinimleriyle ilgili daha ayrıntılı bilgiye "Faaliyetler" bölümünden ulaşabilirsiniz.

### **Kıyma ve hazırlanmış etin soğutulması ve depolanması**

Öz denetim planında kıyma ve hazırlanmış etin soğutulmasını ve uygun sıcaklıklarda depolanmasını nasıl sağlayacağınızı açıklayın.

Sıcaklıklarla ilgili daha ayrıntılı bilgiye "Tesisler" bölümünden ulaşabilirsiniz.



### İçerik ve tarif yönetimi

İçerik ve ürün bileşiminin doğru ve mevzuata uygun olmasını nasıl sağlayacağınızı planlayın.

Örneğin aşağıdakilerden emin olun:

- ürününüz için sadece izin verilen katkı maddelerini kullanıyorsunuz;
- doz miktarlarınız doğru;
- içerikler güncel;
- çiğ malzeme tedarikçilerinizden yeterli ve güncel bilgi alıyorsunuz;
- içerik değişiklikleriyle ilgili bilgiler tüm işleme ve etiketleme aşamalarında aktarılıyor;
- doğru miktarda gıda paketleniyor ve
- doğru paketlerde doğru ürünler paketleniyor.

### Sıcaklık yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Gıdaların ve depolama tesislerinin sıcaklığını nasıl takip edeceksiniz?
- Sıcaklık yönetimiyle ilgili sorun yaşadığınızda ne yapacaksınız?
- Sıcaklıkları nereden ölçeceksiniz?
- Ne sıklıkla ölçüm yapacaksınız?
- Sonuçlar ne sıklıkla kaydedeceksiniz?
- Sıcaklıklar yasayla belirtilen limit aralığında değilse ne yapacaksınız?

Minimum olarak bu iş aşamaları sırasında sıcaklıkları doğrulayın

- Gıda teslimatlarını kabul ederken
- Et işlerken
- Soğutma sırasında
- Soğuk depolama sırasında

### İzlenebilirlik

Gıdaların ve içeriklerinin izlenebilirliğini nasıl sergileyeceksiniz

- nereden ve ne zaman alındı ve
- nereye ve ne zaman teslim edildi?

Biftek, domuz etik, tavuk eti, koyun ve keçi etiyle ilgili özel gereksinimleri nasıl karşılayacaksınız?

Teslimat listeleri ve satın alma makbuzları gibi izlenebilirlik bilgileri nasıl saklanacak?

İzlenebilirliği gereksiniminin, işletmenizdeki tabaklar, aletler ve ambalaj malzemeleri gibi malzeme ve ekipmanlar için geçerli olduğunu unutmayın.

### Gıda bilgi yönetimi

Öz denetim planınızda aşağıdakileri nasıl gerçekleştireceğinizi planlamalısınız:

- etiketleme ve diğer gıda bilgileri mevzuata uygun olmalıdır, yani ürünleriniz doğru etiketlenmelidir ve
- ürünlerinizdeki işaret ve bilgiler gerçek içeriğe uygun olmalıdır.

### Toplatma

Toplatma bir gıda ürününün gıda ürünleri güvenliği şartlarına uygun olmadığı tespit edilirse ürün pazardan toplatılır.

Öz denetim planınız, toplatma durumunda uygulanacak eylem planını içermelidir:

1. Kusurlu ürün partilerinin pazara girmesini önleme.
2. Teslim edilen ürün partilerini pazardan geri çekme.
3. Geri çekilen partilerin diğer çiğ malzemeler veya ürün partileriyle karışmasını önleme.
4. Evira'nın geri çekme talimatlarına uygun hareket eden ve işletme müfettişiyle irtibat kurun.

Şüphelenilen gıda zehirlenmesi durumları Müşterilerin sizin tarafınızdan üretilen gıdalardan gıda zehirlenmesine maruz kaldığı şikayeti durumunda yerel gıda kontrol müdürlüğüne şikayetleri bildirmelisiniz.

Gıda müfettişinin iletişim bilgilerini öz denetim planınıza kaydedin.

### **Ambalaj ve temas malzemelerinin yönetimi**

Aşağıdakileri planlayın:

- Malzemeleri nereden temin edeceksiniz?
- Malzemenin gıdayla kullanıma uygun olduğunu nasıl teyit edeceksiniz?
- Malzemelerin talimatlara uygun olarak kullanıldığından nasıl emin olacaksınız?
- Gıdalarla kullanıma uygunluk sertifikalarını ve uyum deklarasyonlarını nasıl saklayacaksınız?
- Ambalaj ve temas malzemelerinin izlenebilirliğini nasıl sağlayacaksınız?

### **Tesislerin ve cihazların temizlenmesi**

- Aşağıdakileri planlayın:
- Tesislerin, cihazların ve aletlerin temizliğini nasıl sağlayacaksınız?
- Her bir alan, cihaz veya alet ne sıklıkla temizlenecek?
- Bundan kim sorumlu olacak?
- Temizlik için hangi alet ve malzemeler kullanılacak?
- Temizlik ekipmanı nerede depolanacak?

Temizlik dışarıdan bir şirket tarafından gerçekleştirilirse bu bilgiyi sağlamasını isteyin.

### **Aletlerin dezenfeksiyonu**

Kesim yapan tesis çalışanları, aletleri dezenfekte etme imkanına sahip olmalıdır. Çalışanların kirlenen karkas kısımlarını temizlemesinin gerekebileceği karkas kabul inceleme noktası gibi alanlarda bu önemlidir.

Aşağıdaki konuların takibiyle ilgili planlar yapın:

- alet dezenfeksiyon suyu sıcaklığı en az 82 °C olmalıdır veya
- farklı, eşdeğer bir sistem kullanıyorsanız işleyişi nasıl takip edeceğinizi belirtin.

### **Numune alma planı**

Hem ürettiğiniz gıdadan hem de bunlara temas eden yüzeylerden ve ekipmanlardan düzenli olarak mikrobiyolojik numuneler almanız gerekir.

Aşağıdakileri planlayın ve kaydedin:

- numuneleri ne sıklıkla ve nereden alacaksınız ve bunlarla ilgili hangi analizler gerçekleştirilecek ve
- hangi laboratuvarında numuneler analiz edilecek.

Numune alma sıklığı ve numune miktarlarıyla ilgili bilgilere web sitemizdeki bağlantılardan ulaşılabilir (operatörler için mikro kriterleri düzenleme başvurusu talimatları).

### **Raf ömrü testleri**

Ürünlerin ve ürün gruplarının raf ömrü, raf ömrü testleriyle belirlenebilir. Bu testlerin sonuçları, ürünlerin son kullanma tarihlerini veya tazelik tarihlerini belirtin.

Öz denetim planında raf ömrü testleri gerçekleştirme planları yapın.

### **Su kalitesi**

Kullandığınız sudan düzenli olarak mikrobiyolojik numune almanız gerekir. Ne sıklıkla ve nereden numune aldığınızı, numunelerde hangi analizlerin gerçekleştirileceğini ve hangi laboratuvarın analizleri gerçekleştireceğini planlayın ve kaydedin.

### **Tesislerin ve cihazların bakımı**

Aşağıdakileri planlayın:

- Tesisler, cihazlar ve aletlerin işlevselliği ve bakımını nasıl sağlayacaksınız?
- Bundan kim sorumlu olacak?
- Hangi planlı bakım veya denetimler gerçekleştirilecek?
- Sorun durumunda ne yapacaksınız?

### Yabancı cisim riski yönetimi

Aşağıdakileri planlayın:

- Tesis için ne tür ampuller seçeceksiniz? Patlaması durumunda yiyeceklere karışmayacak lamba ve ampuller seçecek misiniz?
- Gıda işleme sırasında bir cam kap kırılırsa ne yapacaksınız?
- Yiyekte boya pulları oluşmasını önlemek için nem ve boya pullanmasını nasıl önleyeceksiniz?

### Haşere kontrolü

Aşağıdakileri planlayın:

- Sıçan, kuş ve hamam böcekleri gibi haşerelerin tesislere girmesini nasıl önleyeceksiniz?
- Haşerelerin tesislere girmesi durumunda ne yapacaksınız?

### Yan ürünler

Yan ürünlerin yönetmeliklere uygun olarak işlenmesi, saklanması ve bertaraf edilmesini sağlamalısınız. Yan ürünler, gıda hijyeni riski oluşturmayabilir.

Aşağıdakileri planlayın ve öz denetim planınıza kaydedin:

- İşletmenizde hangi yan ürünler üretilecek ve ne kadar?
- Bunları nasıl işaretleyeceksiniz?
- Gıdalardan nasıl ayrı tutacaksınız?
- Yan ürünleri nereye teslim edeceksiniz ve nasıl?

Kesim tesisinizde TSE riskli malzeme varsa:

- Malzemeyi nasıl ayıracak, depolayacak ve boyayacaksınız?
- Daha fazla işlenmek üzere riskli malzemeyi nereye göndereceksiniz?
- Değerlendirmenizde bir yılda ne kadar TSE riskli malzeme üreteceksiniz?

TSE riskli malzeme, bu kılavuzun “Kuruluş” bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

### Atık yönetimi

Öz denetim planınıza aşağıdaki raporları ekleyin:

- Atıkları nasıl yöneteceksiniz?
- Farklı atık türlerini nerede toplayacaksınız?
- Çöp kutularını ne sıklıkla boşaltacak ve yıkayacaksınız?
- Bundan kim sorumlu olacak?

### Nakliye

Gıdaların nakliyesini kendiniz gerçekleştiriyorsanız aşağıdakileri planlayın:

- Nakliye sırasında nasıl gıda güvenliği sağlayacaksınız?
- Hangi nakliye araçları kullanılacak?
- Nakliye için gıdalar nasıl paketlenecek?
- Teslimatlar ne kadar sürecek?
- Nakliye sırasında sıcaklıklar nasıl yönetilecek?
- İki saatten uzun süren sıcaklık kaydı yönetim sisteminin doğru çalışmasını nasıl sağlayacaksınız?
- Sorun durumunda ne yapacaksınız?

Teslimatlardan başka bir şirket sorumluyorsa yukarıda belirtilen noktalar bu şirketin öz denetim planında ele alınabilir.

### Organik ürünler ve ithalat

Seçiminizde organik ürünler bulunursa öz denetim faaliyetleriniz organik üretimle ilgili özel gereksinimleri kapsayacaktır.

Et veya peynir gibi hayvan ürünleri ithal ediyorsanız öz denetim faaliyetlerinizde özel gereksinimler bulunması gerekecektir.

## Bölüm 6, Terimler

Metinde bazı sözcüklerin altı çizilmiştir.  
Bu sözcükler, bu bölümde açıklanmaktadır.

### **Erişilebilirlik**

Erişilebilirlik, engelli kişilerin ve hareketlilik zorlukları yaşayan başka kişilerin binalara, tesislere ve hizmetlere eşit erişime sahip olması anlamına gelir. Bu kişiler, başkalarıyla eşit şekilde işlerini yapabilmeli ve hizmet alabilmelidir.

### **Katkı maddeleri**

Gıda katkı maddeleri, normalde gerçek yiyecek olarak tüketilmeyen maddelerdir.

Gıda maddelerine ürünün raf ömrünü garanti etmek veya rengini değiştirmek gibi amaçlarla katılır.

Katkı maddelerinin kullanımı, AB mevzuatının şartlarına uygun olmalıdır.

### **Alerjen**

Alerjen, alerjik bir tepkiye neden olur.

Alerjenler örneğin polen, küf sporları, farmasötik maddeler (örn. penisilin), gıda maddeleri (örn. yer fıstığı, balık, yumurta akı ve süt) olabilir.

Neredeyse bütün yiyecekler alerjik bir tepkiye neden olabilir.

### **Alerji**

Gıda alerjilerinde gıdanın içindeki bir malzeme alerjik bir tepkiye neden olur.

Bu tepki kaşıntı, karın ağrısı, ishal, ağız ve boğazın mukoza zarında kaşınma, gırtlığın şişmesi veya burun akıntısı şeklinde ortaya çıkabilir.

Şiddetli durumlarda alerji hayati tehlike içerebilir ve derhal tedavi edilmesi gerekir.

Çocuklarda en yaygın alerjiler süt, tahıl, kuruyemiş/tohum, yumurta ve balık alerjisidir.

Yetişkinlerde belirtiler çoğunlukla bazı kök sebzelere, meyvelere ve baharatlara intolerans olarak görülür.

Yetişkinlerde gıda alerjilerinin tipik nedenleri arasında ayrıca kuruyemişler ve balık yer alır.

Kişi yiyeceğe veya içindekilerden birine aşırı hassasiyet geliştirdiyse herhangi bir yiyecek alerjik tepkiye neden olabilir.

### **Onay başvurusu**

Yalnızca yetkili makamlardan onay aldıktan sonra faaliyete başlayabilirsiniz. Bir kural olarak, onay başvurusu yazılı yapılır.

Planladığınız faaliyetlerinizin ayrıntılarını onay başvurusunda açıklamalısınız. Ayrıca üretim tesislerinizi de tarif etmelisiniz.

Tesisiniz mevzuat koşullarına uygunsuzsa yetkili kurum onay verecektir. Konuyla ilgili size yazılı bir karar iletilecektir.

### **Bakteriler**

Bakteriler küçük organizmalar ya da mikroplardır.

Bazı bakteriler insanlara zararlıyken bazıları yararlıdır.

Bakteriler neredeyse her yerde vardır: sularda, toprakta, insanların derisinde ve bağırsaklarda.

Bazı bakteriler rahatsız edici hatta hastalıklara yol açabildiği için tehlikelidir.

### **Bajamaja**

Bajamaja, açık havada kullanıma uygun taşınabilir kimyasal bir tuvalettir.

### **Son kullanma tarihi**

“Minimum dayanma tarihi”ne bakınız.

### **Yapı ruhsatı**

Bütün yeni binalar ve büyük tadilat projeleri için bir ruhsat gereklidir.

Bu ruhsata yapı ruhsatı denir.

İlk aşamada ruhsata elektronik ruhsat servisi aracılığıyla başvurulmaktadır ancak inşaatın bulunduğu belediyenin yapı kontrol müdürlüğünden yazılı olarak da başvuru yapılabilir.

### **Yapı kontrol müdürlüğü**

Belediyenin yapı kontrol müdürlükleri, inşaat ve küçük tadilat ruhsatları verir ve inşaat işinin denetiminde rol oynar.

Ayrıca inşaat ve tamiratlar için yardım ve rehberlik sağlarlar.

Her belediyenin bir yapı kontrol müdürlüğü vardır.

### **Yan ürünler**

Yan ürünler bütün hayvan karkaslarını karkas parçalarını ve insan tüketimine yönelik veya uygun olmayan başka hayvan ürünlerini ifade eder.

Et işlenen tesislerin yan ürünleri örneğin karkasları ya da patojenik bakterilerin tespit edildiği başka parçaları içerebilir.

Bu nedenle gıda maddesi olarak kullanılmaz.

Yan ürünler ayrıca işleme sırasında yere düşen rünleri de içerir. Bu ürünlerin kullanılması yasaktır.

Yan ürünler, insan ve hayvan sağlığına karşı teşkil ettikleri riskin şiddetine göre üç kategoriye ayrılır.

Gıda maddeleriyle temas etmemelerini sağlayacak bir şekilde toplanmalı, depolanmalı ve etiketlenmelidir.

Yan ürünlerle ilgili koşullar hakkında daha fazla bilgi bu kursun web sayfasındaki bağlantılardan bulunabilir.

### **Ekonomik Kalkınma, Ulaşım ve Çevre Merkezi**

Ekonomik Kalkınma, Ulaştırma ve Çevre Merkezleri, Finlandiya merkezi hükümetinin bölgesel uygulama ve kalkınma görevlerinden sorumludur. 15 Ekonomik Kalkınma, Ulaştırma ve Çevre Merkezi bulunmaktadır ve kısa adıyla ELY Centre (ELY Merkezi) olarak anılmaktadır.

Yerel ELY Merkeziniz hakkında [www.ely-keskus.fi](http://www.ely-keskus.fi) adresinden daha fazla bilgi alabilirsiniz.

### **Soğuk zincir**

Soğuk zincir, gıdanın sıcaklığını üretim yerinden satış noktasına ve tüketicinin buzdolabına kadar ulaşımı boyunca yeterince düşük tutmak anlamına gelir.

Bozulmamış bir soğuk zincir, güvenli gıda üretimi ve iç denetimlerde en önemli faktörlerden biridir.

### **Kolostrum**

Bir inek, yavrusunu doğurduktan sonra birkaç gün kolostrum üretir. Kolostrum çok kolay bozulduğu için genellikle donmuş satılır.

### **(Temas eden malzemelerin) uygunluk belgeleri, uygunluk beyanları**

Bunlar, uygun olan malzemelerin ve ürünlerin kullanım amacını ve hangi yasal şartlara uygun olduklarını belirten belgelerdir.

### **Bileşik malzemeler**

Bileşik malzemeler, diğer gıda ürünlerinin imalatında kullanılan gıda ürünleridir.

Bileşik bir malzeme, bir malzemedan daha fazlasından oluşur.

Örneğin aşağıdaki bileşik malzemeleri içeren bir tavuk fileto sarma: sarımsaklı krem peynir ve otlu pesto.



### **Kirlenme, kontaminasyon**

İnsanlara zararlı veya gıda zehirlenmesine ya da bozulmaya yol açan bir madde içeren gıda, kirlenmiş demektir.

Kontaminasyon doğrudan bir gıdadan veya malzemeden diğerine gerçekleşebilir.

Kirli aletler ve yüzeyler, hava ya da çalışanların elleri yoluyla gerçekleşebilir.

Sebzeler, yetiştirme sırasında kirlenmiş sulama suyuyla temas ederek kirlenebilir.

Öksürme veya hapşırma sonucu hava yoluyla kirlenme de mümkündür.

### **Minimum dayanma tarihi**

Minimum dayanma tarihi veya son kullanma tarihi, doğru şekilde muhafaza edilen gıdanın tat veya koku gibi tipik özelliklerini koruduğu tarihi ifade eder.

Ürünler, kalitesi bariz bir şekilde bozulmadıysa bu tarihten sonra bile satılabilir ya da kullanılabilir.

### **Uygunluk beyanları**

“Uygunluk belgeleri”ne bakınız.

### **Derin dondurma**

Derin dondurma, gıda ürünlerinin mümkün olduğunca hızlı dondurularak muhafaza edilmesini ifade eder.

Gıdalar genellikle bu amaç için özel tasarlanmış bir cihazla derin dondurulur. Kural olarak, gıda ürünleri ev tipi dondurucular veya donmuş gıdaların depolanmasına yönelik başka cihazlar gibi daha az güçlü ekipmanlarla derin dondurulamaz.

Derin dondurma, gıdayı bozan mikroorganizmaların çoğalmasını durdurur ya da önemli ölçüde yavaşlatır.

Derin dondurmadan sonra ürünün bütün parçaları, -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.

### **Geyik**

Elk, geyik ve vahşi ren geyiği gibi türleri kapsar.

### **Sapma**

Sapma, örneğin bir soğutma cihazında aşırı yüksek bir sıcaklık olabilir.

Kendi yaptığınız denetim faaliyetleriyle sapmaları fark ettiğinizden emin olabilir ve durumu düzeltebilirsiniz.

Bu, örneğin soğutma cihazını tamir etmeyi ve sapma uzun bir süre devam ettiyse gıda maddelerini atmayı gerektirebilir.

### **Dezenfektanlar**

Dezenfektanlar mikropları öldürmek, yüzeyleri temizlemek ve hem insan hem de hayvan hijyeni için kullanılır.

Gıda şirketleri, tesisleri ve ekipmanı deterjanla yıkadıktan sonra temizlemek amacıyla dezenfektanlar kullanabilir.

Ayrıca dezenfektanlar, elleri sabunla yıkadıktan sonra temizlemek için kullanılır.

### **E. coli bakterisi**

*Escherichia coli* (*E. coli*), insanların ve hayvanların bağırsaklarında bulunan bir bakteridir.

Örneğin bir çalışanın yıkamadığı ellerinden gıdaya bulaşabilir.

Bazı *E. coli* bakterileri insanlarda gıda zehirlenmesine yol açabilir.

Bu patojenlerden biri, kanlı ishale neden olan EHEC bakterisidir.

Enfeksiyon, çocuklarda ve yaşlılarda böbrek yetmezliği gibi ciddi hasarlara yol açabilir.

### **Enterobakteriler**

Bazı enterobakteriler bağırsak hastalıklarına yol açar.

Enterobakteriler arasında örneğin salmonella, *E. coli* ve yersinia yer alır.

Laboratuvarda yapılan enterobakteri tahlilleri, hijyeni değerlendirmek için kullanılabilir.

### **Evira**

Finlandiya Gıda Güvenliği Kurumu Evira, ulusal düzeyde gıda denetimlerini planlar, yönetir, geliştirir ve gerçekleştirir.

Evira'nın faaliyetlerinin amacı, araştırma ve denetimlerle gıda maddelerinin güvenliğini ve kalitesini ve bitki ve hayvanların sağlığını korumaktır.

### **Nihai (karar, ruhsat)**

Yetkili müdürlüğün verdiği karar, kararda itiraz veya şikayet için son tarih olarak belirtilen tarih geçtikten sonra nihaidir.

### **Son denetim**

Son denetim, inşaatın yapı ruhsatına uygun olup olmadığını ve yasalara uygun olarak inşa edilip edilmediğini kontrol eder.

Son denetimin bir kaydı tutulur.

Yapı ruhsatı hala geçerliyken bir son denetim talep edilmelidir.

### **Gıda kontrol müdürlüğü, gıda müfettişi, denetim müdürlüğü**

Belediyenin gıda müfettişi bir veteriner, sağlık müfettişi veya başka bir belediye gıda müfettişi olabilir.

Gıda müfettişleri, örneğin çevre merkezlerini de içerebilen gıda denetim kurumları için çalışır.

Gıda denetiminin amacı, gıda güvenliğini sağlamak ve gıdaların doğru bilgilerle etiketlendiğinden emin olmaktır.

Gıda denetimlerinin çoğu belediyelerce yapılır. Daha küçük belediyeler, özel ortak yönetim alanları aracılığıyla kendi gıda denetimlerini organize etmiştir. Evira, mezbahaların ve onlara bağlı tesislerin takibinden ve et teftişlerinden sorumludur.

### **Gıda işletmesi bildirim**

Restoran gibi bir gıda işletmesinin ticari faaliyetlerine başlamak için bir bildirimde bulunması zorunludur.

Ayrıca faaliyetlerinde önemli değişiklikler, askıya alma veya sona erme olduğunda ve işletmeci değiştiğinde de bildirim zorunludur.

Bildirim, işletmenin bulunduğu belediyenin gıda kontrol müdürlüğüne yapılır.

Faaliyetlere başlamadan ya da önemli değişiklikler yapmadan en az dört hafta önce yazılı veya elektronik bir bildirim sunulmalıdır.

Belediyenin gıda kontrol müdürlüğünden daha fazla bilgi alınabilir.

### **Besin grubu**

Besinler, özelliklerine göre gruplara ayrılabilir.

Besin grupları örneğin çiğ et ve çiğ et ürünleri, çiğ balık ve çiğ balık ürünleri, kuru pastane ürünleri ve hazır gıdaları içerir.

Farklı besin gruplarının ayrılması, örneğin gıda zehirlenmesine yol açan bakterilerin ya da alerjenlerin gıdaya bulaşmamasını sağlamak için önemlidir.

### **Gıda hijyeni**

Gıda hijyeni, yiyeceklerin birincil üretimden tüketime, başka bir deyişle tarladan sofraya güvenliğini, sağlığını ve saflığını korumak için alınan bütün önlemleri ifade eder.

### **Gıda iyileştirme maddeleri**

Gıda katkı maddeleri, yiyeceklerde kullanılan katkı maddeleri, aromalar ve enzimleri ifade eder.

Katkı maddeleri ve enzimler, gıdaların raf ömrünü uzatmak veya yapısını iyileştirmek için kullanılabilir.

Aromalar da yiyeceğin kokusunu ve tadını iyileştirmek veya değiştirmek için kullanılabilir.

Gıda iyileştirme maddeleri, AB mevzuatındaki katkı maddeleri, aromalar ve enzimlerle ilgili şartlara uymalıdır.

### **Gıda bilgi düzenlemesi**

Gıda bilgi düzenlemesi, Avrupa Birliği'nin tüketicilere gıda bilgisi verilmesine ilişkin düzenlemedir.

Gıda bilgi düzenlemesi, gıdanın paketinde belirtilmesi veya başka şekilde müşteriye iletilmesi gereken bilgileri açıklar.

Düzenlemenin resmi adı, Avrupa Parlamentosu ve Konseyi'nin (AB) 1169/2011 sayılı Düzenlemesi'dir.

### **Gıda müfettişi**

"Gıda kontrol müdürlüğü"ne bakınız.

### **Gıda zehirlenmesi**

Gıda zehirlenmesi, içme suyundan veya gıdalardan kaynaklanan bir durumdur.

Normalde gıda zehirlenmesi denen durum, gıdalardan kapılan bir bağırsak enfeksiyonudur.

Tipik belirtileri arasında ishal, mide bulantısı, kusma ve karın ağrısı yer alır.

En kötü durumlarda gıda zehirlenmesi ölüme yol açabilir.

### **Yabancı cisim riski**

Yabancı cisim riski, çalışanların taktığı gözlük, metal veya takı gibi cisimlerin veya malzemelerin yiyeceğin içinde kalma riskidir.

### **Dondurma**

Dondurma, çok daha uzun zaman alan, derin dondurmadan daha az güçlü olan bir dondurma yöntemidir.

### **Sağlık muayenesi, salmonella muayenesi**

Gerekirse çalışanlar, kendilerine salmonella enfeksiyonu olmadığına güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir.

Bu nedenle yeni bir çalışan, işe başlarken sağlık muayenesinden geçirilmelidir.

Gerekirse bir Salmonella testi de yapılacaktır.

### **HPAC çizimleri**

HPAC çizimleri, tesiste kullanılan ısıtma, tesisat ve havalandırma sistemlerini belirtir.

### **Hijyen**

Hijyen, sağlığın korunmasını ve desteklenmesini ifade eder.

Gıda şirketlerinde iyi hijyen, hastalıklara yol açan mikropların, tehlikeli kimyasalların veya hastalıklara yol açabilecek başka etkenlerin gıdaya bulaşmamasını sağlar.

İyi hijyen, örneğin elleri ve yüzeyleri yıkamayı kapsar.

### **Hijyen düzeyleri ve alanları**

Hijyen düzeyleri ve alanları, tesiste gerçekleştirilen işlerin gerektirdiği çalışma hijyeni ve temizliğine göre belirlenir.

Et işleme kuruluşlarındaki hijyen düzeylerine örnek:

- Yüksek hijyenik tesisler ve alanlar
  - Çiğköfte kıymasının hazırlandığı veya jambonun dilimlendiği tesisler gibi hazır gıdaların işleme alanları.
- Hijyenik tesisler ve alanlar
  - Kesimhane veya et hazırlama alanı gibi korunmayan malzemelerin işleme alanları.
- Hijyenik olarak nötr tesisler ve alanlar,
  - örneğin depolama tesisleri ve paketli ürünlerin gönderim merkezleri.
- Hijyenik olmayan alanlar
  - Örneğin atık bertaraf odaları ve yan ürün depolama alanları.

### **Hijyen pasaportu**

Hijyen pasaportu, bir uygunluk sertifikasıdır.

Gıdaları hijyenik olarak işlemeyi bildiğinizi kanıtlar.

Örneğin kafelerde, restoranlarda, kurumsal mutfaklarda, gıda mağazalarında veya fırınlarda bozulabilir, paketsiz gıdaları işliyorsanız bir hijyen pasaportuna ihtiyacınız vardır.

### **İlk denetim**

Belediyenin gıda müfettişinin yaptığı birinci denetime ilk denetim denir.

İlk denetimde müfettiş, tesislerin ve ekipmanın amacına uygun olduğundan emin olur.

Aynı zamanda denetim, faaliyetlerin ve kapsamlarının bildirimine uygun olduğunu teyit eder.

İlk denetimle bağlantılı olarak öz denetim planı da kontrol edilir.

### **İntolerans (besin intoleransı veya aşırı besin duyarlılığı)**

Alerji kriterlerini karşılamayan aşırı besin duyarlılığına besin intoleransı denir.

Örneğin laktoz intoleransı, vücudun süt şekerini, yani laktozu sindirememesinden kaynaklanır.

Öte yandan çölyak hastalığında, çavdar ve arpada bulunan bir protein olan gluten, ince bağırsağın mukoza zarında iltihaplı bir reaksiyona neden olur ve besinlerin emilimini engeller.

### **Hazırlanmış et**

Hazırlanmış et, örneğin tuz, katkı maddeleri veya baharatlar eklenmiş et veya kıyma anlamına gelir.

Hazırlanmış etlerin normalde tüketilmeden önce pişirilmesi gerekir.

### **Et ürünleri**

Et ürünleri, örneğin ana malzemelerinden biri et veya organlar olan pişirilmiş ya da kurutulmuş yiyeceklerdir.

Et ürünleri sosis, soğuk meze, hazır pişmiş köfteler ve kurutulmuş domuz pastırmasını kapsar.

### **Mekanik olarak ayrılmış et**

Mekanik olarak ayrılmış et, mekanik bir sıkma işlemiyle kemikten ayrılmış et anlamına gelir.

Bu ayrılma, bıçakla kesilebilecek bütün etler karkastan ayrıldıktan sonra gerçekleştirilir.

Mekanik olarak ayrılmış et, sosis ve köfte gibi et ürünlerinin üretiminde başka etleri takviye etmek için kullanılır.

### **Mikroplar**

Mikroplar, çıplak gözle görülemeyen mikroorganizmalardır.

Mikroplar bakterileri, virüsleri, mantar veya küfleri, maya, parazitler veya protozoaları, tenyaları ve nematodları içerir.

Ancak yiyeceklerin yüzeyindeki küf ve maya oluşumları çıplak gözle görülebilir.

Gıdalardaki mikroplar

gıdanın bozulmasına veya insanlarda gıda zehirlenmesine neden olabilir.

### **Mikrobiyolojik numuneler ve tahliller**

Gıdaların veya malzemelerin kalitesini, güvenliğini ve raf ömrünü teyit etmek için yapılan laboratuvar testleri.

### **Mikrobiyolojik saflık**

Mikrop içermeyen bir yüzey mikrobiyolojik olarak saftır.

Göze temiz görünen bir yüzey, mikrobiyolojik olarak saf olmayabilir.

Bu nedenle örneğin gıda şirketleri, deterjanın yanı sıra dezenfektanlar kullanır.

Dezenfektanlar mikropları öldürür.

Mikrobiyolojik saflık, bu amaç için özel olarak tasarlanmış testlerle test edilir.

### **Mikrodalga, mikrodalgada pişirme**

Mikrodalga fırın, mikrodalgaların yardımıyla yiyecekleri ve içecekleri ısıtmada kullanılan bir cihazdır.

Mikrodalga fırına kısaca 'mikrodalga' veya 'mikro' da denir.

### **Küf**

Küf, gıdanın yüzeyinde oluşarak bozar.

Küf çıplak gözle görülebilir.

Küflü gıdalar kullanılmamalıdır.

Örneğin yüzeyinde küf görünen ekmeği yemeyin veya kullanmayın.



### **Yeni gıda ruhsatı**

Bir ürün veya malzeme Mayıs 1997'den önce AB'de gıda maddesi olarak kullanılmadıysa, yeni gıda ruhsatı gereklidir.

Bu ruhsata Avrupa Komisyonu'ndan başvurulur.

Başvuruda, yeni gıda ürününün veya malzemesinin güvenliğine ilişkin açıklama bulunmalıdır.

### **Organik ürünler**

Organik üretimde çevreye veya insanların, bitkilerin ya da hayvanların sağlığına zarar vermeden gıda ürünleri yetiştirilir.

Organik gıdaların üretiminde izin verilen katkı maddeleri veya işleme maddeleri, mutlaka gerekli olanlarla sınırlı tutulmuştur.

Örneğin, yapay boyalara ve tatlandırıcılara izin verilmez.

### **Öz denetim planı**

Öz denetim planı, gıda işletmecilerinin gıda ürünlerinin güvenliğini ve kalitesini kontrol etmek için kendi yaptıkları ölçümleri kaydettiği bir belgedir.

### **Minimum dayanma süresi**

"Minimum dayanma tarihi"ne bakınız.

### **Bozulabilir gıdalar/yiyecekler**

Bozulabilir yiyecekler,doğru sıcaklıkta ve koşullarda saklanmadığında yiyeceği bozan veya gıda zehirlenmesine neden olan bakterilerin hızla üreyebileceği yiyecekler anlamına gelir.

Örneğin et, balık, rendelenmiş havuç ve çiğ sosisler bozulabilir yiyeceklerdir.

### **Bozulmayan yiyecekler**

oda sıcaklığında ve kuru koşullarda uzun süre dayanabilir.

Örneğin kuruyemişler, baharatlar ve un böyledir.

### **Haşereler**

Haşereler sıçan, fare, hamamböceği, sinek ve gümüşböceği gibi zararlıları içerir.

Haşereler hastalık yayabilir ve yiyecekleri bozabilir veya yiyecekleri ya da paketlerini kirletebilir.

### **Birincil üretim**

Birincil üretim, marketlere, işlenmek üzere gıda endüstrisine veya doğrudan tüketicilere sunulan gıda ürünlerini ve ham maddeleri üretir.

Birincil üretim, süt ürünleri üretimi, yumurta üretimi, et sığırı yetiştiriciliği ve meyve, sebze ve tahılların yetiştirilmesi gibi çiftçiliği kapsar.

Birincil üretim ayrıca yabani yemişler ve mantarların toplanması, deniz balıkçılığı ve balık çiftlikleri gibi üretimleri de içerir.

### **Birincil üretim bildirim**

Birincil üretimle uğraşan bir çiftlik için birincil üretim bildiriminde bulunulmalıdır.

Bildirim, belediyenin gıda kontrol müdürlüğüne yapılır.

Bu bildirim için özel bir form bulunmaktadır.

### **İşlem, işleme**

Gıda işleme doğramayı, tatlandırmayı veya pişirmeyi içerebilir.

Bir gıda şirketinde gıda işlemek için hijyen pasaportu ve sağlık sertifikası gereklidir.

Hazırlanmış yiyeceklerin servis edilmesi veya paketlenmiş yiyeceklerin bir yerden başka bir yere taşınması, hijyen pasaportu veya sağlık sertifikası gerektiren bir işlem içermez.

### **Çiğ süt**

Çiğ süt, evcil hayvanların 40 derecenin üzerinde ısıtılmamış veya başka bir şekilde işlenmemiş sütüdür.

Çiğ süttten hiçbir şey alınmamış ya da süte hiçbir şey katılmamıştır.

Çiğ süt ayrıca çiftlik sütü olarak da bilinir.

### **Bölgesel Devlet İdare Kurumu**

Bölgesel Devlet İdare Kurumu, Finlandiya kanunlarında belirtilen idari, yürütmeye ve yaptırıma ilişkin görevleri gerçekleştirir.

Altı Bölgesel Devlet İdare Kurumu bulunmaktadır.

Ayrıca Åland kendi kurumuna sahiptir.

Bölgesel Devlet İdare Kurumları AVI kısaltmasıyla adlandırılır.

Daha fazla bilgiyi ve kendi bölgenizin Bölgesel Devlet İdare Kurumunu

[www.avi.fi](http://www.avi.fi) adresinden bulabilirsiniz.

### **Salmonella**

Salmonella, kirlenmiş yiyeceklerden veya sulardan bulaşabilen ve gıda zehirlenmesine yol açan bir bağırsak bakterisidir.

Salmonella enfeksiyonunun ya da salmonellozun bazı belirtileri şunlardır:

- mide bulantısı
- karın ağrısı
- ishal
- ateş ve
- baş ağrısı

Salmonella enfeksiyonları, şiddetli eklem ağrısı gibi kalıcı hasara yol açabilir. Ayrıca, salmonella kan zehirlenmesi gibi ciddi durumlara neden olabilir.

Salmonella en yaygın çiğ veya az pişmiş kümes hayvanları veya domuz etinden ya da çiğ süt ve çiğ sebzelerden bulaşır. Salmonella ayrıca enfeksiyonlu bir çalışanın kirlettiği gıda maddeleriyle de yayılabilir.

### **Salmonelloz**

Salmonelloz, salmonella bakterisinin yol açtığı hastalığın adıdır. Salmonelloz, çoğunlukla sindirim yolunu etkiler ve ishal şeklinde ortaya çıkar.

### **Zamansal ayırma**

Zamansal ayırma, farklı besin gruplarının aynı çalışma yüzeylerinde veya aynı aletlerle ancak ayrı zamanlarda işlenmesi anlamına gelir. Zamansal ayırma, yüzeylerin ve aletlerin farklı uygulamalar arasında dikkatle temizlenmesini gerektirir.

Örneğin yıkanmamış kök sebzelerin hazırlanması ve balığın içinin temizlenmesi, ayrı yüzeylerde ayrı aletlerle yapılamıyorsa zamansal olarak ayrılarak gerçekleştirilmelidir. Alerji ve intolerans reaksiyonlarına neden olan malzemeler de birbirlerinden ve kullanılmayacakları yiyeceklerden zamansal olarak ayrılabilir.

### **Denetim müdürlüğü**

“Gıda kontrol müdürlüğü”ne bakınız.

### **Yüzey temizlik numuneleri**

Çalışma yüzeylerinden yüzey temizlik numuneleri alınır. Bu numuneler, yüzeylerin mikrobiyolojik saflığını takip etmek için kullanılır.

### **Toplam bakteri (aerobik mikroorganizmalar)**

Toplam bakteri, yiyecek maddelerinde veya yiyecek maddeleriyle temas eden yüzeylerde veya ekipmanda bulunan bakteri miktarını ifade eder. Toplam bakteri sayısı, yalnızca oksijenli bir ortamda üreyen bakterileri içerir.

Kural olarak, yiyecek uzun bir süre depolanırsa ya da yiyecek yanlış sıcaklıkta depolanırsa toplam bakteri sayısı artar. Toplam bakteri sayısı, hem yiyeceği bozan hem de insanlarda gıda zehirlenmesine yol açan bakterileri içerebilir.

### **İzlenebilirlik**

İzlenebilirlik, malzemelerin ve diğer ürünlerin nereden satın alındığını göstermeniz gerektiği anlamına gelir. Aynı şekilde, bitmiş ürünlerin de nereye teslim edildiğini bilmelisiniz.

### **Trişin**

Trişin parazitleri, domuz gibi taşıyıcı bir hayvanın kaslarında yaşayan küçük nematodlardır. İnsanlar da enfeksiyonlu bir hayvanın etini yerse trişin enfeksiyonu kapabilir. Mezbahalar, bütün domuz ve at karkaslarında trişin parazitleri olup olmadığını inceler. Ayı, vaşak, yaban domuzu ve fok gibi bazı av hayvanı türleri de teftiş edilir.

### **Son kullanma tarihi veya son kullanım tarihi**

Mikrobiyolojik olarak bozulabilir gıda ürünlerinin paketlerinde, minimum dayanma tarihi yerine son kullanma tarihi belirtilmelidir. Bu, doğru şekilde muhafaza edildiği takdirde yiyeceği kullanmanın güvenli olduğu tarihtir.

Yiyecekler, son kullanma tarihlerinden sonra satılmaz veya satış veya servis için yiyecek maddelerinin üretiminde kullanılamaz.

### **Valvira**

Valvira ya da Ulusal Sağlık Denetim Kurumu Finlandiya'nın refah ve sağlık hizmetlerini, alkol idaresini ve çevre sağlığını yürütür, denetler ve ruhsat işlerini yönetir.

### **Virüsler**

Virüsler, örneğin solunum ya da sindirim sisteminde enfeksiyonlara yol açabilen küçük parçacıklardır. Virüsler soğuk algınlığı, öksürük, ishal veya kusmaya neden olabilir.

Virüsler, örneğin gıda yoluyla veya insanların dokunduğu yüzeyler aracılığıyla insanlara bulaşabilir.

### **Toptancı**

Toptancılar, büyük miktarlarda mal satar. Ürünlerini ve hizmetlerini marketlere, restoranlara ve diğer şirketlere satarlar.

### **Şarap kadehi ve çatal sembolü**

Şarap kadehi ve çatal sembolü taşıyan paketler veya aletler, gıda maddeleriyle birlikte kullanıma uygun malzemeden yapılmıştır. Şarap kadehi ve çatal sembolü, ürünün gıda maddeleriyle temas eden eşyalar ve malzemeler için belirlenmiş şartları karşıladığını belirtir.

### **Toplatma**

Bir gıda ürününün gıda ürünleri güvenliği şartlarına uygun olmadığı tespit edilirse ürün pazardan toplatılır. Buna toplatma denir.

**Finnish Food Safety Authority Evira**  
Mustialankatu 3, FI-00790 Helsinki, Finland  
Telefon +358 29 530 0400, Fax +358 29 530 4350  
[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

