

ودل س سبيقتلا ةبيتهل ودل نواعتهل س لجمال
ةبيرعلا جيلخلا
GCC STANDARDIZASYON TEŞKİLATI (GSO)



GSO 21/1984

عناصه ي ف ةيحصلا طوريشلا
اهب نيلماعلا و ةيذغلا

GIDA TESİSLERİ VE PERSONELİ İÇİN HİJYEN
GEREKLİLİKLERİ

ICS:67.040

GIDA TESİSLERİ VE PERSONELİ İÇİN HİJYEN GEREKLİLİKLERİ

GSO Yönetim Kurulu Onay Tarihi : 1404(H)-10-18 (1984-7-17)
Yayın Türü : Teknik Yönetmelik

GIDA TESİSLERİ VE PERSONELİ İÇİN HİJYEN GEREKLİLİKLERİ

1. KAPSAM VE UYGULAMA ALANI

İşbu standart, gıda tesisleri ve bu tesislerde çalışan personel için gerekli hijyen gereklilikleri hakkındadır.

2. TAMAMLAYICI REFERANSLAR

GSO149/ 1993 “Şişelenmiş ve Şişelenmemiş İçme Suyu”.

3. TANIMLAR

31 Gıda Tesisi: Gıda malzemeleri ve ürünlerinin, üretimi, işletilmesi, işlenmesi, paketlenmesi, muamelesi, ve depolaması için kullanılan, işletmenin kontrolünde bulunan çevresindeki alan dahil olmak üzere, bina, ortak binalar, veya bunların ayrılmış kısımlarıdır.

32 Kirlilik [Bulaşım/Kontaminasyon]: Ürüne doğrudan veya dolaylı olarak herhangi bir zararlı veya istenmeyen maddenin gelmesi veya eklenmesi, veya böyle bir maddenin üründe ilk başta bulunuyor olması.

33 Dezenfeksiyon: Mikrobiyel yükün, hijyenik kimyasal veya fiziksel ajanlar vasıtasıyla, gıdanın kirliliğine veya insanlara zarar vermesine engel olacak düzeye kadar azaltılması işlemidir.

34 Gıda hijyeni: Gıdanın güvenliğini, sağlığını ve sağlamlığını sağlamak için gerekli tüm adımların, üretim, hazırlama, işleme, muamele, depolama ve taşıma aşamalarının tamamında izlenmesidir.

35 Gıda muamelesi: Gıdaların üretimi, hazırlanması, işlenmesi, paketlenmesi, depolanması, taşınması, dağıtımı ve satışı kapsamındaki bütün süreçlerdir.

36 Tesis atıkları:

3.6.1 Kanalizasyon atıkları: Kanalizasyon şebekesindeki sıvı ve asıltı katı maddeler dahil olmak üzere, insanların ve hayvanların meydana getirdiği atıklar,

3.6.2 Tesis zararları:

3.6.2.1 İşleme operasyonlarından gelen su, sıvı ve katı madde kalıntıları.

3.6.2.2 İşleme operasyonlarından üretilen duman ve gazlar.

37 Haşere ile mücadele: Her türlü böcek ve zararlılara, bunların salgılarına ve parçalarına karşı koruma veya mücadelede; ve bunların uygun hijyenik yöntemlerle yok edilmesinde kullanılan çeşitli yöntemler.

38 Hijyenik kontrol programı: Aşağıdaki süreçlerin her birinde hijyen gerekliliklerine uyulduğunun güvencesi:

- Hammaddelerin muayenesi ve kontrolü.
 - Ekipman operasyonlarının sırasının planlanması.
 - Nihai ürünün incelenmesi ve kontrolü.
 - Nakliye ve depolama kontrolü.
 - Güvenilir hijyen anlayışı için personelin incelenmesi ve eğitimi.
- 39 Kabul seviyeleri: GCC Standardizasyon & Ölçü Bilimi Teşkilatı tarafından onaylanmış standartların gerekliliklerini karşıladığının Kabul edilmesi için, bir partideki izin verilen hatalı numunelerin azami sayısını gösteren partiden alınan – numune sayısıdır.
4. MALZEMELER, TASARIM, İŞLEME VE GEREKLİLİKLER
- 41 Ekipman ve mutfak gereçleri için hijyenik gereklilikler:
- Ekipman ve mutfak gereçlerinde, aşağıdaki gerekliliklere uyulur:
- 4.1.1 Malzemeler:
- 4.1.1.1 Gıdayla temas eden tüm yüzeyler, zehirsiz, istenmeyen koku veya tat üretmeyen cinsten, paslanmaya dayanıklı, sık yıkama ve dezenfeksiyona dayanıklı, düzgün, pürüzsüz, çatlak veya gevşeklik barındırmayan, gıda maddelerinden etkilenmeyen, ve işin doğası gereği gerekli olabilecek, ahşap gibi diğer yüzeylerin kullanılması gerekmedikçe, emici olmayan tüm yüzeyler.
- 4.1.1.2 Gıda işleme ekipmanındaki gıdalara temas eden yüzey için galvanize – çinko kaplanmış- demir kullanılmayacaktır.
- 4.1.1.3 Kurşun veya antimoni veya kadmiyum kaplama içeren alaşımlar, gıda işleme ekipmanında gıdayla temas eden yüzeyler için kullanılmayacaktır.
- 4.1.1.4 Bakır veya alaşımlarından yapılmış ekipmanlar, gıdaların metalle doğrudan temas etmeyeceği şekilde kalay kaplanacaktır.
- 4.1.1.5 Gıda üretim işleme ekipmanında kullanılan plastik veya cam, aşınma/kazınmaya dayanıklı olacaktır ve fenol -karbolik asit – veya serbest formaldehit veya gıdayla temas ettiğinde gıdanın özelliklerini etkileyen diğer hiçbir madde içermeyecektir.
- 4.1.1.6 Buhar kazanları ve ambalaj malzemeleri gözeneksiz ve emici olmayacak ve ürünle reaksiyona girmeyeceklerdir. Kazanlar arasındaki bağlantılar temizlik için erişilebilir olacaktır.
- 4.1.1.7 Gıda tesislerinde kullanılan branda bantlar, temizlenmesi kolay, gıda sularına karşı emici olmayan uygun bir malzemedendir yapılacaktır.
- 4.1.2 Sıhhi tasarım:

- 4.1.2.1 Ekipman ve gereçler, hijyenik tehlikeleri engelleyecek şekilde tasarlanıp sabitlenecek ve kolayca temizlenip sterilize edilebilecektir.
- 4.1.2.2 Keskin uçlu ekipman ve gereçlerde, endüstriyel güvenlik ve koruma yöntemleri sağlanacaktır.
- 4.1.2.3 İşleme hatlarında damla veya yoğunlaşma görünmeyecektir.
- 42 Binalar için hijyenik gereklilikler:
Gıda tesislerinde aşağıdaki hijyenik gerekliliklere uyulur:
- 4.2.1 Lokasyon:
- 4.2.1.1 Bina, sakıncalı kokular, duman, toz veya diğer kirleticilerden uzakta bulunmalı ve kaynağı nerede olursa olsun bunların yüzdüğü alan içerisinde olmamalıdır.
- 4.2.1.2 Boyut:
Binanın geniş olması ve ekipman, personel ya da malzemelerin sıkışmadan bulunacağı şekilde yeterli bir boyutta tasarlanması gereklidir. Hem ham maddelerin hem de bitmiş ürünün depolanması için yeterli alan bulunmalıdır.
- 4.2.1.3 Yollar ve avlular:
Tesis hizmet veren ve tesis alanında yer alan yolların ve avluların araç trafiğine uygun olması gerekir.
- 4.2.1.4 Tasarım:
Tesisin tasarımının, yeterli bakım ve temizlik işlerine ve üretimin her aşamasında güvenilir hijyenik kontrollere kolayca izin verecek şekilde olması gerekir:
- 4.2.1.4.1 Binalar sağlam ve iyi durumda olmalıdır.
- 4.2.1.4.2 Binalar, zararlıların, böceklerin, kuşların yuvalanmayıp duman ve toz gibi çevre bulaşanlarının birikmeyeceği şekilde tasarlanacaktır.
- 4.2.1.4.3 Binalar, proses hatlarında hijyenik uygulamaları düzenli bir akış şeklinde yapabilecek şekilde, hammaddelerin gelişinden nihai ürünün bütün işleme döngüsü boyunca, ve düzgün işleme koşulları sağlayacak şekilde tasarlanacaktır.
- 4.2.1.4.4 Zeminler:
Zeminler, su geçirmez ve emici olmayan malzemelerden olacaktır. Aynı zamanda yıkanabilir, ve temizlenebilir ve kaygan olmayan, zehirli olmayan ve çatlak veya pürüz, çukur vb. bulundurmayan, zayıf asitlerden, bazik maddelerden ve buhardan etkilenmeyecek şekilde olacaktır. Tahliye sistemine doğru eğimli olacaktır.
- 4.2.1.4.5 Duvarlar:
Isı yalıtımlı tuğlalardan yapılacak olup, düzgün, pürüzsüz, suya dayanıklı, emici olmayan, yıkanabilir ve kolay temizlenebilir, ve tercihen zararsız bir boya ile açık renkte boyanmış ve çatlak bulundurmayan tipte olacaktır.

4.2.1.4.6 Tavanlar:

Kir birikmesini, yoğunlaşmayı – buğu oluşumunu – ve küf oluşumunu engelleyecek şekilde, ve kolay temizlenebilir şekilde inşa edileceklerdir.

4.2.1.4.7 Merdivenler, asansörler, ve ek donatılar (kaldırımlar, taşınabilir merdivenler ve rampalar, gibi) :

Gıdanın kirlenmesini engelleyecek ve sık sık temizlenmesini kolaylaştıracak şekilde tasarlanmalı veya yapılmalıdır.

4.2.1.4.8 Kapılar:

Kapıların yüzeyi pürüzsüz ve emici olmayan özellikte olacak, ve sıkı şekilde kapanacak şekilde tasarlanacaktır.

4.2.1.4.9 Pencere ve diğer açıklıklar:

Kir birikmesinden kaçınacak şekilde yapılacaktır. Açılabilir pencerelerde, uygun, aşınmayan malzemeden (sinek, böcek ve kemirgenlerin girmesini engellemek için) yapılmış sineklikler – tel örgüler bulunacaktır ve temizlik ve bakımlarını kolaylaştıracak şekilde tasarlanacaktır. Pürüzsüz ve emici olmayan yüzeyler olacaktır. İçerideki pencere eşiği (eğer varsa), raf olarak kullanılmalarını engellemek için eğimli olacaktır. Pencere kendiliğinden sıkıca kapanabilir olacaktır.

4.2.1.4.10 Havalandırma:

Aşırı sıcaklığı, buhar yoğunlaşmasını ve tozu engellemek; ve kirli havayı çıkarmak için yeterli havalandırma sağlanmalıdır. Hava akışının yönü asla kirli alanlardan temiz alanlara doğru olmamalıdır. Proses alanları ve odalarında dahili havalandırma yöntemleri sağlanmalıdır.

4.2.1.4.11 Işıklandırma:

Renk değiştirmenin önüne geçecek yeterlilikte doğal veya yapay ışıklandırma olmalıdır. İşleme hatlarının üzerinde sabitlenen ve sarkan elektrik ampulleri – üretimin her aşamasında – güvenli ürünler olacak ve kırıldıklarında gıdaya bulaşmayacak şekilde korunacaklardır. Gölge ve güçlü parlama meydana getirmekten kaçınılmalıdır.

4.2.1.4.12 Soyunma odaları ve duşlar:

- Soyunma odaları: Personelin, üstlerini değiştirmek için, kıyafetlerini koyacakları özel dolapların bulunduğu odaları olmalıdır. İş kıyafetleri temiz ve kuru olmalıdır.
- Duşlar: Personel için, yeterli sıcak ve soğuk su bulunan duşlar/banyolar bulunmalıdır. Duşların, doğrudan gıda muamele alanlarına açılmıyor olması gerekir. Temiz tutulmalı ve uygun temizlik malzemeleri bulundurulmalıdır. Duşların duvarları kalebodur fayans ile kaplanmalı, böylece kolay temizlenebilir olmalı ve tercihen açık renkte zararsız boya ile boyanmış ve çukurların, çatlakların olmadığı yüzeyler olmalıdır.

Minimum duş sayısı ile ilgili aşağıdakilere uyulur:

Bir vardiyadaki personel sayısı	Duş sayısı
1 – 10 arası	2
11 – 20 arası	4
21 – 40 arası	6
41 – 60 arası	8
61 – 80 arası	10
81 – 100 arası	12
100'den fazla	Fazladan her 10 personel için 1 duş daha

4.2.1.4.13 Tuvaletler:

Atıkların hijyenik koşullarda bertarafını kolaylaştıracak, kendinden kapanan kapıları olan, iyi aydınlatılmış ve havalandırılmış alanlar olarak yapılacaktır. Doğrudan gıda muamele alanlarına açılmazlar, sıhhi koşullara uygun şekilde tutulacaklar ve tuvaletlerde sifon, ve uygun soğutma ve ısıtma sistemleri olacaktır, ve 4.2.1.4.14'de bahsedildiği gibi el yıkama ve kurulama cihazları-tesisatı olacaktır.

Personelin, tuvaleti kullandıktan sonra ellerini sabun ve deterjanlarla yıkamaları gerektiğini belirten notlar asılacaktır.

Minimum tuvalet sayısı ile ilgili aşağıdakilere uyulur:

Bir vardiyadaki personel sayısı	Tuvalet sayısı	Lavabo sayısı
1 – 10 arası	2	2
11 – 20 arası	4	4
21 – 40 arası	6	6
41 – 60 arası	8	8
61 – 80 arası	10	10
81 – 100 arası	12	12
100'den fazla	Fazladan her 10 personel için 1 tuvalet kabini daha	Fazladan her 10 personel için 1 lavabo daha

4.2.1.4.14 El yıkama yerleri:

Personelin ellerini yıkaması ve kurulması için yeterli olanaklar sağlanacak, çalışma yerlerinin tamamı dikkate alınarak gereken her yerde sağlanacaktır. Tek kullanımlık havlular – kâğıt havlu kullanımı – önerilir. Böyle yerlerin sürekli temiz ve sıhhi tutulması gerekir.

4.2.1.4.15 Atık bertarafı:

Atık bertarafı, içilebilir suyun ve gıdaların kirlenmesinden kaçınılacak şekilde gerçekleştirilmelidir. Sıhhi tesisat hatlarının ve atık öğütücülerin, hijyen konularındaki resmi makamlarca onaylanmış şekilde olması gerekir. Koku yayılmasını ve böceklerin ve haşerelerin gelmesini engelleyecek şekilde kapatılmaları gerekir.

4.2.1.4.16 Su kaynakları:

– İçilebilir – kullanılabilir su:

Yeterli miktarda temin edilecek ve kirlenmeye karşı uygun şekilde korunacaktır. “Şişelenmiş ve Şişelenmemiş İçme Suyu” hakkında GCC Standardizasyon ve Ölçü Bilimi Teşkilatı onayına tabi olan GSO standardına uygun olacaktır. Yalnızca tek kullanımlık bardaklar kullanılacaktır.

– İçilmez su:

Hijyen konusundaki yetkili makamlarca onaylanmış hijyenik gerekliliklere uygun olacak, ve mikrobiyolojik kirlenici madde içeremez. 100 mi/4 koliform bakteriden fazlasını içeremez.

4.2.1.4.17 Bozulmuş malzeme ve gıda ekipmanının toplanması ve bertarafı:

Bozulmuş malzeme ve gıdaları toplamak ve bunları tesisin dışarısındaki belirli alanlara götürecek yöntemler sağlanmalıdır.

43 Hijyenik işleme gereklilikleri

İşleme esnasında aşağıdaki gerekliliklere uyulur:

4.3.1 Hammadde muamelesi

4.3.1.1 Eğer hammadde, başlangıçta, normal sınıflandırma, hazırlama veya işleme ile ilgili tesis prosedürleri ile kabul edilebilir seviyelere indirgenmeyecek kadar ayrılmış zehirli veya yabancı maddeler içeriyorsa kabul edilmeyecektir.

4.3.1.2 Hammaddeler, tesis yerleşkelerinde kirlenme, istila ve hızlı bozulmaya karşı korundukları koşullar altında depolanacaktır. Bölmeler ve kapıları ve pencereleri, kemirgenlerin girişini önleyecek şekilde yapılacaktır. Kemirgenler mevcutsa, depolar tamamen boşaltılmalı ve kemirgenlerden dezenfekte edilmeli ve daha sonra kemirgenlerin tekrar girişini önlemek için sıkıca kapatılmalıdır.

4.3.1.3 Hammaddelerin taşınması için kullanılan su, "Şişelenmiş ve Şişelenmemiş İçme Suyu" hakkında G.C.C Standardizasyon ve Ölçü Bilimi Teşkilatının onayına tabi GSO standardına uyacaktır. Balıkların ve diğer deniz ürünlerinin taşınması için kullanılan deniz suyu, sadece ilgili yetkili makamlardan izin alınarak verilir ve

periyodik olarak incelemeye tabidir.

4.3.2 İnceleme ve sınıflandırma:

İşleme hattına veya uygun bir noktaya girmeden önce, uygun olmayan malzemeleri çıkarmak için gerektiği şekilde, hammadde kontrol edilmeli, sınıflandırılmalı ve seçilmelidir. Bu gibi aşamalar hijyenik koşullar altında gerçekleştirilmelidir, böylece sadece sağlam ve temiz hammaddeler işlenecektir.

4.3.3 Yıkama ve diğer hazırlık işlemleri:

Toz veya diğer kirleticileri çıkarmak için hammaddeler gerektiği gibi yıkanmalıdır. Bu amaçlar için kullanılan su, halk sağlığı için tehlikeli olmamak için uygun şekilde muamele edilmezse, devridaim yapılmayacaktır.

4.3.4 Hazırlık ve işleme:

Nihai ürüne kadarki hazırlık aşamaları ve paketlenme işlemleri, kirlenme, bozulma, çürüme veya patojen mikroorganizma veya zehirli madde oluşumunu engelleyecek koşullarda üretimdeki ardışık birimlerin hızlı biçimde muamelesine izin verecek şekilde zamanlanacaktır. Üretimin güvenliğini sağlamak için, işleme hattından ve nihai üründen rasgele numuneler alınacaktır.

4.3.5 Nihai ürünü paketlenme ve koruma yöntemleri:

Ürünün paketlenmesi ve korunması aşamalarında aşağıdakilere uyulur:

4.3.5.1 Paketlenme malzemesi:

Paketlenme malzemeleri, üründe istenmeyen organoleptik değişikliklere neden olan herhangi bir maddeyi içermeyecek ve zehirliliğe neden olmayacak veya temas ettiği gıdayı etkilemeyecek şekilde muamele göreceklidir.

Paketlenme malzemeleri emici olmayan cinsten, tatsız ve kokusuz olacaktır ve ürünün kirlenmeye karşı uygun şekilde korunmasını sağlayacaktır.

4.3.5.2 Paketlenme ve koruma teknikleri:

- Paketlenme uygun hijyenik koşullarda gerçekleştirilir.
- Koruma yöntemleri, ürünü kirlenmeye, böcek veya zararlı istilasına, hastalık bulaşmasına ve insan sağlığına zararlı her tür tehlikenin gelişmesine engel olacak ve koruyacak şekilde olacaktır.

4.3.6 Nihai ürünün kodlanması:

Satış için hazırlanmış işlenmiş ürünler veya işlem esnasında dağıtılanlar veya paketlenmede dağıtılanlar, gerektiğinde kontamine olmuş veya kullanım amacına uygun olmadığı tespit edilen belirli bir parti ürünün ayrıştırılabilmesi için, partilerin ve üretim tarihleri belirtilecek şekilde kodlanacaklardır.

- 4.3.7 Nihai ürünün depolanması ve taşınması:
- 4.3.7.1 Nihai ürün, mikroorganizmaların kontaminasyonunu veya çoğalmasını önleyecek koşullar altında depolanacak ve taşınacaktır. Ürün kapların bozulmasına veya hasar görmesine karşı korunmalıdır.
- 4.3.7.2 Depolama esnasında, gıdanın insan tüketimine uygunluğunun ve nihai ürün için belirtilen standart şartlarına uygunluğunun garanti edilmesi için nihai ürün üzerinde periyodik muayene yapılacaktır.
- 4.3.7.3 Depo odaları nemsiz ve havalandırılmış olacak, soğutulmuş ve kemirgenlere karşı korunmuş olacaktır.
- 4.4 Personel için hijyenik gereklilikler:
- Aşağıdakilerin dikkate alınması gerekmektedir:
- 4.4.1 Gıdalarla çalışan kişiler, işlerine atanmaları öncesinde Sağlık Bakanlığındaki ilgili birimin belirttiği şartlara göre sorumlu resmi sağlık makamları tarafından tıbbi muayeneye tutulur. Bu muayene, tıbben uygun ve bulaşıcı hastalıklardan arındırılmış olmasını sağlamak için, göreve verildikten sonra, her yıl bir veya ihtiyaç duyulduğunda daha fazla defa, periyodik olarak uygulanacaktır.
- 4.4.2 Enfekte, iltihaplı yaraları veya başka bulaşıcı hastalığı olan personelin iyileşene kadar uzaklaştırılması gerekir.
- 4.4.3 Kolay bozulabilir gıdaların muhafaza tesislerinin personeli, işlemden önce ve sonra duş alacaktır. Ayrıca gıdaların kirlenmesini önlemek için ağız ve burunlarını kapatacak maske takacaklardır.
- 4.4.4 Personel, tırnaklarını kısa ve temiz tutmalı ve işe başlamadan önce ellerini sabun, su veya deterjanlar ile yıkamalıdır. Her çeşit mücevherat, takı vb. gıda ürünleriyle temasından kaçınmak için takılmamalıdır.
- 4.4.5 Personelerle temiz üniformalar, temiz ve sağlam eldivenler ve gerekirse temiz şapkalı sağlanmalıdır. İşleme alanlarına/odalarına hiçbir kıyafet asılamaz, bırakılamaz.
- 4.4.6 Üretim, taşıma ve paketleme işlemleri sırasında ve tesisin depolama alanında, her türlü yeme, içme, tükürme, burun temizleme, sakız çiğneme ve enfiye, tütün vb. ürünlerin kullanımı yasaktır.
- 4.4.7 İmalat işlemleri sırasında, işçi parmağını ağızına, gözlerine, kulaklarına, burnuna veya kafasına/kafa derisine dokunduramaz. Ayrıca herhangi bir gıda yakınında öksürmemeli veya hapşırmamalıdır.
- 4.4.8 Personel, işleme veya muamele alanlarında veya gıda depolarında uyuyamaz veya uzanamaz.
- 4.4.9 Muamele esnasında ziyaretçilerden gelebilecek kirlilik kaynaklarını önlemek için önlemler alınacaktır.
5. ZARARLILARLA VE BÖCEKLERLE MÜCADELE
- Aşağıdaki hususlara uyulur:

- 5.1 Dışarıdaki tüm zararlı üreme yerleri ve yuva içleri ve tüm kış uykusu noktaları periyodik kontrol altında olacaktır.
- 52 Yarıklardaki böcek salgı ve yumurtalarının varlığını tespit etmek için zeminler, duvarlar, kepçe asansörleri ve konveyörler sıklıkla muayene edilecektir.
- 53 Zararlılara dayanıklı maddeler, kemirgenler için son derece etkili olacaktır. Bunlar, gıdaların kontamine olmasına yol açmayacak bir şekilde kullanılmalı ve zehirliliği insanlar için düşük olacaktır.
- 54 Böcek ilaçlarının uygulanmasından sonra, kontamine olmuş ekipman ve kaplardaki kalıntıları gidermek için iyice temizlenmelidir. Temizleyiciler, tamamen çözünür olmalı, metal yüzeyler için aşındırıcı olmamalı, iyi ıslatma veya nüfuz etme özelliklerine sahip olmalı, yağlanmaya karşı emülsiyon edici – emülsiyon haline dönüştürme- etkisi gösteren ve gıda kalıntılarını eriten, çözen ve mikrop öldürücü etki gösteren özellikte olmalıdır.
- 55 Böcek ilaçları, yalnızca bu amaçla kullanılan kilitli odalarda saklanacak ve yetkili kişilerce dağıtımı ve muamelesi yapılacak ve yeterli bir şekilde eğitilmiş personel vasıtasıyla uygulanacaktır. Gıda kontaminasyonunu önlemek için çok dikkatli olunmalıdır.

6. HİJYENİK KONTROL PROGRAMI

Aşağıdaki hususlara uyulur:

- 6.1 Her bir tesiste, tesisin temizliğinden sorumlu bir kişi olacaktır. Bu kişilerin görevleri tercihen, üretimden ayrı olacaktır.
- 6.2 Bu kişinin asistan personeli olacak ve bu personel, özel temizleme araçlarının kullanımı ve montajı hakkında iyi şekilde eğitilmiş olacaktır. Bu personel, kontaminasyon yani bulaşım hakkında bilinçli olmalıdır.
- 6.3 Kritik alanlar, ekipman ve malzemelerin özel dikkat ve bakım altında tutulması gerekmektedir.

7. LABORATUVAR KONTROL YÖNTEMLERİ

Aşağıdaki hususlara uyulur:

- 7.1 Her tesiste, ürünlerin güvenliğini sağlamak için gerekli testleri gerçekleştirecek özel bir laboratuvar bulunacaktır.
- 7.2 Yetkililer, görev ve işlevlerine göre, analiz amacıyla alınmış numuneleri periyodik olarak alacaklar ve böylece ürünlerin güvenliği ve standartlara uyumu kontrol edilecek ve sağlanacaktır.

8. PERSONELİN HİJYEN EĞİTİMİ

- 8.1 Gıda işleme ve kontaminasyon yasağı süresince uygulanması gereken hijyenik kuralları konusunda personele bilgi verilecektir.
- 8.2 Gıdaların hijyenik koşullar altında taşınmasının önemini vurgulamak ve gıdaların kirlenmesini önlemek için gerekli önlemleri vurgulamak için tesis personeline yönelik bilgilendirme programları (seminer-film-ders posterleri ...) hazırlanacaktır.