

	İŞLETME HİJYEN SAĞLAMA ISO 22000 TALİMATI	DOK. NO	TL-KAL-05
		REV. NO	00
		YAYIN TAR.	
		REV. TAR.	

1. Amaç

Bu talimatta firma uygulanan ISO 22000 Gıda Güvenliği kapsamı alanındaki işletme alanları, depolar, personel, hammadde/yardımcı malzemelerde uygulanacak olan hijyen ve sanitasyon kurallarının etkin bir şekilde yapılmasını sağlamak amaçlanmaktadır.

2. Sorumlu

Tüm Ç....Ltd şirketi personeli bu talimatta belirtilen kurallara uymakla sorumludur.

3. Talimat

Bu talimat kapsamında; tüm işletme prosesleri ve tüm personel ele alınmaktadır.

3.1 Bina ve Tesis Özellikleri

- Fabrika sahasına girişler, olası zararlara karşı insanları, ürünleri ve ekipmanı korumak üzere kontrol altındadır.
- Su birikimlerini önleyici, saha içinde ve çatılarda yeterli drenajlar yapılmıştır.
- Fabrika sahası zararlıların girişini, barınmasını engellemek için, çöp, atık vb. birikimine izin verilmeyerek periyodik olarak uzaklaştırmasını yapılmaktadır.
- Çevrede ve üretim içinde gerekli kontroller ve takipler yapılmaktadır.
- Bina içinde tüm kapılar sürekli kapalıdır. Açılma işlemleri otomatik yapılır, riskli bölgelerde hava perdeleri / plastik şerit perdelerle zararlı girişinin önlenmesine çalışılmaktadır.
- Pencereler devamlı kapalıdır, açıldıkları durumlarda ise sinek vb. uçan zararlıların girmesini önleyen sistemler kullanılmaktadır.
- Zemin temizlenmeye müsait yapıdadır. Duvarlar, özel bakteri-küf önleyici boya ile boyanmıştır.
- Su kanalları temizlenmeye müsait ve birikimi önleyici durumdadır.
- Fabrika içinde hammadde alanı, üretim alanı ve sevkiyat bölümleri mikrobiyolojik kirlenmeyi minimuma indireyecek şekilde birbirinden ayrılmıştır.
- İşletme içinde cam kırılmalarını önleyici tedbirler alınmış, lambalara koruyucu takılmıştır.

3.2 Ekipman

- Tüm tesis ekipmanları gıda işlemeye uygun yapıda, temizlenebilir, yıkanma esnasında aşınma ve korozyona dayanıklı malzemelerden yapılmıştır.
- Gıda ile temas eden yüzeyler toksik madde, yabancı koku ve tat içermemekte ve gıdayı bulaştırma (kontaminasyon) ihtimali bulunmamaktadır.
- Ekipmanların bakım programları oluşturulmuş ve bakım sonrası yabancı madde bulaşması ihtimali önlenmiştir.
- Kullanılan ekipman yağları gıdaya uygun yağlardır.

3.3 Personel

- Tüm çalışanların gıda üretimi yapan işletmelerde çalışabileceklerini gösterir sağlık raporu bulunmaktadır.
- Bununla beraber Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan portör tebliği takip edilerek, her 6 ayda bir portör taraması, yılda bir kez akciğer grafisi yapılır.
- Tüm çalışanlara gıda hijyeni ve uygulamaları konusunda eğitim verilmekte ve eğitimler periyodik olarak tekrarlanmaktadır.
- Üretim alanlarına girişlerde, yemekhane ve soyunma odalarında yeterli sayıda hijyen kontrol sistemleri bulunmaktadır.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR

	İŞLETME HİJYEN SAĞLAMA ISO 22000 TALİMATI	DOK. NO	TL-KAL-05
		REV. NO	00
		YAYIN TAR.	
		REV. TAR.	

- Tüm personel, Personel Hijyen Kuralları Talimatına uymakla yükümlüdür.

3.4 Temizlik

- Temizlikte kullanılan kimyasallar, hazırlama ve kullanım talimatları doğrultusunda oluşturulmuş ve kullanıcılarına bu konuda eğitimler verilmiştir.
- Temizlik kimyasalları ve malzemeler gıdaya bulaşma ihtimali olmayan ayrı bir bölümde depolanmaktadır.
- Temizlik işlemlerine ait talimatlar oluşturulmuş, temizliğin zamanları, nasıl yapılacağı ve kontrol edileceği belirlenmiştir.

3.5 Zararlılarla Mücadele

- İşletme içinde ve dışında tanımlanmış zararlılarla mücadele programı vardır.
- Zararlı mücadelesinde 3. taraf profesyonel bir ilaçlama firması ile çalışılmaktadır. Ayda iki kez ilaçlama firması tarafından denetim yapılarak gerekli kontroller sağlanmaktadır.
- Zararlılarla mücadele konusu Haşere Mücadele Talimatı'nda detaylı olarak belirtilmektedir.

3.6 Su

- İşletmede genel kullanım ve temizlikte şebeke suyu kullanılmaktadır. Şebeke suyuna ait fabrikanın bulunduğu bölgeye ait olan analiz raporlarına her ay İstanbul Belediyesinin resmi sitesinden internet yolu ile ulaşılmakta, yazıcıdan çıktısı alınmakta ve dosyalanmaktadır.
- İçme suyu olarak yasal izinleri ve resmi belgeleri olan sebil su kullanılmaktadır. İlgili firmadan her ay Refik Saydam Hıfzıssıhha Merkezi Başkanlığı tarafından hazırlanan analiz raporu alınmakta ve dosyalanmaktadır.

HAZIRLAYAN	ONAY
KALİTE YÖNETİM TEMSİLCİSİ	GENEL MÜDÜR