

# GIDA Yönetmeliği

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

## Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Piyasa Gözetimi, Kontrolü ve Denetimi ile İşyeri Sorumluluklarına Dair Yönetmelik

### BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

#### Amaç

**Madde 1** - Bu Yönetmeliğin amacı, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin güvenliğinin ve kalitesinin temini için piyasa gözetimi, kontrol ve denetim hizmetleri ile işyeri sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

#### Kapsam

**Madde 2** - Bu Yönetmelik; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin güvenliğinin ve kalitesinin temini için tüm piyasa gözetimi, kontrol ve denetim hizmetleri ile izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu ve itiraz hakkına ilişkin usul ve esasları kapsar.

#### Dayanak

**Madde 3** - Bu Yönetmelik, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun 16 ncı, 17 nci, 18 inci, 23 üncü, 25 inci, 29 uncu ve 30 uncu maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

#### Tanımlar

**Madde 4** - Bu Yönetmelikte geçen;

Akış şeması: Belirli bir gıda maddesinin hazırlanması, işlenmesi, imalatı, ambalajlanması, depolanması, nakliyesi, dağıtımı, satışa sunulması veya arzında kullanılan aşamalar ya da işlemler dizisinin sistematik olarak gösterilmesini,

Ambalaj veya ambalaj materyali: Gıda maddelerini dış etkenlerden koruyan ve içine konan gıda maddesini bir arada tutarak taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım ve reklam gibi pazarlama işlemlerini kolaylaştıran veya gıda maddeleri ile temasta bulunmak üzere üretilen plastik, cam, seramik, kağıt, metal, ahşap ve/veya bunların karışımından elde edilen materyalleri, ambalaj veya kabın kendisini,

Ambalajlama: Bir gıdanın bir ambalaja veya kaba söz konusu maddelerle doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini,

Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,

Birincil üretim: Avlama, toplama, balıkçılık, hasat, sağım ve kesim öncesi hayvanların çiftlikte yetiştirilmesi dahil üretimi,

Biyosit: Herhangi bir zararlı organizmayı ortadan kaldıran, faaliyetini önleyen, zararsız hale getiren, üreme ve çoğalmasını durduran ya da organizmanın etkisini kontrol altına alan kimyasal ya da biyolojik kökenli maddeleri,

Bulaşma: Bir tehlikenin bulunması veya ortaya çıkması durumunu,

Çapraz bulaşma: Mikroorganizmaların buldukları ortamdan bulaşma olmamış tüketime hazır gıdalara taşınması durumunu,

Denetim: Bakanlık tarafından gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemleri,

Depo: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri muhafaza etmek amacıyla ürünün özelliğine göre tesis edilen yerleri,

Depolama: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin doğal yapılarını bozmayacak koşullarda ve tekniğine uygun olarak saklanması işlemini,

Dezenfeksiyon: Gıda maddelerine ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere bulaşmayı önlemek amacıyla, gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliklerini etkilemeden fiziksel ve/veya kimyasal yollarla ortamdaki mikroorganizmaların arındırılması işlemini,

Doğrulama : Belirtilen şartların karşılandığına ilişkin objektif kanıtların incelenerek veya göz önünde bulundurularak yapılan kontrol ve denetimi,

Düşük asitli konserve gıda: Hermetik olarak kapanabilen kaplarda ve ticari steriliteyi sağlayacak ısıl işlem uygulanmış, pH değeri 4.6 ve su aktivitesi 0.85'den yüksek olan, normal şartlarda oda sıcaklığında muhafaza edilen ve dağıtılan gıda maddesini,

Düzeltilici faaliyet: HACCP planında kritik kontrol noktasında kritik limitin dışına çıkıldığı saptandığında uygulanması gereken işlemi, yapılacak faaliyeti,

Geçerli kılma: Özel kullanım amacına veya uygulamasına yönelik gerekliliklerin karşılandığına ilişkin objektif kanıtlar doğrultusunda yapılan kontrolü,

Gıda/Gıda maddesi: Tütün ve sadece ilaç olarak kullanılanlar hariç olmak üzere; içkiler ve sakızlar ile hazırlama ve işleme gereği kullanılan maddeler dahil, insanlar tarafından yenilen ve/veya içilen ham, yarı mamul veya mamul her türlü maddeyi,

Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler: Gıda ile temasta bulunan veya bulunmak üzere imal edilen her türlü madde ve malzemeleri,

Gıda maddesi etiketi: Gıda maddesini tanıtıcı her türlü yazılı veya basılı bilgi, marka, damga ve işaretleri içeren ve gıda ile birlikte sunulan veya ambalajında basılı bulunan tanıtım bilgilerini,

Gıda güvenliği: Gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü,

Gıda katkı maddesi: Tek başına gıda olarak tüketilmeyen, gıda ham maddesi ve/veya gıda işlemeye yardımcı madde olarak kullanılmayan, tek başına besleyici değeri olan veya olmayan; seçilen teknoloji gereği kullanılan işlem sırasında kalıntı veya türevleri mamul maddelerde bulunabilen, gıdaların hazırlanması, tasnifi, işlenmesi, ambalajlanması, taşınması, depolanması ve dağıtımı sırasında gıda maddelerinin tat, koku, görünüş, yapı ve diğer niteliklerini korumak, düzeltmek veya istenmeyen değişikliklere engel olmak amacıyla kullanımına izin verilen maddeleri,

Gıda işlemeye yardımcı maddeler: Tek başına gıda bileşeni olarak kullanılmayan, belirli teknolojik amaca yönelik olarak hammadde, gıda veya bileşenlerinin işlenmesi veya üretimi sırasında kullanılan; son üründe kendisi veya türevlerinin kalıntılarının bulunması kaçınılmaz olan ancak, kalıntısı sağlık açısından risk oluşturmayan maddeleri,

Gıda kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,

Gıda kontrolörü/Gıda denetçisi: Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere ilgili konuda asgari lisans düzeyinde eğitim almış, Bakanlık tarafından eğitim verilerek yetkilendirilmiş olan kişileri,

Gıda kontrolör yardımcısı/Yardımcı denetim elemanı: Gıda kontrolörü/gıda denetçisine gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin kontrol ve denetim işlemlerinde yardımcı olmak üzere Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten önce gıda kontrolörüne yardımcı eleman olarak Bakanlık tarafından yetkilendirilmiş kişiler ile Sağlık Bakanlığında Bakanlığa atamaları yapılan ve Bakanlıkça hizmet içi eğitimi verilmiş Çevre Sağlık Teknisyenlerini,

Gıda maddeleri üreten işyeri: Gıda maddelerinin ham maddeden başlayarak; depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlerinden bir veya birkaçının yapıldığı ve gıda maddeleri satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

Gıda maddeleri üreten ve satan işyeri: Gıda maddelerinin ham maddeden başlayarak depolama, tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme, ambalajlama işlemlerinden bir veya bir kaçının yapıldığı ve her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerleri,

Gıda maddeleri satış yeri: Her türlü ham, yarı mamul ve mamul gıda maddelerinin toptan veya perakende dağıtım ve satışının yapıldığı ve bunların satış için depolandığı yerleri,

Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan işyeri: Gıdaları dış etkilerden koruyan, taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım işlemlerinde kullanılan ve Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan gıda ile temasta bulunan madde malzemelerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, işleme ve depolama ve/veya satış işlemlerinin yapıldığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,

Gıda işi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın, özel ya da kamusal olarak, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili herhangi bir faaliyetin yürütülmesini,

Gıda işletmecisi: İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları nakil veya dağıtımını yaptıkları, satışa ve tüketime sundukları gıda maddelerinin Türk gıda mevzuatı şartlarına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri,

Gözetim: Bir veya daha fazla sayıda gıda işletmesinin, gıda işletmecisinin ve faaliyetlerinin dikkatli bir şekilde incelenmesi,

HACCP: Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları olarak tanımlanan, gıda güvenliği için önemli olan tehlikeleri tanımlayan, değerlendiren ve kontrol eden sistemi,

HACCP planı: İlgili ürünün üretim sürecinde gıda güvenliği açısından önemli olan tehlikelerin kontrol altında tutulduğundan emin olmak amacıyla HACCP ilkelerine uygun olarak hazırlanmış dokümanı,

HACCP sistemi: HACCP planı veya planlarını yürütmek ve amaçlarını yerine getirmek için gereken organizasyon yapısı, prosedürleri, süreçleri ve kaynakları,

HACCP izleme: Kritik Kontrol Noktasının kontrol altında olup olmadığının değerlendirilmesi amacıyla kontrol parametrelerinin gözlem veya ölçümlerinin planlı bir sırada yürütülmesini,

HACCP tetkiki: HACCP planı ve buna ilişkin sonuçlar dahil, HACCP sisteminin planlanmış düzenlemelere uyup uymadığını, etkili biçimde uygulanıp uygulanmadığını ve amaçlarının yerine getirilmesi için uygun olup olmadığını saptamak üzere yapılan kontrol ve denetimi,

Ham madde: Gıda maddelerinin üretiminde kullanılan birincil üretimden elde edilen ürün, yarı mamul veya mamul maddeleri elde etmek için kullanılan maddelerden her birini,

Hijyen: Tehlikelerin kontrolü ve amaçlanan kullanımını hesaba katarak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşulları,

İlgili merci: Bakanlık/Tarım İl Müdürlüğü, Valilik /İl Özel İdaresi,

İmha etmek: İnsan sağlığına veya tüketimine uygun olmayan gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin usulüne uygun olarak imhasını,

İnceleme: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile ilgili konuların, Kanun ve ilgili Yönetmelik şartlarına uyumunun doğrulanması için yapılan incelemeyi,

İşleme: Isıtma, tutsüleme, tuzlama, olgunlaştırma, yumuşatma, ekstrüzyon, kurutma, salamura, pulp üretimi veya bunların kombinasyonunu kapsayan, başlangıçtaki ürünü önemli ölçüde değiştiren ve muhafaza eden her hangi bir faaliyeti,

İşlenmemiş gıdalar: Bölünen, parçalanan, koparılan, dilimlenen, kemiklerinden ayrılan, doğranan, kabuğu-zarından ayrılan, kıyılan, kesilen, temizlenen, dış kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri kapsayan, işlenmemiş gıda maddelerini,

İşlenmiş gıdalar: Ham maddelerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya özelliklerini kazandıran bileşenleri içerebilen gıda maddelerini,

İyi uygulama rehberleri: Birincil üretim dahil olmak üzere ürüne ait üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, bulaşan kontrolü, su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı, bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçların kullanımı, haşere kontrolü, izlenebilirlik, geri toplama, atık yönetimi,

kayıt tutma, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, HACCP esaslarının uygulanışı, gıda işletmecisinin çalışacağı idari sistemler, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliği gibi gıda güvenliğini sağlamaya yardımcı olan rehber niteliğindeki yayınları,

İzleme: Kanuna uygunluk durumu ile ilgili genel bir fikir elde etmek amacıyla, planlı olarak yürütülen bir dizi gözlem veya ölçümleri,

İzlenebilirlik: Üretim, işleme ve pazarlama ile ilgili sürecin her aşamasında, gıda maddesine karıştırılması tasarlanan veya muhtemelen ortaya çıkabilecek istenilmeyen herhangi bir maddenin izlenmesini,

Kalıntı: Gıdada, tarım ürünlerinde veya bitkilerde, toprakta, suda veya diğer çevresel bileşenlerde, kullanımına izin verilen bir kimyasal üründeki aktif bileşenlerin ve/veya türevleriyle birlikte parçalanma ürünleri, metabolitleri ve kalıntısını,

Kalite kontrolü: Tüketime arz edilen gıda maddelerinin mevzuata uygunluğunun tespitini,

Kalite: Gıda maddelerinin mevzuatla belirlenmiş kriterlere uygunluğunu tayin eden özelliklerinin toplamını,

Kanun: 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunu,

Kontrol planı: Uygulanan gıda kontrol ve denetim sisteminin yapısı ve organizasyonu konusunda genel bilgi içeren ve Bakanlık tarafından hazırlanan planı,

Kontrol: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve satan işyerlerinin, asgari teknik ve hijyenik şartları ile bu yerlerde üretilen ve satılan gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mevzuata uygunluğunun tespitini,

Kritik Kontrol Noktası (KKN): Bir gıda güvenliği tehlikesini önlemek, ortadan kaldırmak ya da riski kabul edilebilir bir düzeye indirmek için belirli bir kontrol önleminin uygulanmasının gerekli olduğu bir aşamayı,

Kritik limit: Bir koşulun, parametrenin kabul edilebilir veya kabul edilemez olma durumunu belirleyen kriteri,

Muayene ve analiz: Numune alma işlemi ile başlayan ve o partinin istenilen özelliklere uygunluğunu kontrol etmek için yapılan işlemlerin tümünü,

Mübadeleye konu gıda maddeleri: Satmak veya sair şekilde devretmek üzere depolama, satış maksadıyla teşhir etme ve her ne surette olursa olsun devredilen gıda maddelerini,

Nihaî tüketici: Gıdayı herhangi bir ticarî amaçla kullanmayan en son gıda maddesi tüketicisini,

Numune alma: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Kanuna uygunluğunun denetlenmesinde, çevreden toplanması da dahil, üretim, işleme, dağıtım aşamalarından numune alınmasını,

Numune: İmal tarihi, parti/kod/seri numarası aynı ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan, muayene ve analiz amacıyla alınan gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi,

Önleyici faaliyet: Olası uygunsuzluk, hata yada diğer istenmeyen durumların nedenlerinin ortadan kaldırılması ve oluşmasını önlemek için yapılan işlemi,

Paketleme: Bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir koruyucu malzemeye, kaba yerleştirilmesi ve kabın, koruyucu malzemenin kendisini,

Parti: Aynı koşullarda ve zamanda üretilen, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, sınıfı, tipi, çeşidi ve boyutu aynı olan ürün örnekleri veya ambalajları topluluğunu,

Piyasa gözetimi ve denetimi: İlgili mercii tarafından, ürünün piyasaya arzı veya dağıtım aşamasında veya ürün piyasada iken Türk gıda mevzuatına uygun olarak üretilip üretilmediğinin, güvenli olup olmadığının kontrol ve denetimi,

Piyasaya arz: Gıda maddelerinin tedarik veya tüketim amacıyla bedelli veya bedelsiz olarak piyasada yer alması için yapılan faaliyeti,

Risk: Gıda maddesinde sağlığa zararlı olabilecek şiddetteki muhtemel tehlikeyi,

Sanitasyon: Halk sağlığını korumak amacı ile yüzeylerden gıda kalıntıları, mikroorganizmalar, yabancı maddeler ve temizlik maddeleri kalıntıları gibi kirlerin uzaklaştırılması için alınan önlemlerin tümünü,

Sapma: Kritik limite uygunsuzluk halini,

Sorumlu yönetici: Gıda mevzuatına uygun üretim yapılmasında, işveren ve/veya tüzel kişilik yasal temsilcisi ile birlikte sorumlu olan yöneticiyi,

Şahit numune: Numunenin alındığı parti ve kitleden, numune ile birlikte alınan, itiraz ve ihtilafı durumlar için ayrılan numuneyi,

Tağşiş: Gıda maddelerinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, mevzuata veya izin verilen özelliklerine aykırı olarak üretilmesi halini,

Taklit: Gıda maddesini ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerini; şekil, bileşim ve nitelikleri itibarıyla evsafında olmayan özellikleri haiz gibi göstermeyi,

Tehlike: Gıda maddesinde olan ve oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak sağlık yönünden ortaya çıkabilecek potansiyel zararı,

Tehlike analizi: Tehlike ve tehlikeye yol açan koşulların, hangilerinin gıda güvenliği açısından önemli olduğuna karar verebilmek için, bu tehlikeler ve koşullar konusunda bilgi toplama ve değerlendirme sürecini,

Temizlik: İşyerlerinde biriken kirin, toprağın, gıda kalıntılarının ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdan mekanik ve kimyasal işlemlerle uzaklaştırılması işlemi,

Tetkik: Faaliyetlerin ve ilgili sonuçlarının planlanan düzenlemelere uygunluğunun, bu düzenlemelerin etkili olarak uygulanıp uygulanmadığının ve amaçları sağlamaya yönelik uygunluğunun, bir sistem dahilinde ve bağımsız olarak incelenmesini,

Toplu tüketim yeri: Gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerleri,

Türk gıda mevzuatı: Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri; özellikle gıda güvenliğini ve kalitesini düzenleyen, gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi, dağıtımı ve satışı ile her aşamayı kapsayan tüm mevzuatı,

Üretim, işleme ve dağıtım aşamaları: Bir ürünün ithalatı dahil, birincil üretimden başlayarak, işlenmesi, depolanması, nakliyesi, nihai tüketiciye satışı veya arzını,

Yetkilendirilmiş kuruluş: Gıda üreten ve/veya satan işyerlerinde, Bakanlığın yetkilendireceği kamu ve/veya özel kuruluşlar tarafından kalite ve Bakanlığın uygun gördüğü benzeri diğer konularda, kontrol ve sertifikasyon hizmetlerini yürüten kuruluşu,

Zararlı: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde bulaşmaya yol açabilecek her türlü canlıyı, ifade eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### Gıda Güvenliği Şartları ve İyi Uygulama Rehberleri

#### Gıda güvenliği şartları

**Madde 5** - Gıda güvenliği şartları aşağıdaki hususları kapsar.

a) Piyasaya arz edilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygun olması zorunludur. Güvenli olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler piyasaya arz edilemez.

b) Gıda;

1) Sağlığa zararlı olması,

2) Tüketime uygun olmaması durumlarında, güvenli sayılmaz.

c) Herhangi bir gıdanın güvenli olup olmadığının saptanmasında;

1) Gıdanın tüketici açısından; üretim, işleme, depolama, dağıtım ve satış aşamalarının her birinde normal kullanım koşullarına uygun olup olmadığına,

2) Etiket bilgilerine ve/veya gıdanın içeriğinin sağlığa zararlı olabilecek etkilerine dair tüketiciye verilen bilgiye, bakılır.

d) Herhangi bir gıdanın sağlığa zararlı olup olmadığının saptanmasında;

1) Gıdayı tüketen tüketicinin sağlığına hemen ve/veya kısa ve/veya uzun vadede yapacağı olası etkiler ile onu izleyecek nesiller üzerindeki etkilerine,

2) Olası toplam toksik etkilerine,

3) Gıdanın belirli bir kategorideki tüketici için üretilmesi durumunda, tüketicinin o gıdaya karşı biyolojik duyarlılığına, bakılır.

e) Herhangi bir gıdanın insan tüketimi için uygun olup olmadığının belirlenmesinde; gıdanın, yabancı maddeler ile bulaşmış veya kokuşmuş, bozulmuş, çürümüş olup olmadığına, toksin içerip içermediğine bakılır.

f) Güvenli olmayan gıda, aynı sınıf veya nitelikte bir parti, yığın veya kümenin parçası olması durumunda, ayrıntılı bir değerlendirme sonucunda parti, yığın veya kümenin güvenli olduğuna dair hiçbir kanıt bulunmaması durumunda, tüm parti, yığın veya kümenin güvenli olmadığı varsayılır.

g) Gıda güvenliği ile ilgili Türk gıda mevzuatı hükümlerine uygun olan gıda, mevzuat hükümlerinin kapsadığı ölçüde güvenli sayılır.

h) Bir gıdanın mevzuat hükümlerine uygun olduğu halde, gıdanın güvenli olmadığına dair nedenlerin bulunması durumunda, Bakanlık ve ilgili merci, o gıdanın piyasaya arzına sınırlamalar getirecek uygun önlemleri alır veya piyasadan geri toplatır.

#### İyi uygulama rehberleri

**Madde 6** - İyi uygulama rehberleri aşağıdaki özellikleri taşır.

a) Bakanlık veya Bakanlık gözetiminde ilgili kurum ve kuruluşlar tarafından hijyen uygulamaları dahil, iyi uygulama rehberleri hazırlanarak, Bakanlık onayından sonra yayımlanır.

b) Hazırlanan iyi uygulama rehberleri, bilimsel ve teknolojik gelişmeler göz önünde bulundurularak gerektiğinde güncelleştirilir ve ilgili sektör için uygulanabilir olması göz önünde tutulur.

c) İyi Uygulama Rehberleri ihtiyari nitelik taşır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### İşyeri Sorumlulukları

#### Birincil üretim

**Madde 7** - Birincil üretime dair işyeri sorumlulukları aşağıda yer almaktadır.

a) Birincil üretim ve aşağıdaki faaliyetleri gerçekleştiren işletmeler, Birincil Üretim ve İlgili İşletmeler için Genel Hijyen Kuralları (Ek-1)'de belirtilen hükümleri yerine getirmekle yükümlüdür.

1) Niteliklerini önemli ölçüde değiştirmemek kaydıyla, birincil ürünlerin üretim yerinde taşınması, depolanması ve işlenmesi.

2) İzlenebilirliğin sağlanması amacıyla gerekli olduğu takdirde, canlı hayvanların taşınması.

3) Bitkisel kökenli ürünler, su ürünleri ve av hayvanları için, niteliklerinin önemli ölçüde değiştirilmemesi şartıyla, birincil ürünlerin üretim yerinden başka bir tesise taşınması.

b) Ek 1'de belirtilen genel hijyen hükümlerine dair kontrol ve denetimler ilgili kanunlar kapsamında belirtilen yetkili birimler tarafından yürütülür.

#### Üretim, işleme, dağıtım ve satış aşamalarına dair işyeri sorumlulukları

**Madde 8** - Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirir.

a) İthal ettikleri, ürettikleri, işledikleri, imal ettikleri, depoladıkları, dağıttıkları, sattıkları tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerde gıda güvenliğinin sağlanmasından müteselsilen sorumludur.

b) Gıda kontrolörlerine kontrol ve denetim sırasında yardımcı olmakla yükümlüdür.

c) Sunduğu bilgi, belge ve kayıtların doğruluğundan sorumludur.

d) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, aşağıda 7 temel prensibi belirtilen HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlüdür;

1) Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin teşhisi,

2) Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,

3) Kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilir kritik limitlerin oluşturulması,

4) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

5) Yapılan izlemede kritik kontrol noktasının kontrol altında olmadığını gösterdiği durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,

6) Bu bendin (1), (2), (3), (4) ve (5) numaralı alt bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması,

7) Bu bendin (1), (2), (3), (4), (5) ve (6) numaralı alt bentlerinde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işyerinin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması.

Üretilen gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemede, işleme yöntemi veya üretimin herhangi bir aşamasında bir değişiklik yapıldığı zaman, prosedürün gözden geçirilmesi, üzerinde gerekli değişikliklerin yapılması ve bu değişikliklerin kayıt altına alınması zorunludur.

a) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, aşağıda belirtilen hijyen tedbirlerini uygulamakla yükümlüdür;

1) Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,

2) Bu Yönetmelik çerçevesinde ilgili prosedürleri uygulamak,

3) Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak,

4) Ürünün özelliğine göre gerekli olan soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak,

5) Yeterli sıklıkta numune almak ve analiz etmek/ettirmek.

f) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlüdür.

g) HACCP ile ilgili belgeleri güncelleştirmek, uygulamak, kayıt ve dokümanları saklamak, kontrol ve denetim sırasında gıda kontrolörlerine göstermekle yükümlüdür.

h) Çalışan personele yönelik hijyen kuralları ve teknik bilgileri içeren eğitimler düzenlemek ve personelin bu eğitimleri başarılı bir şekilde uygulamasını sağlamak ile yükümlüdür.

i) Uygun numune alma ve analiz metotları kullanarak aldığı numunelere ait kontrol, denetim ve/veya analiz sonuçlarını en az iki yıl muhafaza etmek ile yükümlüdür.

j) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için geri toplama ve şikayet değerlendirme prosedürlerini bulundurmamakla yükümlüdür.

k) İşyeri yetkilisi, okul, kreş, kamu-özel kurum ve kuruluşları ile fabrika, hastane ve benzeri yerlerde mahallinde üretilerek toplu tüketime sunulan yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler

#### **Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri**

**Madde 9** - Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, 27/8/2004 tarihli ve 25566 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelikte öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartları taşımak, gıda işyeri çalışma izni ve gıda sicil numarası, üretim izni almak ve aynı Yönetmelikte belirtilen koşulları devam ettirmek zorundadır.

#### **Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri**

**Madde 10** - Tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri ilgili merci tarafından kayıt altına alınır.

Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinde aşağıdaki özellikler aranır.

a) İşyeri genel özellikleri;

1) İşyeri çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalıdır.

2) Yapılan işin özelliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama, muayene ve kontrol yeri, hazırlama yeri bulunmalıdır. İdare bölümü, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, banyo, tuvalet gibi bölümler ayrı olmalıdır.

3) Gıda işyerleri yerleşim, tasarım, inşaa, oturma ve büyüklük bakımından;

Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin verecek, havadan kaynaklanan bulaşmayı önleyecek veya en aza indirecek ve bütün işlemler için hijyenik performansa uygun yeterli çalışma alanı sağlamalıdır.

Kir birikimini, toksik maddelerle teması, gıdanın içine parçacıkların düşmesini ve yoğunlaşma veya yüzeyde istenmeyen küflerin oluşmasını ve bulaşmasını önleyecek biçimde olmalıdır.

Bulaşmaya karşı ve özellikle zararlı kontrolü dahil, iyi hijyen uygulamalarına uygun olmalıdır.

Gerekli hallerde, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesi için yeterli kapasitede uygun sıcaklık kontrollü işleme ve depolama şartları sağlamalı ve bu sıcaklıkların kalibre edilmiş cihazlarla izlenmesi ve kayıt edilmesini mümkün kılacak şekilde tasarlanmalıdır.

4) Yapılan işin özelliğine göre bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen malzemelerden yapılmış olmalıdır.

5) İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalıdır.

6) Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla sinek ve kemirgenler gibi zararlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır.

7) İşyerinde ruhsatlı ilaçlarla zararlı mücadelesi yapılmalıdır.

8) İşyerinde temizlik malzemeleri, zararlılarla mücadele ilaçları ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde muhafaza edilmelidir.

9) Gıda maddelerinin üretildiği alanlarda bulunan pencere camları; kırılmaya karşı korunmalı olmalı veya cam dışında uygun bir malzemeden yapılmalıdır.

10) Yeterli sayıda, etkin bir drenaj sistemine sahip tuvalet bulunmalı, tuvaletler gıdaların işlendiği alanlara doğrudan açık olmamalıdır.

11) Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo, sürekli ve yeterli su, gerektiğinde sıcak su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunmalıdır.

12) Gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalıdır.

13) Gıda satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinde, akvaryum canlıları dışında hayvan bulundurulmamalıdır.

14) İşyerinde uygun nitelik ve yeterlilikte ilk yardım malzemesi bulundurulmalıdır.

b) Su tedariki;

1) Türk gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sürekli ve yeterli, sıcak ve/veya soğuk su tedariki sağlanmalıdır.

2) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için kullanılan su, içilen su sisteminden ayrı olmalıdır.

3) Gıda ile temasta bulunan buz, buhar ve soğutma suyu, Türk gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalıdır.

c) Gıda ile temasta bulunan alet ve ekipman;

1) Geri dönüşümlü olmayan konteynirler ve paketleme maddeleri hariç kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmış olmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan ve kalıntı bırakmayan madde ve malzemelerden yapılmış olmalıdır. Tüm bu alet ve ekipmanlar, daima temiz bulundurulmalı, iyi şartlarda tutulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

2) Gıda maddesinin taşınmasında, muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

3) Kirlili, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalıdır.

4) Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet ekipman ve/veya usulüne uygun şekilde ve gerekli yerlerde eldiven kullanılarak yapılmalıdır.

5) Sıvı gıda maddeleri, hijyenik özellikte ve içindeki gıda maddesinin niteliğini bozmayacak kaplarda bulundurulmalıdır.

6) Gıda ve gıda ile temas eden ambalaj malzemelerinin üretiminde kullanılan alet-ekipmanda yağlama amaçlı kullanılan malzeme gıdaya uygun olmalıdır.

ç) Personel hijyeni;

1) Çalışan personelin, istihdam edildiği birime ve görevin niteliğine uygun iş giysisi giymesi ve kişisel temizliğine özen gösterilmesi sağlanmalıdır.

2) Satış ve toplu tüketim yerlerinde gıda ile temasta bulunan personelin resmi bir kurumdan alınmış sağlık raporu olmalıdır. Çalışanların periyodik sağlık kontrolleri, ilgili mevzuatına göre yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi veya tüzel kişiliğin yasal temsilcisi sorumludur.

3) Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı bulunan veya bu hastalıkları taşıyan veya yara, deri enfeksiyonları ya da ishali olan kişilerin, gıda ile teması engellenmeli veya herhangi bir şekilde doğrudan ya da dolaylı bulaşma ihtimalinin olması durumunda, gıdaların hazırlandığı alanlara girmesine izin verilmemelidir. Gıda ile teması olan veya teması olma ihtimali bulunan personel, hastalığını veya belirtilerini ve mümkünse sebeplerini işyeri sahibine bildirmek zorundadır.

d) Satış, muhafaza ve depolama;

1) Depo ve satış yerlerinde gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, zemin ve duvarla temasını engelleyecek şekilde, palet yüksekliğinde, uygun bir şekilde muhafazası sağlanmalıdır.

2) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolanma, hazırlanma, sergilenme ve taşınma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.

3) Gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda saklanması gerekli olduğu durumlarda, yeterli kapasitede, sıcaklık kontrollü depolama şartları oluşturulmalı ve bu sıcaklıklar izlenmelidir.

4) Depolanan, sergilenen ve satışa sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını belirten Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bulunmalıdır.

5) Son kullanma tarihi geçen, imalat hatası bulunan veya iade edilecek olan gıda maddeleri, satış bölümünden ayrı bir yerde bulundurulmalı, uygun işaretleme yapılmalı, kayıt tutulmalı, ayrıca satışa sunulmasını engelleyecek diğer tedbirler alınmalıdır.

6) Türk gıda mevzuatına uygun olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, hasar görmüş, paslanmış, etiketsiz ve son kullanma tarihi bulunmayan, son kullanma tarihi geçmiş ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izin tarih ve sayısı bulunmayanlar tüketime ve satışa sunulamaz.

7) Gıda maddeleri üreten ve/veya satan işyerlerinde kırmızı et, beyaz et, sakatat ve balık gibi gıda maddeleri birbirinden ve diğer gıda maddelerinden ayrı olarak satışa sunulmalıdır.

e) Aydınlatma; İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma gıda maddesinin doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır. Aydınlatma cihazları kırılma ve bulaşmaya karşı muhafazalı olmalıdır.

f) Havalandırma; Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik veya doğal havalandırma sistemi bulundurulmalı, hava akımı çapraz bulaşmaya neden olmayacak ve bunu önleyecek nitelikte olmalıdır.

g) Atık maddeler;

1) Gıda atığı ve diğer atıklar, biriktirilmeden gıdanın bulunduğu ortamdaki uzaklaştırılmalıdır.

2) Yeterli sayı ve büyüklükte, ağızları kapalı ve sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır. Kullanılan çöp kovaları kolay temizlenmeye ve gerektiğinde dezenfeksiyona uygun olmalıdır.

3) Gıda atığı ve diğer atıkların depolanması ve atılması için uygun düzenleme yapılmalıdır. Sıvı atıklar kapalı sistemler içerisinde tahliye edilmelidir.

h) Gıda maddelerinin ambalajlanması ve paketlenmesine ilişkin hükümler;

1) Ambalaj malzemeleri, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalıdır.

2) Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdalara bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemeleri güvenli ve temiz olmalıdır.

i) Taşıma;

1) Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi şartlarda muhafaza edilmelidir.

2) Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.

3) Gıdalar, araç ve/veya konteynır/kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.

4) Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda ve birlikte taşınması durumunda, gıdalar birbirinden ve diğer maddelerden tamamen ayrılmalıdır.

5) Gıda maddesi taşınmasında kullanılan kaplar ve/veya araçlar, gıda maddesi dışında veya farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için farklı yüklemeler arasında yeterince temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.

6) Gerektiğinde, gıda maddelerinin taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar gıda maddelerini uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkan verecek nitelikte olmalıdır.

7) Sıvı, granül ve toz halindeki dökme gıdalar, gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kap ve/veya konteynır/tankerlerle taşınacaktır. Gıdaların taşınmasında kullanılan konteynır/kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnız gıda maddesi için" ibaresi bulunmalıdır.

i) Gıda maddeleri ile ilgili diğer hükümler;

1) Zararlılar, parazitler ve patojen mikroorganizmalarla bulaşık, toksik, yabancı maddeler ile bozulmuş maddeler üretimde kullanılmamalıdır.

2) Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, işlenmeli, depolanmalı ve satışa sunulmalıdır.

3) Ham madde veya gıda bileşenleri, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek şekilde depolanmalıdır.

4) Zararlıların ve evcil hayvanların, gıdaların hazırlandığı, işlendiği veya depolandığı yerlere girmemesi için uygun tedbirler alınmalıdır.

5) Patojen mikroorganizmaların üremesini veya toksinlerin oluşumunu destekleme ihtimali olan ham madde, bileşen, ara ürün ve son ürünler ürün özelliğine uygun sıcaklıkta muhafaza edilmelidir. Ancak, sağlık için bir risk oluşturmaması kaydıyla, gıdanın hazırlama, taşıma, depolama, sunum ve servis aşamalarında, belirli sürelerde gıdaların ortam sıcaklığında bulundurulmasına müsaade edilir. İşlenmiş gıda maddelerini üreten, işleyen ve ambalajlayan gıda işletmeleri, ham maddeleri işlenmiş maddelerden ayrı depolanmasını sağlayan uygun genişlikte depolara ve soğuk hava depolarına sahip olmalıdır.

6) Sıcak servise sunulacak gıdalar, ısı-ışıl işlem aşamasından sonra risk oluşturmayacak bir sıcaklıkta servise sunulur. Isıl işlem uygulanmayanlarda ise son hazırlama aşamasında sağlık için bir risk oluşturmayacak bir sıcaklığa kadar soğutulmalıdır.

7) Gıda maddelerinin çözdürülmesi işlemi, gıdada patojen mikroorganizma üreme riskini ve toksin oluşumunu en aza indirecek biçimde yapılmalıdır. Gıda, çözdürme işlemi süresince sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklıklarda tutulmalıdır. Çözdürme işlemi sırasında, sağlık için risk oluşturabilecek sızıntı olması durumunda, sıvı uygun bir şekilde uzaklaştırılmalıdır. Gıda, çözdürme işlemi takiben, patojen mikroorganizma gelişimi riski ve toksin oluşumunu en aza indirecek biçimde işlenmelidir.

j) Eğitim;

1) Gıda satış yerleri ile toplu tüketim yerlerinde, çalışan personelin, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeleri ve gıda hijyeni konularında eğitilmeleri sağlanmalıdır.

2) HACCP uygulayan işyerlerinde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu olanların, HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almaları sağlanmalıdır.

3) Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat ve uygulaması hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

**Çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici tesislerin taşınması gereken genel özellikler**

**Madde 11 - Çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici tesislerde aşağıdaki özellikler aranır.**

a) Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, hayvanlar ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskinin önlenmesi amacıyla uygun bir yere yerleştirilmeli, inşa edilmeli, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalıdır.

b) Personel hijyeninin sağlanması, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması ve gerekli hallerde giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere uygun mekanlar bulundurulmalıdır.

c) Gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlam, temizlenebilir ve gerekli hallerde kolayca dezenfekte edilebilir olmalıdır. Kullanılan diğer malzemeler, uygun, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalıdır.

d) Gıda maddelerinin temizlenmesi işlemi, işyerinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olması durumunda, bu işlemin hijyenik olarak yapılması için gerekli tedbirler alınmalıdır.

e) Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalıdır.

f) Türk gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sürekli ve yeterli, sıcak ve/veya soğuk su tedariki sağlanmalıdır.

g) Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulundurulmalıdır.

h) Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulunmalıdır.

i) Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalıdır.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### Kontrol ve Denetim

#### Kontrol ve denetim usul ve esasları

**Madde 12 -** Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, Türk gıda mevzuatına uygun olmaksızın üretilemez, mübadele konusu yapılamaz ve muameleye tâbi tutulamaz, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta olamaz, içerisine zararlı bir madde katılamaz, böyle bir maddenin kalıntısı bulundurulamaz ve gıdada zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulanamaz.

Kontrol ve denetim usul ve esasları aşağıdaki gibidir;

a) Bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde, gıda işletmelerinin kontrol ve denetimleri Bakanlık ve/veya ilgili merci tarafından görevlendirilen ve adlarına kimlik kartı düzenlenen personel tarafından yapılır.

b) Bakanlığın görüşü doğrultusunda ilgili merci yıllık kontrol programlarını hazırlar. Hazırlanan programlar her yıl güncelleştirilir. Kontrol ve denetimler uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olmalıdır. Yıllık olarak hazırlanan kontrol programlarında, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler grubunun risk durumu, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler, gıda işletmecilerinin uyguladıkları incelemelerin sonuçları göz önünde bulundurulur.

c) Bakanlık, halk sağlığını ilgilendiren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme kaynaklı risklerin kontrolüne yönelik acil eylem planları ile çok yıllık ulusal kontrol planlarını hazırlar. Planlar gelişmeler ışığında düzenli olarak güncelleştirilir.

d) Çok yıllık ulusal kontrol planları, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere dair kontrol sisteminin yapısı ve düzenlenmesi ile ilgili olarak aşağıdaki hususlara dair genel bilgileri içermelidir;

1) Planın stratejik hedefleri, kontrollerin ve kaynakların bu hedeflere tahsis edilmesinin neden öncelik arz ettiği,

2) İlgili faaliyetlerin risk sınıflandırması,

3) Yetkili kurumların merkezi, bölgesel veya yerel düzeyde görevlerinin belirlenmesi ve bu kurumların kullanımına açık kaynaklar,



4) İşletmelerde yapılan kontrol ve denetimler dahil, ulusal, bölgesel veya yerel düzeyde kontrol ve denetimlerin genel olarak düzenlenmesi ve idaresi,

5) Farklı sektörlere uygulanan kontrol sistemleri ile bu sektörlerde kontrol ve denetimden sorumlu farklı birimler arasındaki koordinasyon,

6) Uygun olması durumunda, yetkilendirilmiş kuruluşlara devredilen görevler,

7) Kontrol ve denetimin kriterlerinin uygulanmasını sağlamaya yönelik metotlar,

8) Kontrol ve denetimleri gerçekleştiren gıda kontrolörü/gıda denetçisi, gıda kontrolörü yardımcısı ve yardımcı denetim elemanlarının eğitimi,

9) Kontrol ve denetimlere ait yazılı prosedürler ile kontrol ve denetim formu ile raporu,

10) Hayvan ve gıda kaynaklı acil durumlar, yem ve gıda bulaşması olayları veya insan sağlığını ilgilendiren riskler için acil eylem planlarının düzenlenmesi ve işleyişi,

11) İlgili kurumlar arasında işbirliği ve karşılıklı yardımlaşmanın sağlanması.

e) Çok yıllık ulusal kontrol planları aşağıdaki hususlar dikkate alınarak değiştirilebilir ve güncelleştirilir.

1) Yeni mevzuat,

2) Yeni bir hastalığın ya da diğer sağlık risklerinin ortaya çıkması,

3) Yetkili kurumların yapısında, idaresinde veya işleyişinde belirgin değişikliklerin olması,

4) Kontrol ve denetim sonuçları,

5) Avrupa Topluluğu tetkik raporlarının sonuçları,

6) Çok yıllık ulusal kontrol planlarının hazırlanmasında faydalanılan Avrupa Birliği Komisyonunca hazırlanan rehberlerdeki değişiklikler,

7) Bilimsel bulgular,

8) Ülkede diğer ülkeler tarafından gerçekleştirilen denetimlerin sonuçları.

f) Bakanlık, her türlü kontrol ve denetimin ilgili merci tarafından uygulanmasını sağlar. İlgili merci, kontrol ve denetim ile ilgili görevlerini Bakanlığın belirleyeceği esaslara göre yapmakla yükümlüdür.

g) İlgili merci tarafından kontrol ve denetim sonuçları ile ilgili değerlendirmeler düzenli olarak bir sonraki ayın 10'una kadar ve talep edildiği zaman Bakanlığa gönderilir. Kontrol ve denetim sonuçları bir uygunsuzluğu ya da uygunsuzluk ihtimalini gösteriyorsa, ilgili merci durumu derhal Bakanlığa yazılı olarak iletir.

h) Bakanlık birimleri ile ilgili merci arasında etkin ve yeterli işbirliği ve koordinasyonun sağlanması zorunludur.

i) Kontrol ve denetimler; kontrol programları ile çok yıllık ulusal kontrol planlarının yanı sıra şüphe, şikayet, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile de gerçekleştirilir. Kontrol ve denetimlerin uygulanmasında yeknesaklığı temin etmek amacıyla, Bakanlık yazılı olarak ilgili merciyi yönlendirir.

j) İlgili merci tarafından yürütülen kontrol ve denetimler, gerektiğinde numune alma ve analiz gibi uygun kontrol ve denetim metotları ve teknikler kullanılarak yürütülür. Kontrol ve denetimlerde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere gıda işletmecisi tarafından uygulanan HACCP gibi kontrol programları ve/veya gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik sonuçlar dikkate alınır ve tetkiki yapılır.

k) Gıda ile ilgili kontrol ve denetimler aşağıdaki faaliyetleri ihtiva etmelidir;

1) Gıda işletmecilerinin yürüttüğü herhangi bir kontrol sistemi ve bu kontrol ve denetimlerin neticelerinin incelenmesi.

2) Aşağıda yer alan hususların kontrol ve denetimlerinin yapılması;

Gıda ile işyerinin çevresi, tesisler, ofisler, ekipman, donanım ve makineler, nakil ve gıda maddeleri üreten, satan işyerine ait temel donanımlar,

Ham madde, bileşen, ara ürünler ve diğer maddeler ile işletmede kullanılan alet ve ekipmanlar,

Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler,

Temizleme, bakım malzemeleri ve işlemleri ile pestisitler,

Etiketleme, sunum, reklam.

3) Gıda maddeleri üreten, satan işyerlerine ait hijyen koşullarının kontrol ve denetimi.

4) İyi Üretim Uygulamaları ve İyi Hijyen Uygulamalarının, hazırlanan rehberler doğrultusunda değerlendirilmesi.

5) Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi için yazılı bilgi, belge ve diğer kayıtların incelenmesi.

6) Gıda işletmecisi ve çalışan personel ile yapılan görüşmeler.

7) Gıda işletmesinde bulunan ölçüm aletlerinin kayıtlarının okunması.

8) Gıda işletmecisi tarafından kayıt edilen ölçümlerin doğrulanması için ilgili mercinin kendisine ait ölçüm araçları ile yürüttüğü kontrol ve denetimler.

9) Bu yönetmelikle getirilen diğer şartlara uyulup uyulmadığının tespiti.

k) Yıllık kontrol programları ile çok yıllık olarak hazırlanan ulusal kontrol planlarının ve diğer amaçlarla yapılan tüm kontrol ve denetimlerin hazırlanacak raporlara esas teşkil eden genel değerlendirilmesi Bakanlıkça yapılır. Bakanlık, ilgili merci tarafından bildirilen kontrol ve denetim sonuçlarını değerlendirerek, yıllık kontrol programlarına ve gerektiğinde diğer amaçlarla yapılan kontrol ve denetimlere dair raporunu/raporlarını hazırlar.

l) Kontrol, denetim ve tetkiklerin doğru bir şekilde uygulanması için kontrol ve denetimleri yürüten gıda kontrolörü/gıda denetçileri ile gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanlarının eğitimleri ilgili merci ile işbirliği içerisinde Bakanlıkça yapılır.

m) Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin kontrol ve denetimi ile numune alma işlemi, gıda kontrolörü/ gıda denetçisinin başkanlığında gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır.

n) 8 inci maddenin (d) bendinde belirtilen esasların tetkiki, Bakanlık tarafından bu konuda eğitilmiş en az iki gıda kontrolörü/ gıda denetçisi tarafından yapılır.

o) Kontrol ve denetimler, gıda işletmecisine haber vermeksizin, özel durumlar hariç çalışma saatleri içinde gerçekleştirilir.

ö) Kontrol ve denetim işlemlerinin etkili ve verimli bir biçimde sürdürülmesini sağlamak için, ilgili merci tarafından bakımı yapılmış, uygun donanım ve ekipmanın temin edilmesi zorunludur.

p) İlgili merci, analiz ve şahit numunelerinin uygun koşullarda Bakanlıkça yetkilendirilmiş laboratuvarlara taşınması ile şahit numunenin gereği gibi muhafaza edilmesini sağlamak için uygun koşulları temin etmek zorundadır.

r) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özel mevzuatında belirtilmesi durumunda şahit numune laboratuvarında ayrılarak uygun koşullarda muhafaza edilir.

s) Bakanlık, her türlü kontrol ve denetim sırasında alınan numune ve şahit numunelerin analizini yürütebilecek olan laboratuvar ve referans laboratuvarları belirler, yetkilendirir ve ilgili mercie bildirir.

ş) Pazar yerleri, cadde ve sokaklarda, yaş meyve ve sebze hariç her türlü gıdanın açıkta satışı yasak olup, kontrol ve denetiminden ilgili merci sorumludur.

t) Bakanlıkça yapılan izleme, gözetim, inceleme, bildirim ve acil durumlarda birincil üretime dair kontrol ve denetimler gerektiğinde gıda kontrolörleri tarafından yapılır.

u) Bakanlık, ilgili merci tarafından yapılan kontrol ve denetim hizmetlerini sürekli kontrol edebileceği gibi, bu hizmetlerin yetersiz olduğunu tespit ettiği durumlarda ve gerekli gördüğü hallerde hizmetin yürütülmesini doğrudan üstlenir. Bakanlık, gıda güvenliği açısından halk sağlığını ilgilendiren durumlarda, kontrol, denetim ve işyeri sorumluluklarına dair her türlü idari tedbiri alır.

### **Kontrol ve Denetim İşlemleri**

**Madde 13** - Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı tarafından kontrol ve denetimler aşağıdaki esaslara göre yapılır. Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı;

a) Bu Yönetmelik ekinde yer alan kontrol ve denetim formlarına ve Bakanlıkça ilgili mercie bildirilen formlara göre kontrol ve denetim yapmak zorundadır.

b) Gıda üretim, depolama, nakil, dağıtım, satış ve tüketim zincirinin tüm aşamalarında Yönetmelik hükümlerine uyulup uyulmadığının kontrol ve denetimini yapar, denetim sonuçlarını işyeri denetim defterine işler, kontrol ve denetim formu ile raporunu düzenler. İki nüsha halinde düzenlenen formun bir nüshasını işyerinde bırakır, diğer nüshasını dosyasında muhafaza eder.

c) Gıda üretim, depolama, nakil, dağıtım, satış ve tüketim zincirinin tüm aşamaları veya uygun görülen aşamaları ile ilgili olarak işyerinde tutulan üretim kontrolü ve denetimi ve/veya laboratuvar kayıtlarını inceler, gerektiğinde ilgili mercide bulunan dosyasında saklanmak üzere bunların birer fotokopisini alır ve bunu kontrol ve denetim defterine işler.

d) Halk sağlığının korunması gerekliliği saklı kalmak kaydıyla, kontrol ve denetim işlemlerini yerine getirirken elde edecekleri bilgiler konusunda gizlilik kurallarına uymak zorundadır.

e) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin kontrol ve denetimlerinde, kontrol ve denetim raporu ile Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (EK-2)'yi düzenler.

f) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin kontrol ve denetimlerinde, kontrol ve denetim raporu ile Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (EK-3)'ü düzenler.

g) Gıda maddeleri üreten ve satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin kontrol ve denetimlerinde; üretim yeri kontrollerini 13 üncü maddenin (e) bendine göre, üretim yeri hariç toplu tüketim ve satış yeri kontrollerini ise aynı maddenin (f) bendine göre yapar.

h) HACCP sistemini uygulayan gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerleri ile toplu tüketim yerlerinin HACCP sistemi tetkiklerinde, HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Formu (EK-4)'ü düzenler.

1) Gerektiğinde gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerinin sorumlu yöneticisi ve/veya çalışanlarıyla görüşülmesi, işyerindeki ölçüm araçlarınınca kaydedilen değerlerin okunması ve/veya bu değerleri kendi araçlarıyla doğrulanması ile kontrol ve denetimini destekler.

i) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme satış yerlerinin kontrol ve denetimlerinde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere gıda işletmecisi tarafından uygulanan HACCP gibi kontrol programları ve/veya gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik sonuçları dikkate alır ve tetkikini yapar.

j) Kontrol ve denetim sırasında muayene ve analiz amacıyla, gerektiğinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği veya özel mevzuatına uygun olarak, yeterli miktarda numune/numuneleri alır. Bakanlıkça hazırlanacak "Numune Alma Tutanağı" ile "Numune Alma Etiketini" doldurarak, numuneye ilişirir. Özel mevzuatı olan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler hariç olmak üzere, kontrol ve denetim sırasında iki takım halinde alınan numunelerden bir takım şahit numune olarak, numuneyi alan ilgili merci'de numunenin yapısını bozmayacak şekilde tekniğine uygun muhafaza eder, bir takım numuneyi ise muayene ve analiz yapılmak üzere usulüne uygun olarak en kısa zamanda Bakanlık tarafından yetkilendirilen kamu veya özel laboratuvara resmi prosedür ile gönderir.

k) Düzenlenen "Muayene ve Analiz Raporu", laboratuvar tarafından ilgili merciye ulaştırılır.

l) "Muayene ve Analiz Raporu" ile "Kontrol ve Denetim Raporu"nu, mevcut mevzuat dahilinde özellikle taklit, taşıyıcı ve sağlığa zararlı hususları da içerecek şekilde değerlendirir. Değerlendirme sonuçlarını, olumlu yada olumsuz her durumda işyerine bildirir.

m) Numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarının olumlu olması halinde, sonuç raporunun kendilerine bildirilme tarihinden itibaren raf ömrü ile sınırlı olmak koşulu ile en geç yedi gün içerisinde, işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisi tarafından numune hazırlama yöntemi ile özellikleri değişmemiş olması şartıyla şahit numune geri alınabilir. Süresi içinde geri alınmayan şahit numune ile ilgili olarak işyeri herhangi bir hak talebinde bulunamaz.

n) Kontrol ve denetim sırasında herhangi bir engelleme ile karşılaştığında durumu bir tutanak ile tespit ederek ve Kanunun ilgili maddesi uyarınca işlem yapılmasını sağlar. O yerin en büyük mülki amiri tarafından görevlendirilen polis, jandarma, muhtar veya ihtiyar heyeti üyelerinden en az birinin katılımı ile kontrol ve denetim tekrarlanır.

o) Muayene ve Analiz Raporu/Kontrol ve Denetim Raporu/tetikik değerlendirme sonuçlarının olumsuz bulunması halinde, Kanun gereğince işyeri sahibi, yasal temsilcisi ve/veya sorumlu yöneticisi hakkında yasal işlem uygulanır.

#### **El konma ve imha**

**Madde 14** -El konma ve imha ile ilgili düzenlemeler aşağıdaki gibidir.

Kanunun 29 uncu maddesinin birinci fıkrasının (a), (d), (i) ve (n) bendleri gereği el konulan ve toplatılan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler için;

a) İzin ve tescil işlemlerini yaptırmadan üretime geçen ve/veya bu ürünleri mübadele konusu yapan işyerlerinde üretilen ve/veya satılan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konulur ve yedd-i emin tutanağı ile gıda işletmecisine teslim edilir. İşyeri, o yerin en büyük mülki amirinin onayı ile ilgili merci tarafından üretimden ve satıştan men edilir. Tekniğine göre muhafaza edilmiş ve üretimde kullanılan her türlü ham, yardımcı madde ve katkı maddelerinin mevzuata uygun olması durumunda gıda işletmecisine iade edilir. Bu işletmelerin, tescil ve izin işlemleri tamamlandıktan sonra o yerin en büyük mülki amirinin onayı ile ilgili merci tarafından üretime ve el konulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygun olması halinde satışına izin verilir ve Kanuna göre işlem yapılır.

b) Kontrol ve denetim sonucu gıda güvenliği ve halk sağlığı açısından tüketilmesinin uygun olmadığı tespit edilen ve/veya raf ömrünü doldurmuş gıda maddeleri ile Türk gıda mevzuatına uygun olmayan gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, ilgili mercinin gözetiminde usulüne uygun olarak işyeri tarafından imha edilir. Bu durum iki nüsha halinde düzenlenen imha tutanağı ile tespit edilir. İmha tutanağının bir nüshası ilgili merci'de, diğer nüshası da işyerinde saklanır. İşyeri tarafından imhası gerçekleştirilmeyen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin imhası ilgili merci tarafından usulüne uygun olarak gerçekleştirilir. Ayrıca, Kanuna göre işlem yapılır. İmha ile ilgili tüm masraflar işyeri tarafından karşılanır.

#### **İtiraz hakkı**

**Madde 15** - İşyeri yetkilisi aşağıdaki esaslar dahilinde itiraz eder.

a)a) İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına, kendilerine tebliğden itibaren 15 gün içerisinde itiraz hakkı mevcuttur.

Raf ömrü 15 günden az olan gıdalar için, işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin kontrol ve denetim raporunda belirtilen raf ömrü süresi içerisinde, numunenin laboratuvara gönderilme ve analiz süreleri de göz önünde bulundurulurarak itiraz hakkı bulunmaktadır. İşyeri sahibi ve/veya

sorumlu yöneticisinin numune alımı sırasında yazılı başvurusu olması durumunda, birinci analiz numunesi ile eş zamanlı olarak şahit numune de analiz yaptırmak üzere yetkili laboratuvara gönderilir.

b) Numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına itiraz edildiğinde, şahit numunenin muayene ve analizi, Bakanlığın yetkilendirdiği laboratuvarında yaptırılır. Şahit numune muayene ve analizinde birinci muayene ve analiz sonuçlarında mevzuata uygun olmayanların analizi yaptırılır. Bu sonuçlar kesin olup, verilecek karara esas teşkil eder. İtiraz durumunda, şahit numune ile ilgili tüm masraflar işyerince ödenir.

#### **Kontrol ve denetim sonuçlarının değerlendirilmesi**

**Madde 16** - Kontrol ve denetim sonuçlarının değerlendirilmesi aşağıdaki gibidir.

a) Bu Yönetmeliğin Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (EK-2) ve Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu (EK-3)'de yer alan kontrol ve denetim ile ilgili olarak her maddenin karşısında konunun önem derecesine göre 1, 2, 3 ve 4 puan olmak üzere ağırlık puanlar tespit edilmiştir. Kontrol ve denetimi yapılan husus, kontrol ve denetim formundaki koşullara uymuyorsa verilen puan (VP) hanesine ağırlık puanı eksi olarak işaretlenir. Ağırlık puanları sabittir, daha az veya daha çok olarak işaretlenemez.

b) Bu Yönetmeliğin EK-2'sinde yer alan kontrol ve denetim formlarında;

1) Ağırlık puanının (4) veya ağırlık puanı (3) olarak tespit edilen hususlardan puan toplamının 60 veya daha yukarı olması durumunda, üretilen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konulur ve yedd-i emin tutanağı ile gıda işletmecisine teslim edilir. İşyeri, o yerin en büyük mülki amirinin onayı ile ilgili merci tarafından üretimden men edilir ve Kanuna göre yasal işlem uygulanır. Yeniden yapılan kontrol ve denetim sonucunda mevcut durumlarını düzelttiği tespit edilen gıda işletmelerinin faaliyetlerinin devamına o yerin en büyük mülki amirinin onayı ile ilgili merci tarafından izin verilir. Raf ömrü dikkate alınmak kaydıyla, el konulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygunluğu denetlendikten sonra gıda işletmecisine iade edilir veya 14 üncü maddenin (b) bendi uyarınca imha edilir.

2) Ağırlık puanı (3) olarak tespit edilen hususlardan puan toplamının 60'dan az olması veya ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Bu süreler sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde kontrol ve denetimi yapılan işyeri hakkında Kanuna göre işlem yapılır.

c) Bu Yönetmeliğin EK-3'ünde yer alan kontrol ve denetim formlarında;

1) Ağırlık puanının (4) olarak tespit edilen hususlarda, tüketime ve satışa sunulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konulur, raf ömrü dikkate alınarak yedd-i emin tutanağı ile gıda işletmecisine teslim edilir. Gıda mevzuatına uygun olmayan ürünler, 14 üncü maddenin (b) bendi uyarınca imha edilir. O yerin en büyük mülki amirinin onayı ile ilgili merci tarafından gıda mevzuatına uygun olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, satışı ve tüketimi ile ilgili faaliyetinden men edilir ve Kanuna göre yasal işlem uygulanır.

Yeniden yapılan kontrol ve denetim sonucunda mevcut durumlarını düzelttiği tespit edilen işletmenin faaliyetinin devamına o yerin en büyük mülki amirinin onayı ile ilgili merci tarafından izin verilir. El konulan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygunluğu denetlendikten sonra gıda işletmecisine iade edilir veya 14 üncü maddenin (b) bendi uyarınca imha edilir.

2) Ağırlık puanı (3), (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Bu süreler sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde kontrol ve denetimi yapılan işyeri hakkında Kanuna göre işlem yapılır.

d) HACCP sistemini uygulayan işletmelerde HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form (EK-4)'e göre yapılan HACCP tetkik işlemleri sonucunda belirlenen tüm sapma, eksiklik ve uygunsuzlukların giderilmesi ve durumun düzeltilmesi için, Bakanlığın veya ilgili mercinin uygun gördüğü düzeltici ve önleyici faaliyetlerin uygulama zamanı kadar süre tanınır. Asgarî teknik ve hijyenik şartlara dair eksikliklerin tespit edilmesi durumunda ise eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Bu süreler sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde işyeri hakkında Kanuna göre işlem yapılır.

#### **Gıda kontrolörü/ gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı eğitimi**

**Madde 17** - Kontrol ve denetim hizmetlerinde görevlendirilen personel, Bakanlık tarafından aşağıda belirtilen konularda hizmet içi eğitime alınır, eğitim tamamlandıktan sonra adlarına gıda kontrolörü/ gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı kimlik kartları düzenlenir.

a) Eğitim ile ilgili hususlar aşağıdaki gibidir;

- 1) Kontrol ve denetim, izleme, gözetim, tetkik ve numune alma, doğrulama gibi çeşitli kontrol ve denetim teknikleri,
- 2) Kontrol ve denetim prosedürleri,
- 3) Türk gıda mevzuatı,
- 4) Üretim, işleme, dağıtım, depolama ve satışın çeşitli aşamaları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, insan sağlığı açısından ve gerekli görüldüğü takdirde hayvan ve bitki sağlığı ile çevre açısından taşıyabileceği riskler,

- 5) Türk gıda mevzuatına uyumsuzluğun değerlendirilmesi,
- 6) Gıda üretimindeki tehlikeler,
- 7) Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktası (HACCP) prosedürleri ve HACCP uygulamasının değerlendirilmesi,
- 8) Gıda sektöründe uygulanan kalite kontrol programları gibi yönetim sistemleri ve bunların Türk gıda mevzuatı gereklerine uygunluğunun değerlendirilmesi,
- 9) Sertifikasyon sistemleri,
- 10) Acil durumlar için beklenmedik durum düzenlemeleri,
- 11) Kanunda yer alan yasal işlemler ile ilgili konular,
- 12) Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi bakımından gerekli olabilecek yeterlilik testi, akreditasyon ve risk değerlendirmesi belgeleri de dahil olmak üzere yazılı belgelerin ve mali ve ticari konuları da içerebilen diğer kayıtların incelenmesi,
- 13) Kontrol ve denetimlerin bu yönetmeliğe göre yapılmasını sağlamak için gerekli görülen, hayvan sağlığı ve hayvan refahı da dahil olmak üzere diğer alanlar.

b) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına Bakanlık tarafından teknik bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi ve güncelleştirilmesi amaçlarıyla diğer hizmet içi eğitimler düzenlenir.

c) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına eğitim vermek üzere uzman bakanlık personelinden, gerekli görüldüğü durumlarda ise yurt içi ve yurt dışındaki kurum/ kuruluş ve üniversitelerin uzmanlarından yararlanılır.

d) Bakanlık, gıda güvenliği kontrol sisteminin etkinliğini ve güvenilirliğini arttırmak amacıyla gıda kontrolörü/ gıda denetçisine uluslararası statü kazandırmak amacıyla belgelendirme çalışmalarını yapar.

e) Bakanlık, gerekli gördüğü hallerde, gıda kontrolü ve denetimi konusunda personel yetkilendirme işlemini, gıda bilimi konusunda en az lisans düzeyinde eğitim almış, kamu, özel kurum ve kuruluşlarda çalışan elemanlara yönelik olarak da yapabilir. Söz konusu yetkilendirme, kontrol ve denetim raporu düzenlenmesi ile sınırlı olup, numune alma ve Kanun gereğince işyeri sahibi, yasal temsilcisi ve/veya sorumlu yöneticisi hakkında yasal işlem uygulama yetkilerini kapsamaz.

#### **İzlenebilirlik**

**Madde 18 -** Gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten ve/veya satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri;

a) Gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıda maddesinde öngörülen veya ortaya çıkması beklenen herhangi bir maddenin tespit edilmesi için hammadde temini, üretim, işleme, depolama, dağıtım, satış ve tüketim ile ilgili tüm aşamalarda izlenebilirliği tesis etmek,

b) Gıda, gıdanın elde edildiği hayvan, bitki ya da gıdanın içeriğinde bulunabilecek herhangi bir madde ile gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeyi temin ettiği kaynağı, dağıtım ve satışını yaptığı yerleri belirleyebilecek ve takibini yapabilecek sisteme sahip olmak, konu ile ilgili tüm bilgileri kayıt altına almak ve bu bilgileri talep üzerine ilgili mercilere vermek,

c) En az yılda bir kez izlenebilirlik sistemini gözden geçirerek, sistemin çalıştığını doğrulamak ve kayıt altına almak,

d) Piyasaya arz ettiği gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin izlenebilirliğini kolaylaştırmak amacıyla, Türk gıda mevzuatına uygun olmak koşulu ile, parti no ve/veya seri no ve/veya/üretim no ve/veya kod no ve diğer bilgileri içerecek şekilde etiketlemek ve tanımlamak,

ile yükümlüdür.

### **ALTINCI BÖLÜM**

#### **Çeşitli ve Son Hükümler**

#### **Diğer düzenleyici işlemler**

**Madde 19 -** Bu Yönetmeliğin uygulanmasıyla ilgili diğer hususlar Bakanlık tarafından hazırlanacak esaslar çerçevesinde yürütülür.

#### **Yürürlükten kaldırılan hükümler**

**Madde 20 -** 25/11/1994 tarih ve 22122 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Sofralık Zeytinlerin Nitelikleri ile Zeytin Salamurahanelerinin ve Yarı Mamul Zeytin Muhafaza Ünitelerinin Teknik Şartları, Teknolojik Kontrol ve Muayeneleri ile İlgili Yönetmelik ve 9/6/1998 tarihli ve 23367 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Yönetmeliğin 8 inci, 9 uncu, 10 uncu, 11 inci, 17 nci ve 18 inci maddeleri ile geçici 1 inci ve 2 nci maddeleri yürürlükten kaldırılmıştır.

**Geçici madde 1 -** Et, süt ve su ürünleri, hazır yemek fabrikaları, düşük asitli konserve gıdaları üreten işyerleri;

a) 60 Beygir Gücü ve üzerinde motor gücü bulunan veya en az on işçi çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç bir yıl içerisinde,

b) 60 Beygir Gücü altında motor gücü bulunan işyerleri veya en çok dokuz işçi çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç iki yıl içerisinde,

Yukarıda bahsedilen işyerleri dışındaki tüm işyerleri;

a) 60 Beygir Gücü ve üzerinde motor gücü bulunan veya en az on işçi çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç iki yıl içerisinde,

b) 60 Beygir Gücü altında motor gücü bulunan işyerleri veya en çok dokuz işçi çalıştıran işyerleri bu yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren en geç üç yıl içerisinde,

hijyen kodlarını oluşturarak, üretim koşullarını bu yönetmeliğin 8 inci maddesinin (d) bendinde belirtilen esas ve usullere uydurmak zorundadırlar. Bakanlık, gerekli gördüğü takdirde yukarıdaki tarihleri dikkate almaksızın gerekli her türlü idari tedbiri alır.

**Geçici madde 2** - Hâlen faaliyet gösteren tüm iş yerleri, geçici birinci madde dışında kalan bu Yönetmelik ile getirilen yeni yükümlülükler, Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde uyum sağlamak zorundadır. Yönetmeliğin hükümlerine uymayanlar hakkında 5179 sayılı Kanunun 29 uncu maddesine göre işlem yapılır.

#### **Yürürlük**

**Madde 21** - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**Madde 22** - Bu Yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür

### **EK-1**

#### **Birincil Üretim ve İlgili İşletmeler için Genel Hijyen Kuralları**

##### **I. Hijyen kuralları**

Birincil üretimden sorumlu üretici;

a) Birincil ürünlerin sonradan herhangi bir işleme tabi tutulacağını göz önünde bulundurarak, birincil ürünlerin mümkün olduğu kadar bulaşmaya karşı korunmasını sağlamak ile yükümlüdür.

b) Birincil ürünler ve ilgili işletmelerde tehlike kontrolüne ilişkin, aşağıdaki kapsam çerçevesinde ilgili mevzuatında belirtilen hükümlere uymak;

1) Hava, su, toprak, yem, gübre, veteriner ilaçları, bitki koruma ürünleri ve biyositler, depolama, işleme ve atıklardan kaynaklanan bulaşmanın kontrolüne ilişkin tedbirler,

2) Zoonozların ve zoonotik bulaşma kaynaklarının izlenmesi ve kontrolüne dair programlar dahil, halk sağlığına etkisi olan, hayvan sağlığı ve refahı ile bitki sağlığına ilişkin tedbirler,

ile yükümlüdür.

c) Hayvan yetiştiren, avlayan veya hayvansal kökenli birincil ürünleri üreten üretici;

1) Birincil üretim ile ilgili işletmeler ve bağlantılı bütün tesislerin temiz tutulması ve gerekli hallerde dezenfekte edilmesi,

2) Ekipman, kap, sandık, araç ve teknelerin temiz tutulması ve gerekli hallerde temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi,

3) Kesimevine giden hayvanların ve gerektiğinde diğer hayvanların temizliğinin mümkün olan en iyi biçimde sağlanması,

4) Bulaşmanın önlenmesi için gerektiğinde içme suyu veya temiz su kullanılması,

5) Gıda ile temas eden personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitime katılmasının sağlanması,

6) Hayvanların ve haşerelerin bulaşmaya sebep olmalarının mümkün olduğunca önlenmesi,

7) Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek biçimde ele alınması ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılması,

8) Gıdalardan insanlara geçen hastalıkların ortaya çıkması ve yayılmasının önlenmesi amacıyla, yeni hayvanlar getirildiğinde hastalıklara karşı önleyici tedbirlerin alınması ve salgın şüphesi durumunda ilgili makamlara bildirilmesi,

9) Hayvanlardan alınan veya diğer numunelerde yapılan analiz sonuçlarının halk sağlığını ilgilendirmesi durumunda gerekli tedbirlerin alınması,

10) Yem katkı maddelerinin ve veteriner ilaçlarının, ilgili mevzuatında belirtildiği şekilde kullanılması, ile yükümlüdür.

d) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden üretici;

1) Ekipman, kap, sandık, araç ve teknelerin temiz tutulması ve gerekli hallerde temizlendikten sonra uygun bir biçimde dezenfekte edilmesi,

2) Bitkisel ürünler için, gerekli hallerde, bitkisel ürünlerin temizliği ile üretim, taşıma ve depolama şartlarının hijyenik olmasının sağlanması,

3) Bulaşmanın önlenmesi için gerektiğinde içme suyu veya temiz su kullanılması,

4) Gıda ile temasta bulunan personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitime katılmasının sağlanması,

5) Hayvanların ve haşerelerin bulaşmaya sebep olmalarının mümkün olduğunca önlenmesi,

6) Atıkların ve zararlı maddelerin bulaşmayı önleyecek biçimde ele alınması ve muhafaza edilmesi,

7) Bitkilerden alınan veya diğer numunelerde yapılan analiz sonuçlarının halk sağlığını ilgilendirmesi durumunda gerekli tedbirlerin alınması,

8) Bitki koruma ürünlerinin ve biyositlerin, ilgili mevzuatında belirtildiği şekilde kullanılması, ile yükümlüdür.

e) Resmi kontrol ve denetimler sırasında tespit edilen problemlere yönelik düzeltici faaliyetleri uygulamak ile yükümlüdür.

## **II. Kayıt tutulması**

Birincil üretimden sorumlu üretici;

a) Tehlikelerin kontrolüne yönelik, üretim yeri ve büyüklüğüne bağlı olarak alınan tedbirlere ilişkin kayıtları tutmak ve talep edildiğinde bu bilgileri kontrolü yapan ilgili merci ve alıcıya ibraz etmek ile yükümlüdür.

b) Hayvanları yetiştiren veya hayvansal kökenli birincil ürünleri üreten üretici;

1) Hayvan yeminin niteliği ve orijini,

2) Veteriner ilaçların veya hayvanlara uygulanan diğer tedavilerin uygulanış ve bitiş dönemlerinin tarihleri,

3) Hayvansal kökenli gıdaların güvenliğini etkileyebilecek nitelikteki ortaya çıkan hastalıklara ait kayıtlar,

4) Hayvanlardan tanı amacıyla alınmış ve halk sağlığı için önemli olan analiz sonuçları,

5) Hayvanlar ve hayvansal kökenli ürünlere uygulanan kontrollere ilişkin ilgili tüm raporlar,

ile ilgili konularda kayıt tutmak ile yükümlüdür.

c) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden üretici;

1) Bitki koruma ürünleri ve biyositlerin her türlü kullanımı,

2) Bitkisel kökenli gıdaların güvenliğini etkileyebilecek zararlı veya hastalıkların ortaya çıkması,

3) Bitkilerden tanı amacıyla alınmış ve halk sağlığı için önemli olan analiz sonuçları,

ile ilgili konularda kayıt tutmak ile yükümlüdür.

d) Yukarıda belirtilen kayıtların tutulması konusunda, veteriner, agronomist, ziraat mühendisi, veteriner sağlık teknisyeni ve ziraat teknisyeni gibi konu ile ilgili eğitim almış kişilerden yardım alabilir.

**EK-2**

**Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu**

**GIDA MADDELERİ ÜRETEN İŞYERLERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU**

<b>İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER</b>  SEKTÖRÜ: ÇALIŞMA İZİNİ VE GIDA SİCİLİ NO'SU: İŞYERİNİN ÜNVANI: ADRESİ:  TELEFON: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI: SORUMLU YÖNETİCİ ADI SOYADI:		<b>KONTROL VE DENETİM TARİHİ:</b> <b>KONTROL VE DENETİMİN AMACI</b>  <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ÇALIŞMA İZİNİ VE GIDA SİCİLİ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ÜRETİM İZİNİ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> RUTİN KONTROL VE DENETİM <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> İHBAR VE ŞİKAYET <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> BİLDİRİM KONTROLÜ VE DENETİMİ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> İZLENEBİLİRLİK KONTROLÜ VE DENETİMİ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> DİĞER	
		Ağırlık Puanı	Verilen Puan
<b>A) İŞLETME ÇEVRESİ</b>			
1.	1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı	3	
<b>B) İŞLETME İÇİ</b>			
1.	1. Tuvaletler gıdaların işlendiği yerlerden ayrı olmalı ve üretim alanına direk açılmamalı	4	
2.	2. İşletme giriş kapısı direk üretim alanına açılmayacak şekilde düzenlenmiş olmalı	3	
3.	3. Duvarlar düz yüzeyli, su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve üretime uygun olmalı	3	
4.	4. Tavan yoğunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olmalı	3	
5.	5. Zemin su geçirmez, kırık, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmış, sıvıların giderlere kolayca akabileceği bir eğimde olmalı	3	
6.	6. Duvar ve zeminin birleşim yerleri yuvarlatılmış veya hijyeni sağlayacak benzeri yapıda ve toz birikmesini önleyecek tarzda yapılmış olmalı	3	
7.	7. Drenaj sistemi istenilen amaca uygun, bulaşma riskini ortadan kaldıracak biçimde tasarlanmış, drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde, atıkların bulaşık alandan temiz alana akması sağlayacak şekilde olmalı	3	
8.	8. Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalı, üretim alanındaki cam pencereler kırılma sonucu oluşacak bulaşmalara karşı korumalı olmalı,	3	
9.	9. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalı,	3	
10.	10. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı (*)	3	
11.	11. Kapılar, düzgün yüzeyli, sıvı emmeyen malzemeden, gerektiğinde kendi kendine kapanabilir olmalı	3	
12.	12. Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan şekilde yerleşik ve mevzuatına uygun olmalı	3	
13.	13. Tesisin temiz ve kirlı bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalı	3	
14.	14. İşyeri içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalı	3	
15.	15. Sıcaklık kontrolüne dair güncel kayıt tutulmalı (*)	3	
16.	16. İşletmede laboratuvar var ise, hijyenik koşullara uygun ve diğer ünitelerden tam bölme ile ayrılmış olmalı, üretim bölümlerine doğrudan açılmamalı	3	
17.	17. Mikrobiyolojik olarak hassas üretim bölgelerinde gerektiği hallerde pozitif hava basıncı sağlanmış olmalı (*)	2	
18.	18. İşyeri yemekhanesi üretim ortamından ayrı ve hijyenik koşullara uygun olmalı	2	
19.	19. Tuvalet, duş odaları ve soyunma odaları üretim ortamından ayrı, temiz ve yeterli sayıda olmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı	3	
20.	20. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı	3	
21.	21. İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalı	1	
<b>C) TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON</b>			
1.	1. Makina, ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalı	3	
2.	2. İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmeli	3	
3.	3. Kuruluş içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalı	3	
4.	4. Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalı	3	
5.	5. Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalı (*)	3	
6.	6. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve	3	



	gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalı		
7.	7. Üretim alanı girişi ve çıkışlarında dezenfektanlı paspas bulunmalı ve/veya galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmeli veya dezenfeksiyon işlevi bulunan terlemez bulunmalı	3	
8.	8. Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde üretim hattında çalışan personel galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girmeli	3	
9.	9. Üretim alanları ve gıda ile temasta bulunan tüm makina , alet ve ekipman için temizlik talimatları olmalı ,bu talimatlarda deterjan tipi, konsantrasyonu, sıcaklık, süre, sıklık ayrı olarak belirtilmeli, temizliğin etkinliği işletme tarafından belirlenen periyotlarda analizlenerek ölçülmeli ve kayıtları tutulmalı (*)	3	
10.	10. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalı,	3	
11.	11. Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde sıvı ve katı atıklar tekniğine uygun olarak uzaklaştırılmalı	3	
12.	12. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalı	3	
<b>D) ZARARLI MÜCADELESİ</b>			
1.	1. İşyerinde zararlı mücadele, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalı	3	
2.	2. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalı, eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalı	3	
3.	3. Kuruluş içinde zararlı mücadelesi programından sorumlu bir kişi olmalı	3	
4.	4. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı	3	
5.	5. Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, işyerinde gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı	3	
<b>E) HAM MADDE, YARDIMCI MADDE, KATKI MADDELERİ</b>			
1.	1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı	4	
2.	2. Ham maddenin tozlanmaya kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalı	3	
3.	3. Katkı maddeleri ve aromalar orijinal ambalajlarında muhafaza edilmeli (*)	3	
4.	4. İşyerinde üretilen ürüne ilgisi olmayan (taklit ve tağşiş amacıyla kullanılacak) maddeler bulunmamalı	3	
5.	5. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ya da katkı maddeleri, işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no' su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalı	3	
6.	6. Üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali ya da katkı maddeleri muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmalı (*)	1	
<b>F) İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ VE BUHAR</b>			
1.	1. İşletmede kullanılan su içilebilir nitelikte, Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı	4	
2.	2. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalı (*)	4	
3.	3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerle doğrudan temasta bulunan yüzeylerde kullanılan buhar, Türk gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmeli	3	
4.	4. Buhar üretiminde, soğutmada, yangın söndürmede ve benzeri işlerde kullanılan su gıdalar ile temas etmemeli, tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalı	3	
<b>G) TEKNİK DONANIM, ALET-EKİPMAN</b>			
1.	1. İşyeri gerekli asgari teknik donanımına sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalı	3	
2.	2. İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalı (*)	3	
3.	3. Alet-ekipmanın tasarımı ve yerleşimi işleme uygun olmalı, güvenlik açısından korunmalı olmalı	3	
4.	4. Ölçüm ekipmanı ve teçhizatlarının kalibrasyonu yapılıyor ve kayıtları tutuluyor olmalı	3	
5.	5. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalı, kaynak yerleri parlatılmış olmalı	3	
6.	6. Kullanımı zorunlu olmayan durumlar dışında işlenmiş tahta gibi yeterince temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyaller kullanılmamalı	3	
7.	7. Kablo ve borular kir birikmesi, yağışma ve sızıdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünleri üzerinde geçmemeli (*)	3	
8.	8. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalı	3	
9.	9. Kullanılmıyor durumdaki tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağız kapatılmış olarak tutulmalı	3	
10.	10. Sıcaklık ölçümlerinde civalı termometre kullanılmamalı	3	
<b>H) SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI</b>			
1.	1. İşyerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli, kapaklı ve sıvı atık miktarını karşılayabilecek kapasitede olmalı	3	
2.	2. İşyerinin özelliğine göre, katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalı, katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmamalı (*)	3	
3.	3. Sosyal tesise ait sıvı atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalı	3	
<b>I) PERSONEL HİJYENİ</b>			
1.	1. İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
2.	2. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, buruda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı teması engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
3.	3. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı	3	
4.	4. Üretim alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemeli	3	
5.	5. Personel; kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin temizliği sürekli olarak sağlanmalı	3	
6.	6. Üretim ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalı ve yanında bulundurmamalı	3	
7.	7. Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların saç, bıyık, sakal ve kolları, bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek, dezenfekte edilmeli	3	
8.	8. Dışarıdan üretim alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük, vb.) bulundurulmalı	3	
9.	9. İşletmede personel hijyeninden sorumlu, görevli bir eleman bulunmalı	3	
10.	10. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalı	2	
<b>İ) AMBALAJLAMA/PAKETLEME VE ETİKETLEME</b>			
1.	1. Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk gıda mevzuatına uygun olmalı	4	
2.	2. Yeniden işlenmiş plastikler ve çapaklar tekrar gıda ambalajı olarak kullanılmamalı	4	

3.	3. Ambalaj ve paketleme malzemelerinin ambalajlama ve paketleme alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalı (*)	3	
4.	4. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalı	3	
5.	5. Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı (*)	3	
6.	6. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalı (*)	3	
<b>J) AYDINLATMA VE HAVALANDIRMA</b>			
1.	1. Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalı	3	
2.	2. Ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalı	3	
3.	3. Ürün ve işlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü ,toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalı, havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalı, ızgaralar kolayca sökülebilir nitelikte olmalı	3	
4.	4. İşletme alanındaki sıcaklık üretilen ürüne göre uygun olmalı (*)	3	
5.	5. İşletmede buhar ve nemden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalı	3	
6.	6. Gıda ile temasta bulunan materyal üreten işyerlerinden ekstrüder, enjeksiyon, baskı makinesinde oluşan zararlı havayı emecek havalandırma sistemi bulunmalı	3	
7.	7. Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalı	2	
<b>K) NAKLİYE VE DEPOLAMA</b>			
1.	1. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girişini önleyecek uygun donanımına sahip olmalı	3	
2.	2. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı	3	
3.	3. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalı	3	
4.	4. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı	3	
5.	5. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerlerde depolanmalı	3	
6.	6. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanmalı	3	
7.	7. Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli	3	
8.	8. Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte ve temiz olmalı	3	
9.	9. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalı (*)	3	
10.	10. Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmeli	3	
11.	11. Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve rutubet düzeyi, hammadde, yardımcı madde, aroma ve katkı maddesi ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmeli (*)	3	
12.	12. Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı (*)	3	
13.	13. Gıdalar, araç ve/veya konteynır/ kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı	3	
14.	14. Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı (*)	3	
15.	15. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan konteynır/kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli (*)	3	
16.	16. Taşımada kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, konteynır/kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnız gıda maddesi için" ibaresinin bulunması sağlanmalı (*)	3	
<b>L) EĞİTİM</b>			
1.	1. Hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim sağlanmalı	3	
2.	2. HACCP uygulayan işletmelerde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu kişilerin, HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı	3	
3.	3. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı	3	

(\*) Bu hükümler gıda maddeleri ile temas eden madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde zorunlu değildir.

İşyeri Yetkilisi ve/veya

Sorumlu Yöneticinin

Kontrol ve Denetim Ekibinin

Adı Soyadı : Adı Soyadı :

Mesleği : Mesleği :

İmza : İmza :

Adı Soyadı :

Görevi:

İmza:

**EK-3**

**Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Kontrol ve Denetim Formu**

## GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM VE SATIŞ YERLERİNE AİT KONTROL VE DENETİM FORMU

## İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER

Gıda satış ( ) Toplu tüketim ( )

İŞYERİNİN ÜNVANI:

SEKTÖRÜ:

İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:

ADRESİ:

TELEFON:

RUHSAT NO'SU:

KONTROL VE DENETİM TARİHİ:

KONTROL VE DENETİMİN AMACI

- RUTİN KONTROL  
VE DENETİM
- ŞİKAYET
- TAKİP
- DİĞER

## A) GIDA GÜVENLİĞİ

	Ağırlıklı Puan	Verilen Puan
1. 1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı	4	
2. 2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı	4	
3. 3. Kirilenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı	3	
4. 4. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı	3	
5. 5. Gıda maddeleri, hayvan yemleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli	3	
6. 6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmeli	3	
7. 7. Ambalajlama ve paketleme işlemleri gıdada bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalı	3	

## B) PERSONEL HİJYENİ

1. 1. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
2. 2. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, buruda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
3. 3. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven ve koruyucu kıyafetler giymeli	3	
4. 4. İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	

## C) ALET EKİPMAN HİJYENİ

1. 1. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında veya muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalı	4	
2. 2. Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli	3	
3. 3. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman ve gerektiğinde eldiven kullanılarak yapılmalı	3	
4. 4. Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalı	3	
5. 5. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılmamalı	3	

## D) İŞYERİ HİJYENİ

1. 1. Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalı	4	
2. 2. Gıda ile temas eden su ve buz Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı	4	
3. 3. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı	4	
4. 4. İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı	3	
5. 5. Yapılan işin ve satış yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı olmalı	3	
6. 6. Bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalı	3	
7. 7. İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalı	3	
8. 8. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalı (*)	3	
9. 9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı	3	
10. 10. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı	3	
11. 11. Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı	3	
12. 12. Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek ve çapraz bulaşmayı önleyecek nitelikte mekanik veya doğal havalandırma sistemi olmalı	3	
13. 13. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulması için yeterli imkanlar sağlanmalı	3	

14.	14. Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içerde satılan gıdanın rengini değiştirmemeli	3	
15.	15. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı	3	
16.	16. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalı	3	
17.	17. Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli	3	
18.	18. Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı	3	
19.	19. Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalı	3	
<b>E) TAŞIMA</b>			
1.	1. Araç ve/veya konteynir içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı	3	
2.	2. Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı	3	
3.	3. Gıdalar araç ve/veya konteynir/ kaplar içerisine bulaşma riskini en az indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı	3	
4.	4. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı	2	
<b>F) EĞİTİM</b>			
1.	1. Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeli ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanmalı	3	
2.	2. HACCP uygulayan işyerlerinde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu kişilerin, HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı	3	
3.	3. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı	3	
<b>G) ÇADIR, BÜFE VE HAREKETLİ SATIŞ ARAÇLARI GİBİ TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ TESİSLER İÇİN HÜKÜMLER</b>			
1.	1. Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, uygun bir yere yerleştirilmeli, kurulmalı, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalı	4	
2.	2. Personel hijyeninin yeterli düzeyde korunması için, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyenik sağlık kurallarına uyulması, gerekli hallerde, giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkanlar sağlanmalı	4	
3.	3. Gıda maddelerinin temizlenmesi, hazırlanması, sunumu ve satışı, gereğince ve hijyenik olarak yapılmalı	4	
4.	4. Yeterince sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı	4	
5.	5. Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulunmalı	4	
6.	6. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	4	
7.	7. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, buruda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	4	
8.	8. Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalı	3	
9.	9. Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulunmalı	3	
10.	10. Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı	3	
11.	11. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli	3	
12.	12. İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	

\* Bu hükümler bakkal, market, kuruyemişiçi, kuru kahveci, baharatçı, gibi işyerlerinde zorunlu değildir.

İşyeri Yetkilisi ve/veya  
Sorumlu Yöneticinin

Kontrol ve Denetim Ekibinin

Adı Soyadı : Adı Soyadı :  
Mesleği : Mesleği :  
İmza : İmza :

Adı Soyadı :  
Görevi:  
İmza:

#### EK-4

#### HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form

İNCELENECEK HUSUSLAR	MEVCUT		UYGULANIYOR		DİĞER AÇIKLAMALAR
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
A) GENEL					

1. İşyeri teknik ve hijyenik açıdan bu yönetmelikte belirtilen koşullara sahip mi?				
2. El kitabı ön gereksinim programını kapsıyor mu?				
3. Ön gereksinim programları Türk gıda mevzuatında belirtilen hususlara uygun mu?				
4. HACCP yönetim sisteminin sürdürülmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmek için bir prosedür bulunuyor mu?				
5. Bir HACCP el kitabı hazırlanmış mı?				
El kitabında işyeri/şirketin tanımı ve özellikleri tam olarak bulunuyor mu?				
Firma politikası bulunuyor mu?				
Ürün bilgisi bulunuyor mu?				
İşlem bilgisi var mı?				
HACCP planının kapsamı, ilgili mevzuatın gerektirdiği ürün ve üretim aşamalarını içeriyor mu, istisnalar belirtilmiş mi?				
Tehlike analizi ve önleyici tedbirler yer alıyor mu?				
Kritik kontrol noktaları yer alıyor mu?				
Normlar, hedef seviyeler ve kritik limitler ve kontrol sıklığı var mı?				
Kritik limitlerin izlenmesi yer alıyor mu?				
Gözlemlenen sapmaların kaydı veya sapmaları bildiren doküman örneği var mı?				
Düzeltilici faaliyetler yer alıyor mu?				
Doğrulama faaliyetleri yer alıyor mu?				
Destekleyici genel bilgiler, dokümantasyon ve kayıt sistemini içeriyor mu?				
İş/görev tanımları var mı ?				
<b>B) HACCP EKİBİNİN OLUŞTURULMASI</b>				
1. Bir HACCP ekibi oluşturulmuş mu?				
2. Ekibin öğrenim ve deneyim düzeyi işletmede yürütülen faaliyetlerin tümünü kapsayacak nitelikte mi?				
3. Bir HACCP koordinatörü atanmış mı?				
4. HACCP ekip elemanları ve koordinatörün adları el kitabında açıkça belirtilmiş mi, görev tanımları yapılmış, yetkiler ve sorumluluklar belirlenmiş mi?				
5. HACCP ekibi toplantılarının gündemi ve zamanı güncel tutulmuş mu?				
6. Her ürün tipi veya ürün grubu için bir HACCP planı geliştirilmiş mi?				
7. HACCP planının kapsamı tanımlanmış mı?				
8. Kapsam, gıda zincirinin hangi bölümünün dahil edilmesi gerektiğini ve ele alınması gereken tehlike sınıflarını tanımlamış mı?				
<b>C) ÜRÜNÜN TANIMLANMASI</b>				
1. Ürünün ilgili güvenlik bilgilerini kapsayan eksiksiz bir tanımı yapılmış mı?				
2. Bütün kriterler ürün özelliklerinde belirtilmiş mi?				
3. Satın alma prosedürü, girdi kontrol planı, tedarikçi değerlendirme kriterleri, varsa tedarikçilerle sözleşmeler ve ilgili kayıtlar var mı ve etkin mi?				
4. Hammadde ve son ürün spesifikasyonu var mı?				
5. Son ürün kontrol planları ve/veya kayıtları var mı?				
<b>D) HEDEFLENEN KULLANIMIN TANIMLANMASI</b>				
1. Ürün özelliklerinde amaçlanan kullanım tarzı anlatılmış mı?				
2. Hedef tüketici grubu (genel, özel) ve tüketim şekli belirlenmiş mi?				
3. Duyarlı tüketici grupları (yaşlılar, bebekler, diyabetikler vb) ve diğer uyarılar yer alıyor mu?				
<b>E) AKIŞ ŞEMASININ OLUŞTURULMASI</b>				
1. Her ürün ve işlem için, tüm üretim aşamalarını kapsayan ana işlem şeması ve ayrıntılı bir akış şeması hazırlanmış mı?				
2. Akış şemalarında tekrar kullanım, atık ve ambalaj malzemesi belirtilmiş mi?				
3. İşyeri/fabrika çevresinin, mülklerin, tüm bölümlerin yerleşim planı var mı?				
4. Herhangi bir çapraz bulaş kaynağı tanımlanmış veya belirtilmiş mi?				
5. Her bir işlem basamağının amacını açıkça belirten kısa bir tanımı var mı?				
<b>F) AKIŞ ŞEMASININ YERİNDE DOĞRULANMASI</b>				
1. HACCP ekibi, akış şemasının yerinde doğrulanmasını gerçekleştirmiş mi?				
2. Doğrulamaların sıklığı prosedürde belirtilmiş mi?				
3. Akış şemasının yerinde doğrulanması sırasında bir farklılık tespit edilmiş mi?				
<b>G) TEHLİKE ANALİZİNİN YAPILMASI</b>				
1. Her ürün tipi veya ürün grubu için tehlike analizi gerçekleştirilmiş ve kayıt altına alınmış mı?				
2. Potansiyel tehlikelerin listesi var mı?				
3. Belirlenen potansiyel tehlikeler yeterli mi?				
4. Kontrol önlemleri tanımlanmış mı?				
5. Risk değerlendirmesi yapılmış mı?				
6. Üretim, dağıtım ve satışın tüm aşamalarında biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler belirtilmiş mi?				
7. HACCP ekibi planı hazırlarken kendi bilgi ve kaynaklarının dışında yardım alıyor mu? Kaynaklar dokümanite edilmiş mi?				
8. Her bir tehlikeyi kontrol altına alacak önleyici faaliyetler belirlenmiş mi? Önleyici faaliyetler tehlikeleri önlemekte, gidermekte veya kabul edilebilir düzeye indirmekte mi?				
9. Tehlikelerin önlenmesi, giderilmesi veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için uygun yöntem yok ise; işleme yöntemi, ürün veya iyi üretim uygulama önlemleri değiştirilmiş mi?				
10. Hammadde, ürün formülü, işleme metotları, dağıtım, satış, hedeflenmiş kullanım alanı veya hedef tüketici değişti ise tehlike analizi yeniden değerlendirilmiş mi?				
11. Onaylamalar yapılmış ve kaydedilmiş mi?				
<b>H) KRİTİK KONTROL NOKTALARININ (KKN) TESPİTİ</b>				
1. Her tehlike için KKN belirlenmiş mi?				
2. KKN'ları belirlenirken, bir yada daha fazla karar ağacı kullanılmış mı?				
3. KKN'ları gerçekten de tehlikeyi kontrol altına alabilecek doğru noktalar olarak mı seçilmiş?				

4. KKN'ları, tanımlanmış gıda güvenliği tehlikelerinin kontrol altına alınabilmesi için yeterli mi?				
5. KKN'ları bilimsel verilerle desteklenmiş mi?				
<b>I) KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ</b>				
1. Her KKN için kritik limitler belirlenmiş mi?				
2. Bu limitler nasıl belirlenmiş?				
-literatür kaynaklarından ise dokümanite edilmiş mi?				
-Bizzat denemeyle ve/veya istatistiksel bir metot kullanılarak ise kayıtları var mı?				
3. Belirlenen kritik limitler bir tehlikenin önlenmesini, giderilmesini ve azaltılmasını sağlamak için yeterli mi?				
4. Kritik limitler doğrulanmış mı?				
<b>İ) İZLEME SİSTEMİNİN UYGULANMASI</b>				
1. KKN'larının etkili ve verimli bir şekilde kontrol edilmesini sağlayacak bir izleme sistemi var mı?				
2. İzleme prosedürleri, kimin, neyi, ne zaman ve ne sıklıkla, nerede ve hangi yöntemle izleyeceğini açıkça belirtiyor mu?				
3. Belirlenmiş olan izleme sıklığı tehlikeyi kontrol altında tutmak için yeterli mi?				
4. Mevcut cihazlar ve kullanılan yöntemler belirlenen kritik limitleri izlemek için yeterli mi?				
5. Ölçümlerin ve/veya ekipmanların güvenilirliğinin belirlenmesine (kalibrasyon programı vb.) yönelik prosedürler ve uygulama kayıtları var mı?				
6. İzleme sisteminde düzeltici faaliyetler belirtilmiş mi?				
7. İzleme kayıtları ve dokümanları sürekli olarak sorumlu kişi tarafından imzalanmış mı?				
8. İzleme kayıtları belirli bir sıklıkla doğrulanmış mı?				
<b>J) DÜZELTİCİ FAALİYETLERİN UYGULANMASI</b>				
1. Uygunsuzluk prosedürü ve kayıtları var mı?				
2. Düzeltici faaliyet prosedürü var mı?				
3. Her KKN için gerekli düzeltici faaliyet ve süresi belirlenmiş mi?				
4. Kayıtlarda KKN'da kritik limitlerinin dışına çıktığı olmuş mu?				
5. Gözlenen sapmalar için uygulanan düzeltici faaliyetler yeterli mi ve uygulama kayıtları var mı?				
6. Düzeltici faaliyetlerin gecikmeden yerine getirilmesini sağlayacak yetkilendirme ve sorumluluk hiyerarşisi prosedürde açıkça belirtilmiş mi?				
7. Belirlenen düzeltici faaliyetler süreci, kontrolden çıkan KKN'ni tekrar kontrol altına alabilecek nitelikte mi?				
8. Belirlenen düzeltici faaliyetler şüpheli ürün/uygun olmayan ürün partisinin tümünü tespit etme ve düzeltibilme özelliğine sahip mi?				
9. Belirlenen düzeltici faaliyetler, istenmeyen durumun tekrar oluşmasını önleyecek nitelikte mi?				
10. Uygun olmayan ürünler için, ürün geri çağırma prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?				
11. Uygun olmayan ürün imha prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?				
12. İzlenebilirlik prosedürü var mı?				
13. Acil durumlar prosedürü var mı?				
14. Müşteri şikayetleri prosedürü var mı?				
<b>K) DOĞRULAMA VE GEÇERLİ KILMA</b>				
1. Tarafsızlığı sağlayacak şekilde bir doğrulama ekibi oluşturulmuş mu?				
2. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürü var mı?				
3. Doğrulama Prosedürü; uygunsuzluk raporları, sanitasyon sonuçları ve kritik limitlerin geçerli kılınması, iç ve dış tetkik sonuçlarının gözden geçirilmesi, müşteri şikayetleri, acil durum uygulamaları ve piyasadan geri çekme uygulamaları konularını içeriyor mu?				
4. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürleri, tehlikelerin eksiksiz ve doğru olarak saptanmasını ve önerilen plan kapsamında etkin biçimde kontrol edilmesini sağlıyor mu?				
5. Doğrulama faaliyeti, HACCP sistemi ve kayıtlarının incelenmesini içeriyor mu?				
6. Doğrulama faaliyetleri, sapmaların ve ürün imhalarının incelenmesini içeriyor mu?				
7. Doğrulama faaliyetleri KKN'lerin kontrol altında tutulduğunu teyit ediyor mu?				
8. Doğrulama faaliyetleri, HACCP planının tüm unsurlarının yararlarını teyit edecek onaylama faaliyetlerini içeriyor mu?				
9. Her doğrulama faaliyeti için kayıt tutulmuş mu?				
10. Doğrulama sıklığı, HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalışıp çalışmadığının teyidi için yeterli seviyede mi?				
11. Doğrulama, HACCP planının bilimsel ve teknik girdilerinin değerlendirilmesini hedefliyor mu ve HACCP planını destekleyen bilgilerin doğru olduğunu gösteriyor mu?				
12. HACCP ekibi yönetim sisteminin sürmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmekte mi?				
13. Gözden geçirme sonuçlarının kayıtları tutulmakta mı?				
14. HACCP planı güncelleştirme yada revizyonların kaydına esas teşkil edecek bir sistem var mı?				
15. HACCP planı doğrulama faaliyetleri sonucu hiç revize edilmiş mi, şayet öyleyse, bu konuda kayıtlar ve dokümanlar var mı?				
16. İşletmede tüm çalışanlar HACCP konusunda eğitim almışlar mı ve eğitim kayıtları var mı?				
<b>L) DOKÜMANTASYON VE KAYIT TUTMA SİSTEMİ</b>				
1. HACCP doküman ve kayıtların yönetimi için bir prosedür var mı?				
2. HACCP sisteminin uygulanmasında etkin ve doğru dokümantasyon ve kayıt tutma sistemi var mı?				
3. Dokümantasyon ve kayıt tutma, operasyonun özelliklerine ve büyüklüğüne uygun mu?				
4. Doküman ve kayıtlar onaylı mı?				
5. HACCP dokümanı ve kayıtları kolay elde edilebilir mi?				
6. HACCP el kitabının içeriği bir indekste özetlenmiş mi?				
7. Her KKN için kayıtlar muntazam olarak tutulmakta mı?				
8. Personel eğitim programlarının kayıtları var mı?				
9. Tetkik için tüm HACCP kayıtları ve dokümanları mevcut mu?				
10. Tüm doküman ve kayıtlar en az iki yıl süre ile saklanıyor mu?				

Adı Soyadı :

Adı Soyadı :

Adı Soyadı :

Mesleği :

Mesleği :

Görevi:

İmza :

İmza :

İmza :