

GOVERNMENT  
KEY PROJECT

## Restoranın Kuruluşu



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
İşletmenizi yetkili makamlara nasıl bildirmelisiniz .....	7
Mutfak personeli için gereksinimler .....	8
Öz denetim planı.....	8
Gıda Yasasında yer almayan servis lisansı ve diğer önemli konular.....	9
<b>2. Bölüm, Tesis</b> .....	<b>10</b>
Gıda işleme, üretim ve depolama tesisleri .....	10
Su muslukları ve lavabolar.....	11
Gıda maddeleri için soğuk depolama tesisleri.....	12
Personel soyunma odaları .....	13
Tuvaletler .....	13
Temizleme ekipmanı depolama ve bakım tesisleri .....	14
Atık depolama tesisleri .....	14
Sigara içme alanları .....	14
<b>3. Bölüm, Faaliyetler</b> .....	<b>15</b>
Yüzeylerin ve ekipmanın temizlenmesi ve temizliği .....	15
Gıdayla kullanıma uygun malzemeler .....	17
Su kaynağı.....	18
Malzemelerin satın alınması ve teslimatların kabul edilmesi .....	18
İzlenebilirlik.....	20
Gıda bilgi yönetimi .....	20
Gıda nakliyesi .....	22

<b>4. Bölüm, Personel.....</b>	<b>23</b>
Hijyen pasaportu .....	23
Çalışanın sağlık durumu .....	23
Koruyucu kıyafetler .....	24
Elleri yıkama .....	25
<b>5. Bölüm, Öz denetim planı.....</b>	<b>26</b>
Öz denetim sistemi nedir ve niçin gereklidir? .....	26
Öz denetim planı neleri kapsamalıdır? .....	26
Öz denetim planının neleri kapsaması gerekir? .....	27
Öz denetim planının gerçekleştirilmesi nasıl takip edilecek? .....	27
Sorumluluklar .....	28
<b>5.1. Öz denetim planının içeriği.....</b>	<b>29</b>
<b>6. Bölüm, Terimler .....</b>	<b>33</b>



## Kılavuza Giriş

Bu kılavuzda, bir restoranın nasıl açılacağı konusunda önemli bilgiler öğreneceksiniz. Ayrıca restoranınızda, örneğin hijyen ve diğer düzenlemeler konusunda işlerin düzgün yürütülmesi hakkında da bilgi edineceksiniz.

Bir restoranda 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 restoran açmak için ihtiyaç duyulan bilgilerin bir özetidir.
- **2. Bölüm, Tesis.**  
2. Bölüm, restoran tesislerinin uygunluğuna ilişkin şartlar hakkında bilgiler içermektedir.
- **3. Bölüm, Faaliyetler.**  
3. Bölüm, restoran faaliyetleriyle ilgili bilgiler içermektedir.
- **4. Bölüm, Personel.**  
4. Bölüm, restoran personeliyle ilgili bilgiler içermektedir.
- **5. Bölüm, Öz denetim planı.**  
5. bölümde öz denetim faaliyetleriyle ilgili bilgiler bulacaksınız. Bu bilgiler, restoranınız 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. Bunların açıklamasını 6. bölümde bulabilirsiniz.

### Aşağıdaki konularda bilgiler edineceksiniz:

- ▶ Tesisin restoran için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Bir restoran açıp işletme planınızı yetkili makamlara nasıl bildirmelisiniz?
- ▶ Restoran tesislerinin şartları nelerdir?
- ▶ Bir restoranın işletmesinde başka neler zorunludur?
- ▶ Restoran personelinin şartları nelerdir?
- ▶ Restoranın öz denetim planıyla ne kastedilmektedir?



## 1. Bölüm, Kuruluş

### Bu bölümde şunları öğreneceksiniz:

- ▶ Kurulum aşamasında neleri göz önünde bulundurmalısınız?
- ▶ Tesisin restoran için uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?
- ▶ Sizin ve personelinizin nasıl bir uzmanlığa sahip olması gerekir?
- ▶ Sizden başka ne istenir?
- ▶ Bir restoran açıp işletme planınızı yetkili makamlara nasıl bildirmelisiniz?
- ▶ 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 restorana 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 restoranın faaliyetiyle ilgili başka engeller olabilir mi?**

Amaçladığınız faaliyetin aklınızdaki gayrimenkulde yürütülüp yürütülemeyeceğini inşaat şirketinden kontrol edin.

Şirketin kuruluş sözleşmesi, tesislerin kullanımıyla ilgili hükümler içerebilir.

### **Tesis, restoranınızı 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 tuvalet 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.

- Ön kapılara yakın yerde gıda işlemeyin. Hepsinden önemlisi insanlar gıda işleme sırasında kapıyı kullanıyorsa bundan kaçınılmalıdır.
- Örneğin dışarıdan giyinme odalarına veya gıda depolama alanlarına girerken yiyeceklerin arsından geçişi en aza indirmek için gıda hazırlama ve işleme alanlarını ayırın.
- 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.

### **İşletmenizi yetkili makamlara nasıl bildirmelisiniz**

Restoranınızı açmadan en geç dört hafta önce bir “gıda tesis bildirimi” vermelisiniz. Bildirim, restoranınızın bulunduğu belediyenin gıda kontrol müdürlüğü tarafından dosyalanır.

Restoranınızın faaliyetlerinde gıda hijyeni riskini artıran önemli değişiklikler yaparsanız faaliyetlerde önemli değişiklik bildirimini vermelisiniz.

Örneğin pub kısmında yiyecek servisine başlamak önemli bir değişikliktir.

Bildirimi belediyenin web sitesinden veya belediye gıda müfettişinden temin edebilirsiniz.

Örneğin Helsinki şehri web sitesinde formu, “notification of food premises” (gıda tesisi bildirimini) veya “food premises notification” (gıda tesis bildirimini) anahtar kelimeleriyle bulabilirsiniz.



Her bir yiyecek kontrol alanında bu alana özgü bilgilerin önceden oldurulduğu kendi formu bulunur.

Faaliyetlerdeki önemli değişikliklerle ilgili bildirimde bulunmak için aynı formu kullanabilirsiniz.

### **Faaliyete ne zaman başlayabilirsiniz?**

Bildirimi, restoranınızı açmadan en az dört hafta önce gönderin.

Ancak bir yanıt veya ilk teftişi beklemeniz gerekmez. Bunlardan önce restoranınızı açabilirsiniz.

### **Bildirimde buldunuz, ardından ne olur?**

1. Gıda kontrol müdürlüğü yazılı olarak yanıt verir.
2. Yanıtta, restoranın düzenli kontrol kapsamına alınıp alınmadığı belirtilir.
3. Belediye kontrol müdürlüğü genellikle ilk ziyaret tarihini ayarlamak için sizinle irtibat kuracaktır. Ancak gıda müfettişi önceden bildirimde bulunmadan da teftiş yapabilir.
4. Gıda müfettişi ilk kontrol ziyareti için restoranınıza gelecektir. Buna ilk denetim denir.
5. İlk ziyaret sırasında siz ve müfettiş, tesisin restoran işletmeye uygunluğunu gözden geçireceksiniz.  
Müfettiş, öz denetim planınız ile faaliyetlerinizin riskinin yeterli düzeyde ele alınıp alınmadığını da kontrol edecektir.  
Gıda müfettişi öz denetim planını nasıl iyileştirebileceğiniz konusunda da size talimat verecektir.
6. Belediye bildirmiş işleme koymak ve gelecekteki düzenli kontroller için bir ücret alacaktır.  
Ücret tutarı belediyenin tarife listesinde belirtilmiştir. Tarifeler, restoranınızın bulunduğu belediyenin web sitesinde belirtilmiştir.

7. Restoranınızın mutfağındaki faaliyetlerin nasıl düzenleneceğinden emin değilseniz gıda müfettişinden önceden tavsiye isteyebilirsiniz.  
Yardıma ve tavsiyeye ihtiyacınız olursa çekinmeden isteyin.

### **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 olduğunu gösteren bir uzmanlık sertifikasıdır.

Gerekirse çalışanlar salmonella mikrobu taşımadıklarını güvenilir bir şekilde gösterebilmelidir.

Tüm bu gereksinimlerin amacı, gıda güvenliği sağlamaktır.

Bu personel gereksinimleri, kılavuzun Personel bölümünde daha ayrıntılı olarak ele alınacaktır.

### **Bozulabilir yiyecekler nedir?**

Bozulabilir yiyecekler, doğru sıcaklıkta ve koşullarda saklanmadığında yiyeceği bozan veya gıda zehirlenmesine neden olabilecek bakterilerin hızla üreyebileceği yiyecekler anlamına gelir. Örneğin balık, rendelenmiş havuç ve çiğ sosis bozulabilir yiyeceklerdir.

Bozulmayan yiyecekler oda sıcaklığında ve kuru koşullarda uzun süre dayanabilir. Örneğin kuruyemişler, baharatlar ve un böyledir.

### **Öz denetim planı**

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

Finlandiya Ağırlama Derneği'nin (MaRa) restoranlar için bir en iyi uygulama ve öz denetim kılavuzu ("Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet", yalnızca Fince) hazırlamıştır. Finlandiya Gıda Güvenliği Kurumu Evira bu kılavuzu gözden geçirmiş ve onaylamıştır.

Öz denetim planınızı hazırlamak, MaRa'nın öz denetim kılavuzuyla kolayca gerçekleştirilebilir. Kılavuz, iş kolunuzla ilişkilerin hazır değerlendirilmesinin yanı sıra bunların yönetilmesiyle ilgili yöntemler sağlamaktadır. Derinlemesine sorular, kendi işletmenizin işlevlerini gözden geçirmenize yardımcı olacaktır. MaRa, üyelerine öz denetim kılavuzlarını ücretsiz olarak sunmakta ve üye olmayanlara dokümanları satmaktadır.

Öz denetim planınızı kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Planı hazırlama materyallerini bu kılavuzda ve çok sayıda gıda kontrol kuruluşunun web sitesinde bulabilirsiniz.

Bu bilgilere bazı örnek bağlantılar, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu aynı web sayfasında yer almaktadır.

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

### Gıda Yasasında yer almayan servis lisansı ve diğer önemli konular

- **Alkol servis etmeyi mi planlıyorsunuz?**  
Alkol servisi için lisans gereklidir.
- **Bölgesel Devlet İdare Kurumu'na lisans başvurusu yapmalısınız.**  
Alkol servisiyle ilgili daha fazla bilgiye [Valvira'nın web sitesinden ulaşabilirsiniz](#). Bu kılavuzun bağlantısının olduğu aynı web sayfasında bu kılavuza bir bağlantı bulunmaktadır.
- **Tütün satmayı mı planlıyorsunuz?**  
Tütün ve nikotin sıvılarının satışı da lisansa tabidir.

Bu ürünleri restoranda satmayı planlıyorsanız belediyeden ruhsat almanız gerekir.

Daha fazla bilgiye [Valvira'nın web sitesinden ulaşabilirsiniz](#).

- **Restoran erişilebilir olmalı mıdır?**  
Maksimum müşteri sayısı ve binanın yaşı gibi özellikler restoranın [erişilebilirlik](#) gereksinimlerini etkileyebilir. Belediyenin bina kontrol müdürlüğüne danışın.
- **Teras dahil etmeyi mi planlıyorsunuz?**  
Belediyenin ve iskan şirketinin onayını almanız gerekir. Yapı kontrol müdürlüğüne bu konuyu da sorun.
- **Restoran işletmeyle ilgili başka düzenlemeler var mı?**  
İtfaiye ve kurtarma kuruluşlarının da restoranlarla ilgili kendi güvenlik gereksinimleri bulunmaktadır. Ek bilgilere bağlantılar, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu aynı web sayfasında yer almaktadır.

### Özet

Bir restoran açarken:

- ▶ Tesislerin restoranınıza uygun olduğundan emin olmak için belediyenin yapı kontrol müdürlüğü ve gıda kontrol müdürlüğü ile irtibat kurun.
- ▶ Gıda tesisi bildirimini doldurarak yetkililere faaliyetinizle ilgili bildirimde bulunun.
- ▶ Yemek pişiren tüm personelin hijyen pasaportu, sağlık sertifikası ve koruyucu kıyafetleri olduğundan emin olun.
- ▶ Diğer önemli konulara dikkat edin ve ruhsatları alın.
- ▶ Bir öz denetim planı hazırlayın.



## 2. Bölüm, Tesis

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

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

- Gıda işleme, üretim ve depolama tesisleri
  - Pişirme ve soğutma ekipmanı ve aletleri
  - Soğuk depolama tesisleri
  - Su tesisatları ve musluklar
  - Toksik olmayan, kolay temizlenen ve pürüzsüz yüzeyli malzemeler
- Müşteri alanı
- Tabakların temizlenmesi ve depolanması için bir alan
- Atık depolama tesisleri
- Temizleme ekipmanının depolanması ve bakımı için tesisler
- Paket servis kutuları ve makaralar restoran binasında depolanıyorsa bunlar için gerekli diğer depolama alanları
- Yıkılarak temizlenmesi gereken tesislerde zemin drenajları
- Müşteriler ve personel için 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.

Örneğin tesisler, pişmiş ve pişmemiş gıda maddelerinin ayrılmasına olanak verecek şekilde tasarlanmalıdır. Isıtılmadan yenecek gıdaların diğerlerinden ayrılması özellikle önemlidir.

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

- Paketlenmemiş, işlenmemiş hazırlanmış etleri ve deniz ürünlerini yemeye hazır gıdalardan ayrı tutun. Yemeye hazır gıdalar salatalar, gravad (salamura) ve tütsülenmiş balık gibi olduğu gibi yenilen gıdalardır.

- Çiğ kümes hayvanlarının etini diğer yiyeceklerden ayrı tutun.
- Paketlenmemiş, işlenmemiş hazırlanmış etleri paketlenmemiş işlenmemiş deniz ürünlerinden ayrı tutun. İşlenmemiş hazırlanmış etler, örneğin taze ve terbiye edilmiş et ve pişmemiş sosisleri kapsar. İşlenmemiş deniz ürünleri, örneğin taze balık ve canlı tatlısu istakozunu kapsar.
- Toprakla kaplı kök sebzeleri bu amaca özel ayrılmış ve donatılmış bir yerde saklayın ve işleyin. Malzemeleri depolama sırasında ayrı tutmak için, örneğin ayrı buzdolapları, ayrı saklama kapları, mekanlar veya bölmelerle ayrılmış mekanlar kullanabilirsiniz.
- Toprakla kaplı kök sebzelerin işlenmesini diğer gıdalardan zaman veya işlem olarak ayırabilirsiniz. Toprakla kaplı kök sebzeler ayrı bir odada işlenmiyorsa, aynı odada diğer faaliyetlerden net bir şekilde ayırın. Başka bir faaliyete başlamadan önce işleme alanını dikkatlice temizleyin.
- Bir restoranda balıkların içinin temizlenmesine ve av hayvanları ve av kuşlarının derisinin soyulmasına, tüylerinin yolunmasına veya içinin temizlenmesine izin verilmektedir. Bu işlemler, bu amaca özel ayrılmış ve donatılmış bir alanda gerçekleştirilmelidir. Örneğin bu iş için ayrılmış bir masa veya yüzey üzerinde veya ayrı bir odada hayvanın içini alabilir, derisini yüzebilir veya tüylerini yolabilirsiniz. Burada kapaklı bir çöp kovası ve elleri ve çalışma ekipmanlarını yıkayabilme ve buraya yakın bir yerde balıkları yıkayabilme olanağı bulunmalıdır. Bu işlemleri diğer faaliyetlerden net bir şekilde ayırın ve alanı kullandıktan sonra iyice temizleyin.
- 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.

- Çalışanların kendi yemeği, restoranda servis edilen gıdalarla aynı alanda depolanıyorsa çalışanların yemekleri diğer gıdalardan açıkça ayrılmalıdır. Örneğin çalışanların kendi yemeğini ayrı bir rafa veya rafa yerleştirilen bir kaba koyarak bunu yapabilirsiniz.

### 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.

Yeni binalarda normal kural, tesislerde en az üç yıkama noktasının bulunmasıdır:

- el yıkamak için bir tane
- gıda maddelerini yıkamak için bir tane ve
- bulaşıkları yıkamak için bir tane

### Yeterli sayıda musluk

Bina büyükse birkaç tane musluk olması gerekir.

Kirli sebzelerin ayıklanması veya balıkların içinin temizlenmesi için ayrı bir yıkama noktası gereklidir.

Bulaşık yıkamak için de genellikle ayrı bir lavabo gereklidir.

### 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, örneğin sabah kirli sebzeleri yıkamak için, daha sonra bulaşık yıkamak için 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.
- 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.

### **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.

### **Bir restoranda gıda depolama sıcaklığı sınırlarına örnek**

- Taze balık, buzlu çözülmüş karides, haşlanmış tatlısı ıstakozu ve pişmiş istiridye, midye ve deniz tarağı: 2 °C'nin (Celsius) altında
- Soğuk tütsülenmiş ve salamura balık: 0–3 °C
- Koruyucu bir atmosferde paketlenmiş veya vakumlanmış tütsülenmiş balık: 0–3 °C
- Kıyma ve karaciğer: en fazla 4 °C
- Doğranmış sebzeler ve filizler: en fazla 6 °C
- Suşi ve canlı istiridye, midye ve deniz tarağı: en fazla 6 °C
- Süt ve krema: en fazla 6 °C
- Hazır gıdalar, sosisler, soğuk etler, çiğ veya terbiye edilmiş etler, krema, çizkek ve hamur işleri: en fazla 6 °C
- Yoğurt, ekşi krema ve çoğu peynir: en fazla 8 °C

### **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.

İyi bir planlamayla, şüpheli gıda zehirlenmesi durumlarında kanıt olarak derin dondurucunuzda servis edilen bütün gıdaların küçük numunelerini donduracak yeterince yer olacaktır.

### 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. Örneğin alışveriş merkezlerinde bulunan restoranların soyunma odasının ayrı bir alanda veya binada olmasına izin verilebilir.

### Tuvaletler

Çalışanlara tuvalet imkanı sağlanmalıdır. İşletmede altıdan fazla müşteriye hizmet verilebiliyorsa bir müşteri tuvaleti de sağlanmalıdır. Yeni tesisler tasarlarken ve inşa ederken, başlama noktası personelin ve müşterilerin ayrı tuvaletlerinin olmasıdır.

Müşteriler, gıdalara bulaşıp başka insanları hasta edecek zararlı bakteriler veya virüsler taşıyor olabilir. Gıda zehirlenmesine yol açan bakteriler ve virüsler, tuvalet kapılarının kolları ve elle çalışan musluklar gibi yerlerden temasla kolayca yayılır. Bu nedenle personel ve müşteriler için ayrı tuvaletler sağlanmalıdır. En azından yeni tesis inşa ederken bu ilkeye uyulmalıdır.

### Tuvalet düzenlemelerinin istisnaları

İş yerindeki diğer alanlarda tuvalet varsa bir iş yerindeki personel restoranında müşteri tuvaleti bulunması gerekmez. Bazı durumlarda, örneğin takımadalarda, iyi durumda tutulan bir susuz tuvalet kabul edilebilir. Geçici kullanım için dışarıda bir kimyasal tuvalete (bajamaja) izin verilebilir.

Eski tesislerde personelin müşterilerle aynı tuvaleti kullanması gerekebilir. Bu durumda gıda zehirlenmesini önlemek için özel dikkat gösterilmesi gerekir. Ayrıca bu durumda müşteriler tuvalete doğrudan müşteri alanından erişebilmelidir.

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.

### Uzakta bulunan tuvaletler

Denetim müdürlüğü izin verirse tuvaletler ayrı bir alanda ya da binada olabilir. Bu hem personel, hem müşteri tuvaletleri için geçerlidir. Örneğin büyük alışveriş merkezlerinde böyle olabilir. Bu durumda, birden fazla şirketin müşterileri, umuma açık tuvaletleri kullanabilir. Alışveriş merkezinin geri kalanı kapalı olsa bile restoran açık olabilir. Böyle durumlarda alışveriş merkezinin tuvaletleri açık olmayacaktır. Bu durumda restoranın kendi müşteri tuvaleti olmalıdır.

### Restoranınız, müşteri tuvaletlerinin bulunmadığı eski bir binadaysa ne yapacaksınız?

Başka bir şirketle müşteri tuvaletlerini kullanmak için anlaşabilirsiniz.

## 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. Ancak ayrı bir temizlik dolabı zorunlu değildir.

### Gıda işleme yüzeylerini temizlemede kullanılan ekipman nerede depolanmalıdır?

Gıda işleme yüzeylerini temizlemede kullanılan ekipman, örneğin lavabonun altındaki dolaba koyulabilir. Dolaba yüzeyleri temizlemek için gerekli temiz bezler ve deterjanlar sığmalıdır.

### Temizleme ekipmanını daha uzakta depolama

Denetim müdürlüğü, temizleme ekipmanını ayrı bir alanda veya binada depolanmanıza ve bakımını yapmanıza da izin verebilir. Bu, örneğin alışveriş mağazalarında yaygın bir uygulamadır. Gerekirse bu konuyu önceden gıda müfettişiyle konuşmalısınız.

## Atık depolama tesisleri

Gıdanın işlendiği alanlara yakın bir çöp kutusu koyulmalıdır.

Bozulan gıdalar ve diğer atıklar, başka faaliyetlerden ve gıdalardan ayrı tutulmalıdır. Çöpler yeterli sıklıkta, en az günde bir kez dışarı çıkarılmalıdır.

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

Dışarıda bulunan çöp kutuları, çöplerin haşereleri çekmemesi için kapalı tutulmalıdır.

## 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.

### Özet

Bir restoran kurmayı planlarken:

- ▶ Bina ararken, önceden işinize uygun olup olmadığını düşünün.
- ▶ Örneğin, bina 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 tesisat uygun mu?
- ▶ Temizleme ekipmanını depolanmanın doğru şekli nedir?
- ▶ Sigara içmek için uygun düzenlemeler yapıldı mı?



## 3. Bölüm, Faaliyetler

**Bu bölümde aşağıdaki konulardan söz edilecektir:**

- ▶ Tesiste ne tür yüzeyler gerekecektir?
- ▶ Paketler ve tabaklarda hangi malzemelere izin verilir?
- ▶ Su güvenliğini nasıl sağlayabilirsiniz?
- ▶ Ham madde satın alırken nelere dikkat edilmelidir?
- ▶ Malzemelerinizin nereden geldiğini neden bilmelisiniz?
- ▶ Müşterilerinize sunduğunuz yiyeceklerle ilgili hangi bilgileri vermelisiniz?
- ▶ 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.

### 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 ekipmanlarınızı etiketleyin ve tek kullanımlık ekipman kullanmayı değerlendirin

Temizlik ekipmanlarını amacına ve kullanım alanına göre etiketlemek faydalı olacaktır.

Bu şekilde farklı tesislerin ve yüzeylerin ekipmanları karışmayacaktır.

Tek kullanımlık temizlik ekipmanı, temizlik ekipmanlarına uygun bir depo alanı ayırmanın zor olduğu sıkışık tesisler için güvenli bir çözüm olabilir.



### **Kesme tahtaları**

Plastik kesme tahtalarının temizliği kolaydır ve yemek pişirmek için uygundur. Her bir besin grubu için ayrı bir kesme tahtanız olmalıdır.

Plastik tahtalar bulaşık makinesinde rahatlıkla yıkanabilir, yüksek sıcaklık sayesinde makinede daha iyi temizlenir.

Yıkama sıcaklığı en az 65 derece olmalıdır.

Eskimiş ve çizilmiş kesme tahtaları, bulaşık makinesinde bile tamamen temizlenemeyeceği için ya kazınarak düzleştirilmeli ya da atılmalıdır.

### **Ahşap kesme tahtaları yalnızca kuru gıdalar ve hamur işleri için uygundur**

Yüzey malzemesi olarak ahşap kullanılmamalıdır

Ahşap, gözenekli bir malzemedir ve su, kir ve deterjanları emebilir ve uzun süre nemli kalabilir.

Ancak, ahşap kesme tahtaları ekmek ve diğer pastane ürünleri gibi kuru gıda maddeleri için uygundur.

Ahşap, hamur işi pişirme yüzeyi olarak da kabul edilebilir bir malzemedir.

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

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

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 kirletebilir.

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.

### **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.

### **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.

### **Müşteri tesislerinde hayvanlar**

Görme engelliler için rehber köpekler, hareket kabiliyeti kısıtlı kişiler için rehber köpekler ve işitme engelliler için rehber köpekler her zaman müşteri tesislerine girebilir.

Bir restoran, rehber köpekler dışında evcil hayvanlara izin verip vermeme kararı konusunda özgürdür.

Bir restoran müşteri tesislerine evcil hayvanların girmesine izin veriyorsa ön kapıda bir işaretle bunu belirtmelidir. Böylece,

örneğin ciddi alerjileri olan insanlar restorana girmemeleri gerektiğini bilecektir. Bu izin, belirli türde hayvanlarla da sınırlandırılabilir.

### 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 kullanım amacı, peynir filmi, kahve fincanı, yemek tabağı, kızartma tavası, ekme torbası veya pişirme yüzeyi gibi ticari adıyla belirtilebilir.

Pakette veya üründe şarap kadehi ve çatal sembolü varsa gıdayla kullanıma uygundur.



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 durumlarda, şarap kadehi ve çatal sembolü tek başına malzemenin ne tür temasa uygun olduğunu söylemekte yeterli olmayabilir.

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

Gıdayla temas eden bir malzemenin kullanım amacı ya da koşulları ticari adında ya da paket talimatlarında belirtilmemişse tedarikçiden teyit almalısınız.

### Gıdanın hangi özellikleri zararlı kimyasalların bulaşmasına katkıda bulunabilir?

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

### Malzemenin amacınıza uygun olduğundan nasıl emin olabilirsiniz?

Kural olarak, şarap kadehi ve çatal sembolü bir ürünün gıdayla kullanımına uygun olduğunun yeterince açık bir göstergesidir.

Bir toptancıdan ürün satın aldığınızda, ürünün ticari adı ürünün ya da malzemenin amacını belirtebilir.

Izgara torbası, et folyosu veya marinasyon kasesi gibi ticari isimler olabilir.

Kullanım amacı açık değilse toptancıya sorulmalıdır.

Bu durumda örneğin e-postayla alınan ek bilgi yeterli olacaktır.

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

### Hangi kaplar mikrodalgaya fırına veya mikrodalgaya koyulabilir?

Seramik ve cam gibi malzemeler mikrodalgaya uygundur.

Ancak, altın yıldızlı seramik tabaklar, mikrodalgada kullanıma uygun değildir.

Plastik tabaklar, yalnızca mikrodalgaya uygunluk belirten işaretler taşıyorsa mikrodalgada kullanılabilir.

Metal içeren tabaklar mikrodalgaya koyulamaz

### Bütün plastik tabaklar veya kaseler neden mikrodalgaya koyulamaz?

Plastik bir tabakta mikrodalgaya uygunluk işareti yoksa mikrodalgada yemek ısıtmak için kullanılmamalıdır.

Gıdaların mikrodalgada dengesiz ısınması normaldir.

Bu durumda plastik yumuşayabilir ve gıdalara bazı maddeler bulaşabilir.

### **Gıda maddelerini alüminyumdan koruyun**

Meyve suları gibi asitli gıdaları alüminyum kaplarda hazırlamayın ya da saklamayın. Çelik aletler alüminyum kaplarda kullanılmamalıdır, çelik daha sert olduğu için alüminyumu kazır ve kaptaki gıdalara bulaşır. Çelik kapları korumak için alüminyum folyo kullanılamaz, çelik alüminyumu 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 şirket su şebekesinden gelen suyu kullanır. Su işleri, suyun kalitesini takip eder. Kendi kuyunuzdan veya başka bir su kaynağından su kullanırsanız ya da musluklara su filtreleri takarsanız sudan numune almalısınız.

Alternatif olarak, öz denetim faaliyetlerinizde sağlık koruma müdürlüğünün su kalitesi takip hizmetlerini kullanabilirsiniz.

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

Restoranlar genellikle doğrudan gıda endüstrisinden ya da toptancılardan malzeme satın alır. Kendi Öz denetim planınızda belirtilen aralıklarla kabul edilen ham madde teslimatlarını kontrol etmeye hazır olun. En azından başlangıçta, 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.

Bir restoranın faaliyetleri ayrıca yerel olarak üretilen veya organik malzemeler gibi etik bir seçime göre de yürütülebilir.

Malzemeleri doğrudan çiftlikten üreticiden veya başka bir restoranın mutfağından satın alıyorsanız bu tür satın almalara ilişkin kuralları ve kısıtlamaları bilmelisiniz.

### **Et**

Kullandığınız et, mezbahada yetkili bir veteriner tarafından teftiş edilmelidir. Bu ayrıca doğrudan üreticiden satın alınan etler için de geçerlidir. Belirli türde av hayvanları gibi et teftiş zorunluluğunun bazı istisnaları vardır.

#### ■ **Geyik eti**

Restoranınız hijyenik bir şekilde derisini yüzüp eti kesecek tesislere sahipse geyik etini derisi ve kürküyle birlikte doğrudan bir avcı kulübünden satın alabilirsiniz. Faaliyetlerini denetim müdürlüğüne bildirdikleri takdirde bir av kulübünden veya avcıdan teftiş edilmemiş, kesilmiş geyik eti satın alabilirsiniz.

#### ■ **Yabani tavşan ve kuş eti**

Avlanan tavşan ve kuş etleri için de geyik etiyle aynı kurallar geçerlidir. Avlanma

Yasası, dağ horozu gibi bazı orman tavuğu türlerinin satışını yasaklamaktadır.

#### ■ Kümes hayvanı ve tavşan eti

Teftiş edilmemiş kümes hayvanı veya tavşan etini doğrudan üreticiden satın alabilirsiniz.

NOT! Teftiş edilmemiş ayı veya fok etini kullanamazsınız.

#### Doğrudan balıkçıdan balık satın alma

Restoranınızda balığın içini temizlemek için uygun tesisler varsa profesyonel balıkçılardan temizlenmemiş balık satın alabilirsiniz. Doğrudan profesyonel bir balıkçıdan deniz balığı satın almak için bir [Ekonomik Kalkınma, Ulaşım ve Çevre Merkezi](#)'nden veya ELY Merkezi'nden ilk balık alıcısı olarak kayıt yaptırmanız zorunludur. ELY Merkezlerinin adresleri, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu sayfadaki bağlantılarda verilmiştir.

#### Doğrudan çiftlikten yumurta satın alma

Yalnızca restoranınız istisna alanlarından birinde bulunuyorsa sınıflandırma ve röntgen taraması yapılmadan doğrudan çiftlikten yumurta satın alabilirsiniz. İstisna alanları, eski Lapland, Oulu ve Åland vilayetlerinden ve eski Doğu Finlandiya eyaletinde bulunan Kuzey Karelia ile Kuzey Savonia bölgelerini kapsamaktadır.

Bu alanlardan birinde değilseniz yalnızca bir yumurta paketlenme tesisinde paketlenmiş yumurtaları kullanabilirsiniz. Bu yumurtalar, toptancılar ve marketler tarafından satılmaktadır.

#### Çiğ süt

[Çiğ süt](#) doğrudan mandıradan veya perakende paketlerde satın alınabilir. Süt üreticileri, hazırlama sırasında ısıtılacak ürünler için doğrudan çiftlikten çiğ süt ve dondurulmuş kolostrum satabilir.

#### Organik malzemelerin temini

[Organik ürünler](#) sunuyorsanız düzenli gıda denetimlerinin yanı sıra organik kaynak denetimine de tabi olacaksınız.

Organik kaynak denetimi hakkında ek bilgilerin bağlantıları, bu kılavuzun bağlantısının bulunduğu sayfadadır.

#### Kendi kovanlarınız

Restoranınız için bal üretmek amacıyla kendiniz arıcılık yapmak istiyorsanız belediyenin gıda denetim müdürlüğüne bir [birincil üretim bildiriminde](#) bulunmalısınız. Bildirim formu, belediyenin web sitesinde mevcuttur.

Ayrıca, [Evara](#)'nın web sitesinde nasıl arıcı olarak kaydolacağınız ve kovanların yerini tarım müdürlüğüne nasıl bildireceğiniz hakkında bilgiler bulunmaktadır.

Bu kayıt zorunludur.

Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz.

#### Aromalı otların ve filizlerin yetiştirilmesi

Yalnızca kendi restoranınız için aromalı otlar ve filizler yetiştiriyorsanız birincil üretim bildiriminde bulunmanıza gerek yoktur. Ancak [birincil üretimin](#) hijyen koşullarına uymalısınız.

Ayrıca, kendi kuyunuz varsa suyu en az üç yılda bir teftiş edilmelidir.

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

Finlandiya'da kullanıldığı bilinmeyen bir bitki veya hayvan ürünü kullanmak isteyebilirsiniz. Bu durumda, ürünü kullanmadan önce, başka bir AB Üye Ülkesinde gıda olarak kullanılıp kullanılmadığını öğrenmelisiniz. Daha fazla bilgiye web sitemizdeki bağlantılardan ulaşabilirsiniz. Ürün gıda olarak kullanılmadıysa kullanılması için [yeni gıda ruhsatı](#) gerekebilir. 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.

### Başka şirketlere gıda maddesi satma

Hazırladığınız gıdaları başka restoranlara veya marketlere de satabilirsiniz.

Taze et, balık veya çiğ süt gibi bazı malzemelerden yapılmış ürünlerin yeniden satışı kısıtlanmıştır.

### Diğer satın almalar

Tavuk dışında başka kuşların yumurtalarıyla birlikte bal ve kültür bitkilerini doğrudan üreticiden satın alabilirsiniz. Yabani meyveler gibi ürünler de doğrudan toplayıcıdan satın alınabilir.

### 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 bağlayabilirseniz bir olay olduğunda finansal kayıpları ve sağlık tehlikelerini o kadar iyi sınırlandırabilirsiniz.

### Gıda bilgi yönetimi

Gıda bilgi yönetimi, yiyeceğin ve yemeklerin malzemelerini bilmek anlamına gelir. Ayrıca müşterilere yiyecek ve yemekler hakkında gerekli bilgileri verebilmelisiniz.

Müşterilerin alerji veya intoleransa yol açabilecek malzemelerden haberdar olması, güvenlik açısından hayati önem taşır.

Gıda maddeleri, önceden paketlenmemiş ve önceden paketlenmiş olarak ayrılır.

### Önceden paketlenmemiş gıda

Önceden paketlenmemiş gıda, olduğu gibi tüketicilere sunulan gıda maddelerini ifade eder.

Önceden paketlenmemiş gıdalar,

- hemen tüketim için tüketicilere sunulan veya
- satışları daha hızlı ve kolay yapmak amacıyla, paket servis sandviçler veya salatalar gibi hemen satış için paketlenen veya
- tüketici tarafından paketlenen veya
- tüketicinin isteği üzerine paketlenen gıdalardır.

### Önceden paketlenmiş gıda

Neredeyse istisnasız olarak restoranlarda servis edilen bütün gıdalar önceden paketlenmemiştir.

Önceden paketlenmiş gıdalar satıyorsanız bazı ayrıntılı etiketleme şartlarına uymalısınız.

Bu koşullar hakkında gıda müfettişinden ve Evira'nın gıda bilgi kılavuzundan daha fazla bilgi edinebilirsiniz.

Bu kılavuzun bağlantısının olduğu sayfada kılavuza bir bağlantı bulunmaktadır.

### Müşterilere yemekleri hakkında hangi bilgileri söylemelisiniz?

- Yiyeceğin adı
- Gerekirse kaynak ülke belirtilmelidir
- Alerji ve intolerans reaksiyonlarına neden olan malzemeler ve ürünler

Yiyeceğin kaynak ülkesi ya da yiyeceğin üretildiği ülke, bilginin verilmemesi müşteriye yanıltacaksa belirtilmelidir.

Örneğin, menüdeki bilgiler yiyeceğin kaynak ülkesinin gerçek kaynak ülkesinden farklı olduğu izlenimini verebilecekse bu durum geçerlidir.

Şu anda, yemeğin bileşenlerinin kaynağı belirtilmek zorunda değildir.

Örneğin öğle yemeğindeki köftelerin veya bir kahvaltı büfesindeki meyvelerin kaynak ülkesi belirtilmek zorunda değildir.

Müşteriler, gıda bilgi düzenlemesinde listelenen alerjiye veya intoleransa neden olabilecek malzemelerin ve ürünlerin varlığından haberdar olmalıdır.

### Müşteriler her zaman aşağıdaki alerjiye veya intoleransa neden olan maddelerden ve ürünlerden haberdar edilmelidir

- 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.

### Özel diyetler için yemek hazırlarken

Glutensiz, laktozsuz, sütsüz veya benzer yiyecekler hazırlarken, bu alerjilere veya intoleranslara neden olan malzemeleri bilmelisiniz.

Örneğin, sütsüz bir yemekte peynir, lor veya tereyağı bulunamaz.

### Önceden paketlenmemiş gıdalar

Önceden paketlenmemiş gıdalar hakkında bilgiler, bir broşürde veya tahtada yazılı olarak gösterilmelidir. Bilgiler kolayca görülebilir olmalı ve açık bir şekilde sunulmalıdır.

İstek üzerine bilgi verilebileceğine ilişkin görünür bir levha olması kaydıyla sözlü olarak da bilgi verilebilir. Restoranın işletmecisi olarak bu bilgilerden ve doğruluğundan siz sorumlusunuz.

### Eve servisler

Restoranın sunduğu yemekler örneğin internetten eve sipariş edilebiliyorsa yukarıda belirtilen bilgiler müşteriye sipariş vermeden önce verilmelidir.

Başka bir deyişle, müşteri şunlardan haberdar edilmelidir:

- Yiyeceğin adı
- Gerekirse kaynak ülke
- Alerji veya intolerans reaksiyonlarına neden olabilecek malzemeler ve ürünler

## 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 yiyecekler, soğumayacak şekilde taşınmalıdır.

### Özet

- ▶ Yüzeyler ve aletler temiz, hasarsız ve temizliği kolay olmalıdır.
- ▶ Gıda maddeleriyle temas eden malzemelerin amaçlarınıza uygun olduğundan emin olun.
- ▶ Haşareleri 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.
- ▶ Pişmiş ve pişmemiş gıda maddelerini birbirinden ayrı tutun. Ayrıca, alerjilere ve intoleranslara neden olan malzemeleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacakları yiyeceklerden ayrı tutun.
- ▶ Gıdaların ve malzemelerin izlenebilirliğinden emin olun ve belgelerini saklayın.
- ▶ Gıda maddeleri hakkında müşterilere doğru ve yeterli bilgi sağlayın.
- ▶ Müşterilere sipariş götürüyorsanız taşıma sırasında doğru sıcaklığı koruyun.



## 4. Bölüm, Personel

### Bu bölümde şunları öğreneceksiniz:

- ▶ Personelden neler isteniyor?
- ▶ 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

Soğuk servis edilen yiyecekleri işleyen personel, bir sağlık raporu sağlamalı veya pratikte salmonelloz taşımadıklarına dair kanıt sağlamalıdır. Amaç, salmonella enfeksiyonu taşıyıcılarını bulmak ve gıda işleyen personel vasıtasıyla salmonella'nın yayılmasını önlemektir.

Personel sadece kasada çalışıyor, hazır yemekleri servis ediyor veya bulaşıkları yıkıyorsa sağlık sertifikası veya salmonella testi gerekmez.

Yeni çalışanlar, işverenin iş sağlığı doktorunun sağlık muayenesinden geçmelidir. Böylece çalışanın iş yerinde enfeksiyon riski oluşturmaması sağlanır. 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, koruyucu kıyafetler giymelidir.

Önerilen koruyucu kıyafetler arasında uygun bir üniforma, şapka veya diğer saç örtücü aksesuarlar ve iş ayakkabıları bulunmaktadır. Koruyucu kıyafetlerin amacı, işlenen gıdaların kirlenmesini önlemektir.

Garsonların koruyucu kıyafet giymesi gerekmez.

Çalışanlar dışarı çıkarsa koruyucu kıyafetlerinizi çıkarmalı veya üzerlerini örtmelidir. Örneğin bu amaçla mont giyebilirler.

Koruyucu kıyafetler yeterince sık değiştirilmeli ve yıkanmalıdır.

Personel, koruyucu kıyafetleri evde de yıkayabilir.

### 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 işlemeyen farklı koruyucu eldivenlerin kullanılmasını gerektirir.

### Kasada çalışma ve korumasız yiyecekler

Kasada çalışmak ve önceden paketlenmemiş yiyecekler işlemek iyi bir kombinasyon değildir.

Ancak gıda işlemeniz ve kasada çalışmanız gerekiyorsa ellerinizi yıkamaya ve koruyucu eldivenleri değiştirmeye özellikle dikkat edin

### 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 içeriği ve kirli veya bozuk yiyecekleri işledikten sonra;
4. tuvalete gittikten sonra;
5. paraya elledikten sonra;
6. sigara içtikten sonra ve
7. 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. Önerilen koruyucu kıyafetler arasında uygun bir üniforma, şapka ve iş ayakkabıları bulunmaktadır.
- ▶ 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 kapsamaması 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, ısıtma ve soğutma sıcaklıklarının ve sürelerinin doğru olmasını sağlarsınız. Ayrıca gıdaların

her bir aşamada hijyenik olarak işlenmesini sağlayabilirsiniz.

Öz denetim faaliyetlerinizle, müşterilerinizin alerjilere veya intoleranslara yol açan yemek malzemeleri hakkında bilgi aldığından emin olabilirsiniz.

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:

- gıda maddelerinin satın alınması ve kabulü
- depolama
- pişirme ve ısıtma
- soğutma ve
- koruma ve servis.

Risklere gıda güvenliğini ve koşulların yönetimini tehlikeye atabilecek her şey dahildir. Riskleri belirledikten sonra yönetmenin yollarını ve yapılacak işlemleri düşünebilirsiniz.

### 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.

Finlandiya Ağırlama Derneği MaRa'nın restoranlar için yayınladığı en iyi uygulama ve öz denetim kılavuzunu ("Omavalvonta ravintoloissa - elintarvikkeet", yalnızca Fince) da sipariş verebilirsiniz. Dernek, üye olmayanlardan kılavuz için bir ücret istemektedir. Öz denetim planı kolayca kılavuzla hazırlanabilir.

Ayrıca bu kılavuzda öz denetim planını geliştirmek için materyal bulabilirsiniz.

### Öz denetim planının neleri kapsamaması gerekir?

Öz denetim planının içeriği daima faaliyetlerin türüne ve büyüklüğüne bağlıdır. Gıda hijyeni açısından en zor hazırlama yöntemleri (sous vide gibi), 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.

Faaliyetleri çok az risk içeren şirketler, öz denetim planlarını sözlü olarak da sunabilir. Bu şirketler, düşük riskli şirketler olarak adlandırılabilir.

Bu şirketler çok çeşitli gıdalar servis etmez ve yalnızca küçük miktarlarda gıda malzemesi işler.

Örneğin dondurucudan yiyeceği alıp mikrodalgada ısıtarak hazırlayan bir şirket, düşük riskli bir şirkettir.

### 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.
- Yüzey 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 sapmaları 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 genellikle yeterlidir.

Gıdaların ve depolama tesislerinin sıcaklığı 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 bir yıl süreyle saklanmalıdır.

Minimum dayanma tarihi ile işaretlenmiş gıdalarda kayıtları daha uzun süre saklamalısınız.

Bu durumlarda, öz denetim kayıtları minimum dayanıklılık tarihinden itibaren en az bir yıl süreyle saklanmalıdır.

### **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**

Bir müfettiş, restoranın öz denetim planını kontrol edecektir. Bu genellikle ilk denetim ziyaretinde yapılır.

Daha sonra müfettiş, öz denetim sisteminin işer ve iyi uygulanıyor olup olmadığını düzenli teftişler sırasında değerlendirecektir.

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**

- ▶ YÜrettiğiniz ve sunduğunuz 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 düzeltereğinizi önceden düşünür ve planlarsınız.
- ▶ Müfettişler, öz denetim sisteminizin işleyişini ve uygulanmasını da takip eder.

## 5.1. Öz denetim planının içeriği

**Öz denetim planında dikkate alınması gereken aşağıdaki minimum koşulları yerine getirin.**

### 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 restoranlarda, çalışanların orijinal hijyen pasaportlarını müfettişe sunması yeterli olacaktır.

### Malzemelerin satın alınması

Özel kısıtlamalara tabi malzemelerin satın almasını nasıl yöneteceğinizi planlayın. Bu malzemelerin satın alınması, öz denetim planında ele alınmalıdır.

### Malzemelerin kabul denetimleri

Aşağıdakileri planlayın:

- Restoranınıza teslim edilen ürünlere ne sıklıkta kabul denetimi yapacaksınız?
- Soğutulmuş ve dondurulmuş teslimatların sıcaklığını nasıl takip edeceksiniz? Bunların takip edilmesi gerekir.

### Gıda üretim yöntemleri

Sous vide gibi gıda hijyeni riski açısından zorluklar teşkil eden yöntemleri benimserseniz bunları nasıl yöneteceksiniz?

### Tesislerin kullanımıyla ilgili özel düzenlemeler

Zamansal ayırma farklı faaliyetlerin aynı tesiste 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.

### Ayırma

Gerektiğinde farklı gıdaların ve malzemelerin ayrılmasını sağlayın.

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

Ayırmayı planlama örnekleri

- Pişmiş ve diğer servise hazır gıdaların çiğ veya kirli gıda maddeleriyle kirlenmesini nasıl önleyebilirsiniz?
- Alerjilere ve intoleranslara yol açan malzemeleri ve ürünleri birbirinden ve malzeme olarak kullanılmayacak diğer gıdalardan nasıl ayır 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:

- İşleme tesisinde, 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?

### **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
- Soğuk depolama ve diğer depolama sırasında
- Gıdaları ısıtırken
- Isınmış gıdaları soğuturken
- Sergileme sırasında

### **İzlenebilirlik**

Gıdaların ve içeriklerinin izlenebilirliğini nasıl sergileyeceksiniz

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

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

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

### **Müşterinin doğru bilgileri almasını nasıl sağlayacaksınız?**

Müşterilere yemekler hakkında sağladığınız bilgilerin doğruluğundan nasıl emin olabilirsiniz?

Gıdayı hazırlamak için kullanılan malzemeleri tanımalısınız.

Tam tarifi açıklamak zorunda değilsiniz ancak gerekirse ürün bilgisi verebilmelisiniz.

Yemekler hakkında aşağıdaki bilgilerin müşterilere nasıl sağlanacağını açıklayın:

- gıdanın adı
- Alerji veya intolerans reaksiyonlarına neden olan malzemeler ve ürünler ile
- gerekirse kaynak ülke.

Önceden paketlenmiş gıdalar satıyorsanız yeterli ve doğru etiketlenmesini nasıl sağlayabilirsiniz?

### 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:

- Söz konusu gıdayı servis etmeyi ve satmayı durdurun.
- Evira'nın geri çekme talimatlarına uygun hareket edin ve gıda müfettişiyle irtibat kurun.

### Şüphelenilen gıda zehirlenmesi durumları

Hazırladığınız gıdalardan gıda zehirlenmesi yaşandığına ilişkin müşteri şikayetleri alırsanız yerel gıda kontrol müdürlüğüne şikayetleri bildirmelisiniz.

Şüphelenilen gıda zehirlenmeleri veya başka şikayetler ihtimaline karşı servis ettiğiniz gıdaların numunelerini dondurmalsınız. Bu numuneleri en az üç hafta depolayın.

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 ve ürünlerin kullanım amacı, ürünlerin ismiyle veya paketleriyle belirtiliyor mu?
- Gerekirse tedarikçiden, malzemelerin amacını veya kullanım koşullarını nasıl teyit edeceksiniz?
- Gıdalarla kullanıma uygunluk sertifikalarını ve uyum deklarasyonlarını nasıl saklayacaksınız?

### 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.

### Su kalitesi

Suyu kendi kuyunuzdan veya filtrelerden geçirerek alırsanız su kalitesini nasıl yöneteceğinizi planlayın.

### Numune alma planı

Aşağıdakileri planlayın:

- Gıdayla temas eden yüzeylerin mikrobiyolojik saflığını nasıl takip edeceksiniz?  
En azından hızlı testler yapmalısınız.
- Mikrobiyolojik tahlilleri nasıl yöneteceksiniz?  
Gıdaları veya hazır gıdaları birkaç gün tutuyorsanız ayrıca gıda numunelerinin mikrobiyolojik tahlillerine ihtiyaç olup olmadığını da değerlendirmelisiniz.

### 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?
- Yiyecekte 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?

### **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?
- 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.

## 6. Bölüm, 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 uygunsa 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 ağabildiği 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 içinin 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 ürünleri 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 malzemedен 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 malzemedan 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 olmadığını 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.

### **Haşereleler**

Haşereleler sıçan, fare, hamamböceği, sinek ve gümüşböceği gibi zararlıları içerir. Haşereleler 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 satılamaz

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

yüzeyle 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.

**Sous vide**

Sous vide, vakumlanmış gıdaların düşük sıcaklıklarda pişirilmesi yöntemidir.

**Paket servis**

Paket servis yemekler, müşterilerin başka yerde yemesi için paketlenir.

