

ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TESİSLERİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE İYİ UYGULAMA KILAVUZU



Bu kılavuzun hazırlanması çalışmalarımıza destek olan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Sayın Faruk Çelik'e teşekkür ederiz.

Basım tarihi: Aralık 2015 (ilk baskı)

Tasarım: Medya Time (www.medyatime.gen.tr)

Basım yeri: Dumat Ofset Matbaacılık
Bahçekapı Mah. 2477 Sokak No:6
Şaşmaz - Etimesgut / Ankara
Tel : 0.312-278 82 00 (pbx)
Faks : 0.312-278 82 30

İletişim adresi: Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi
Tepekule, Anadolu Caddesi, No: 40, Kat: 5,
Daire: 509 35010 / Bayraklı-İzmir
+90 (232) 486 11 63
uzzk@uzzk.org




ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TESİSLERİ İÇİN HİJYEN ESASLARI VE

İYİ UYGULAMA KILAVUZU





 Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu kalite ve gıda güvenilirliğinin sağlanmasında yol göstericidir.



Bakanlığımızın en önemli sorumluluklarından biri, ülkemizde çiftlikten sofraya tamamlayıcı ve etkin bir gıda kontrolü ile güvenilir gıda üretimini sağlamaktır. Bu amaçla gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten, satan işyerleri ile toplu tüketim yerleri güvenilir gıdaya ulaşılması konusunda en etkili yöntemler arasında yer alan “İyi Hijyen Uygulamaları” ile “HACCP” ilkelere dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmek zorundadır.

Bu amaçla hazırlanmış olan ve uygulamada gönüllülük esasına dayanan “Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”, bilgi verici ve yol gösterici bir eğitim aracı olarak gıda sektörünün “HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulama yükümlülüğü” konusunda uzun yıllardır eksikliği duyulan bir boşluğu dolduracaktır.

20'nin üzerinde farklı konuda hazırlanması planlanmış olan bu kitapçıklardan birini oluşturan ve zeytinyağı üretim tesislerinin güvenilir gıda üretebilmesi ve tüketime sunabilmesi amacı ile hazırlanmış olan “Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu”, Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu (TGDF), Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK), üniversiteler, özel sektör ve Bakanlığımız temsilcilerinin katılımları ile hazırlanarak sektörün hizmetine sunulmuştur.

Bu işbirliğinin bundan sonra da devam etmesi arzusuyla “Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu” nun kalite ve gıda güvenilirliğinin sağlanmasında hizmet sektörümüze ve bu sektörden hizmet alanlara yol gösterici ve faydalı olmasını diler, bu kılavuzun hazırlanmasında ve basımında emeği geçen tüm kişi ve kuruluşlara teşekkür ederim.

Faruk ÇELİK

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı

Tüketicilerin güvenilir gıdalara ulaşmasını sağlamak açısından, birincil üretimden son tüketiciye kadar gıdanın arz edilmesi aşamalarında uyulması gereken gıda hijyeni ve iyi uygulama kurallarının ve üreticilerin bu konularda eğitilmesinin önemi yadsınmaz.

Bu amaçla hazırlanmış olan ve uygulanması gönüllülük esasına dayanan "Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu" ülkemizde faaliyet gösteren zeytinyağı üreticilerinin gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsamaktadır.

Sektörümüzün hijyenik kurallara uygun çalışmasını sağlayacak olan bu kılavuz; Ülkemizde Tarım Kanunu çerçevesinde kurulan ilk ürün Konseyi ve zeytin, zeytinyağı sektörünün tüm bileşenlerini bünyesinde barındıran bir çatı kuruluşu olan Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) koordinasyonunda, temsil ettiği Türk gıda ve içecek sektörünün en büyük sivil toplum kuruluşu olan Türkiye Gıda ve İçecek Sanayi Dernekleri Federasyonu (TGDF) 'nin desteği ile, üniversiteler, özel sektör ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı uzman temsilcilerinin katılımları ile titiz ve yoğun bir çalışma süreci sonucunda hazırlanmıştır.

Bu kılavuzun tüm zeytinyağı üreticilerine yol gösterici olmasını ve bu sayede tüketicilerimize sağlıklı, besleyici ürünlerimizi sunmayı umuyoruz.

Bu kılavuzun hazırlanmasında, başta Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığımız olmak üzere, emeği geçen tüm üyelerimize, sektör paydaşlarımıza, akademisyenlerimize UZZK ve TGDF adına şükranlarımızı sunarız.

Saygılarımızla.

Şemsi KOPUZ

TGDF Başkanı


Ümmühan TİBET

UZZK Başkanı

İçindekiler

ÖNSÖZ.....	3
SUNUŞ.....	5
AMAÇ	8
KAPSAM.....	8
KILAVUZDAN NASIL YARARLANABİLİRSİNİZ?	9
1. MEVZUAT	10
2. TANIMLAR.....	11
2.1 Genel Tanımlar	11
2.2. Özel Tanımlar.....	12
3. GENEL HİJYEN KURALLARI	14
3.1 Genel Şartlar	14
3.1.1 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları	14
3.1.2 El Yıkama Lavaboları.....	15
3.1.3 Havalandırma	15
3.1.4 Aydınlatma	15
3.1.5 Su	16
3.1.6 Temizlik Gereçlerinin, Temizlik ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Muhafazası	16
3.2 Mekânlar	16
3.2.1 Genel Şartlar.....	16
3.2.2 Zeminler.....	16
3.2.3 Duvar Yüzeyleri	17
3.2.4 Tavanlar	17
3.2.5 Pencereleler	17
3.2.6 Kapılar	17
3.2.7 Yüzeyler.....	17
3.3 Teknik Donanım, Alet ve Ekipman	18
3.3.1 Genel Şartlar.....	18

3.3.2 Alet, Ekipman ve Makineler	18
3.3.3 Yardımcı Ekipmanlar.....	19
3.4 Temizlik ve Dezenfeksiyon.....	19
3.4.1 Genel Şartlar.....	19
3.5 Atıklar.....	19
3.5.1 Genel Şartlar.....	20
3.6 Zararlılar ile Mücadele	20
3.7 Personel Hijyeni.....	20
3.7.1 Genel Şartlar.....	20
3.7.2 Personel Eğitimi.....	20
3.8. Depolar ve Depolama Alanları	21
3.9 Cam ve Kırılabilir Plastik Kontrolü	21
4. ZEYTİNYAĞI ÜRETİM AŞAMALARI VE DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR.....	22
4.1 Zeytinyağı Üretim Akış Şeması.....	22
4.2 Zeytinyağı Üretim Aşamaları.....	23
4.2.1 Zeytin Kabulü.....	23
4.2.2 Yaprak Ayırma ve Yıkama.....	23
4.2.3 Kırma	23
4.2.4 Yoğurma.....	24
4.2.5 Katı-Sıvı Faz Ayrımı	25
4.2.6 Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı	25
4.2.7 Zeytinyağının Ön Depolanması	26
4.2.8 Zeytinyağının Depolanması	26
4.2.9 Zeytinyağı Tedarikçi Depoları	26
5. YASAL DÜZENLEMELER	27
6. NASIL YARDIM ALABİLİRSİNİZ?	28
EKLER	29

 Bu Kılavuz; zeytinyağının üretimi, işlenmesi, depolanması ve taşınması sırasında uyulması gereken hijyen şartlarının nasıl oluşturulacağını, yürütüleceğini ve kontrolünün nasıl yapılacağını gösterir ve tesislere yönelik işletme gereklilikleri, personel, zararlılarla mücadele, atıklar, temizlik ve çeşitli yasal düzenlemeler gibi konular ile ilgili genel hijyen şartlarına ilişkin hükümleri kapsar.

AMAÇ

Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu; zeytinyağının üretimi, işlenmesi, depolanması ve taşınması sırasında uyulması gereken hijyen şartlarının nasıl oluşturulacağını, yürütüleceğini ve kontrolünün nasıl yapılacağını göstermektedir.

Bu kılavuzda; işletmeleri ilgilendiren temel yasal düzenlemeler ilgili bölümde anlatılmakta; bu düzenlemelere göre yerine getirilmesi gereken işlemler ile bu işlemlerin nasıl uygulanacağı açıklanmaktadır. Her işletme, mevzuatın uygulamada gerektirdiği sorumlulukları yerine getirmek ve kontrol etmekle yükümlüdür.

Kılavuzda; işletmelere yol göstermek ve mevzuata uygun güvenilir ürünleri piyasaya arz etmek için gerekli olan hijyen uygulamaları da yer almaktadır.

KAPSAM

Zeytinyağı Üretim Tesisleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu; zeytinyağı üretim tesislerine yönelik işletme gereklilikleri, personel, zararlılarla mücadele, atıklar, temizlik ve çeşitli yasal düzenlemeler gibi konular ile ilgili genel hijyen şartlarına ilişkin hükümleri kapsar.

Bu kılavuz; zeytinyağı üretimi yapan küçük ve orta ölçekteki işletmelere, genel hijyen şartlarının yerine getirilmesi için yasal zorunluluklara uyma aşamasında yol göstermek amacıyla hazırlanmıştır.

KILAVUZDAN NASIL YARARLANABİLİRSİNİZ?

Bu kılavuz genel olarak aşağıdaki bölümlerden oluşmaktadır:

Birinci bölümde; mevzuat hakkında genel bilgilendirme yapılmakta; zeytinyağı üretim yerlerine yönelik minimum zorunlu uygulamalar yer almaktadır.

İkinci bölümde; bu kılavuzda geçen bazı kavramların tanımlarına yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde; bu kılavuzun kapsamındaki işyerlerinde, fiziki ve teknik altyapı konusunda uyulması gereken kuralların yanı sıra çalışan personelin uyması gereken kurallara, temizlik ve dezenfeksiyon adımlarına yer verilmiştir. Ayrıca, üretim esnasında kullanılan gıda madde ve malzemelerinin sevkiyatı, kullanımı ve muhafaza koşulları ile gıda maddelerinin hazırlanması ve işlenmesi hakkındaki kurallara yer verilmiştir.

Dördüncü bölümde; Zeytinyağı üretim akış şeması, zeytinyağı üretim aşamaları ve dikkat edilmesi gereken hususlara yer verilmiştir.

Beşinci bölümde; Zeytinyağı ve işletmeleri ile ilgili yasal düzenlemelere yer verilmiştir.

Altıncı bölümde; Zeytinyağı ile ilgili konularda nasıl yardım alınabileceği, her türlü bilgi ve başvuru için ne-relere başvurulacağı hakkında bilgi verilmiştir.

En son bölümde; giriş-çıkış kayıtları da dahil olmak üzere kayıtların tutulması amacıyla hazırlanmış olan uygulama tabloları görülmektedir. Bu bölümde örnek formlara ve talimatlara yer verilmiştir. Yağ işletmelerinin kendi ihtiyaçlarına göre bu form ve şemaları çoğaltması, kendi sistemlerine uygun şekilde adapte etmeleri mümkündür.



1. MEVZUAT

Zeytinyağı üretim tesisleri ile ilgili ülkemiz mevzuatı hakkındaki bilgi beşinci bölümde verilmiştir. Bu kılavuzda sadece kılavuzun yayınlandığı tarihte yürürlükte olan mevzuatla ilgili bilgiler yer almaktadır. Bu düzenlemelerin güncelliği Resmi Gazeteden ve ilgili kaynaklardan takip edilebilir. Bu kılavuzun yayınlanmasından sonra ortaya çıkabilecek yasal değişiklikler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün www.tarim.gov.tr internet adresinden ayrıca Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl / İlçe Müdürlüklerinden takip edilmelidir.

Tüm gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim ve perakende yerleri Ek-1'de öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara uymak zorundadır.

Gıda işletmecisi, gıdanın üretim, işleme, dolun, ambalajlama ve dağıtım aşamalarından herhangi birinde veya tamamında faaliyet gösteren tesisinin kayıt veya onay işlemlerini Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre yaptırmak zorundadır. Zeytinyağı üretim yerleri, faaliyetleri ile ilgili Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında "İşletme Kayıt Belgesi" almalıdır.

2. TANIMLAR

2.1 Genel Tanımlar

Ambalajlama: Gıda maddelerinin; içinde tutma, koruma ve bilgi verme amacıyla ambalaj materyali kullanılarak sarılmaları ve/veya kaplara yerleştirilmelerini,

Bulaşma: Bir tehlikeyi veya başlangıcını,

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 muhafazası işlemini,

Denetim: Yem, gıda, hayvan refahı ve ıslahı, bitki ve hayvan sağlığı ile ilgili faaliyetlerin bu Kanun hükümlerine uygunluğunun tespiti amacıyla Bakanlık tarafından yapılan veya yaptırılan tüm işlemleri,

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,

Etiket: Gıdanın ambalajının veya kabının üzerine yazılmış, basılmış, şablon ile basılmış, işaretlenmiş, kâbartma ile işlenmiş, soğuk baskı ile basılmış veya yapılandırılmış olan herhangi bir işareti, markayı, damgayı, resimli veya diğer tanımlayıcı unsurları,

Etiketleme: Gıda ile birlikte sunulan veya gıdayı tanıtan ambalaj, paket, doküman, bildirim, etiket gibi materyallerin üzerinde yer alan gıda ile ilgili her türlü yazı, bilgi, ticari marka, marka adı, resimli unsur veya işaretleri,

Gıda/Gıda maddesi: Doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat edilmemiş bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbî ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün mamulleri, narkotik veya psikoaktif maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi,

Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler:

Gıda maddeleri ile temasta bulunan veya bulunmak üzere üretilen her türlü madde ve malzemeyi,

Gıda işletmesi/işyeri: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından işletilen, gıdaların üretildiği, işlendiği, muhafaza edildiği, depolandığı, dağıtıldığı, nakledildiği, satıldığı, servis edildiği herhangi bir aşaması ile ilgili herhangi bir faaliyeti yürüten işletmeyi,

Gıda işletmecisi: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasında kontrolü altında yürütülen faaliyetlerin, mevzuat hükümlerine uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişiyi,

Gıda işi: Kar amaçlı olsun veya olmasın, kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili bir faaliyeti,

Gıda hijyeni: Tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları,

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

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

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

Hijyen: Her iş kolunun özelliğine göre çalışanın kendisini ve halkın sağlığını tehlikeye sokmayacak biçimde hizmet vermesini sağlamak amacıyla yapılacak uygulamaların ve alınan temizlik önlemlerinin bütünü,

İzlenebilirlik: Üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamaları boyunca bitkisel ürünlerin, gıda ve yem, gıdanın elde edildiği hayvanın veya bitkinin gıda ve yemde bulunması amaçlanan veya beklenen bir maddenin izinin sürülebilmesi ve takip edilebilmesini,

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 kalıntıları,

Korozyon: Metal veya metal alaşımlarının oksitlenme veya diğer kimyasal etkilerle aşınma durumunu,

Küf ve Maya: Doğada toprak, hava, su ve organik kalıntılar üzerinde yaygın olarak bulunan ve gıdalarda bozulmalara ve gıda kaynaklı hastalıklara neden olabilen canlıları,

Mikroorganizma: Gözle görülemeyen bakteri, küf, maya ve virüsler gibi canlıların genel isimlendirmesini,

Pestisit: Zirai mücadele uygulamalarında kullanılan her türlü kimyasal maddeyi,

Pestisit kalıntısı: Pestisit kullanımı sonucu tarımsal ürünlerde ve gıdalarda ortaya çıkan zirai mücadele amaçlı kullanılan aktif maddeler, bunların metabolitleri veya parçalanma veya reaksiyon ürünlerini,

Resmi Kontrol: 5996 sayılı Kanun kapsamındaki faaliyetler ile bu Kanun hükümlerine uygunluğunun doğrulanması için, kontrol görevlilerinin, verilen yetki çerçevesinde gerçekleştirdikleri izleme, gözetim, denetim, muayene, karantina, numune alma, analiz ve benzeri kontrolleri,

Tehlike: Sağlık bakımından olumsuz etki yaratma potansiyeli bulunan, gıda ve yemdeki biyolojik, kimyasal veya fiziksel etmenler ile gıda ve yemin durumunu,

Temizlik: Gıda maddesi üreten işyerlerinde kirin, toprağın, gıda kalıntılarının, yağın ve diğer istenmeyen maddelerin ortamdaki uzaklaştırılması işlemini,

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

Uygunsuzluk: 5996 sayılı Kanun hükümlerine uyumsuz olma durumunu,

Zararlı: Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde buluşmaya yol açabilecek her türlü canlıyı,

ifade eder.

2.2. Özel Tanımlar:

Zeytin: Olea europaea L. (zeytin) ağacının meyvesini,

Zeytinyağı: Sadece zeytin ağacı, **Olea europaea L.** meyvelerinden elde edilen yağları, (Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanım dışındadır.)



Natürel Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, kırma, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerini taşıyan zeytinyağlarını,

a)Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağları,

b)Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağları,

c)Ham zeytinyağı/Rafinajlık: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan veya duyuşal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağları,

Pirina: Zeytinin sıkılması sırasında elde edilen zeytin hamurundaki yağın ayrılmasından sonra geriye kalan nemli katı fazı,

Periyodisite/Alternans/ Var-Yok Yılı : Zeytin ağaçlarının yıldan yıla düzenli ürün vermemesi nedeniyle hasat veriminin yıllara göre değişikliğinin ifadesini,

Karasu: Zeytinin sıkılması sırasında elde edilen, **meve özsuğu ve proses sırasında eklenen su fazının toplamını,**

Yağ Dolum Tesisleri: Mevzuata göre üretilmiş ve tüketime hazır hale getirilen yağların ambalajlandığı yerleri,

Yağ Depolama Tesisleri: Zeytinyağının sınıf özelliklerine göre depolandığı tesisleri,

Yağlı Posa: Yağ depolarında dibe çöken ve yağ ihtiva eden tortuyu,

Yağ Tedarikçileri: Yağ alım satımı yapan kişileri, komisyoncuları,

Zeytin Depolama Alanı: Hammaddenin doğal yapısını bozmayacek şekilde, işletme sınırları içerisinde bekletildiği alanı,

Zeytin Üreticisi-Müstahsil: Birincil üretim yapan zeytin yetiştiricilerini,

Zeytinyağı Üretim Tesisleri: Zeytinlerin işlenerek yağ elde edildiği zeytinyağı fabrikaları, yağhaneler (tahsirhane) gibi tesisleri

ifade eder.

3. GENEL HİJYEN KURALLARI

3.1 Genel Şartlar:

İşletmelerdeki genel hijyen kuralları açısından başlıca kritik noktalar aşağıda özetlenmiştir:

- **Yerleşim ve bina tasarımı**
- **Temizlik**
- **Kullanılan suyun kalitesi**
- **Personel hijyeni**
- **İşletme, alet ve ekipmanların bakım ve hijyeni**
- **Atıkların kontrolü**
- **Zararlı kontrolü**
- **Cam ve kırılabilir plastik kontrolü**

Zeytinyağı üretim tesisleri, daima temiz ve iyi durumda bulundurulmalı, tasarımı, yerleşimi ve boyutları açısından yeterli, temizlemeye elverişli olmalı ve aşağıda yer alan genel şartları taşımaktadır:

- İşyerinin çevresinde, işyerini olumsuz etkileyecek veya çapraz bulaşmaya neden olabilecek kirletici unsurları (toz, koku, atık, zararlı vb.) ortadan kaldırmak için önlem alınmalıdır.
- Üretim yapılan alanda hiçbir evcil hayvan barındırılmamalı ve bitki yetiştirilmemelidir.
- Hijyen ile ilgili işlemlerin kusursuz bir şekilde yapılmasına imkân verecek yeterli çalışma alanı bulunmalıdır.
- Yüzeyle; üzerinde kir birikmesine, yabancı maddelerin gıda maddelerine bulaşmasına, yoğunlaşmış sıvı veya küf oluşumuna yol açmayacak şekilde tasarlanmalıdır.
- Zararlıların işyerine girişi önlenmelidir.
- Atık su kanalları (drenajlar) kolay temizlenebilir, zararlı (haşere, kemirgen vb.) girişini, koku çıkışını ve atık sıvıların geri basmalarını önleyecek şekilde olmalıdır.
- İşyerinde personelin uyması gereken kurallar ve iyi hijyen uygulamaları ile ilgili uyarıcı yazılar bulunmalıdır.
- İşyerinde laboratuvar varsa, üretim bölümlerine doğrudan açılmamalıdır. Ancak gerekli hallerde üretime yön verecek analizler için üretim yerinin bir bölümünde test üniteleri yer alabilir. Laboratuvarda kırılabilir cam malzemelerin ürüne karışmaması için gereken önlemler alınmalıdır.
- Tuvalet, sosyal tesis, soyunma ve duş odaları üre-

tim ortamından ayrı, temiz ve yeterli sayıda olmalıdır. Yemekhane varsa, hijyen kurallarına uygun olmalıdır.

- Merdivenler, asansör kabinleri, yağmur suyu olukları ve pis su giderleri gibi aksamlar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.
- Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- İşletme içerisinde temizlenemeyen ahşap ve benzeri malzeme kullanılmamalıdır. Özellikle tahta paletler için gereken önlemler alınmalıdır (Örneğin; fırınlanmış palet, plastik palet kullanımı gibi).
- Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve kendi mevzuatına uygun olmalıdır.

3.1.1 Personel Tuvaletleri ve Soyunma Alanları


- İşletmelerdeki tuvaletlerin suyu sürekli olmalı, kanalizasyon bağlantısı bulunmalı, yeterli sayıda olmalı ve hiçbir şekilde üretim ve depo alanlarına doğrudan açılmamalıdır.



➔ Zeytinyağı üretim tesislerindeki genel hijyen kuralları açısından başlıca kritik noktalar yerleşim ve bina tasarımı, temizlik, kullanılan suyun kalitesi, personel hijyeni, işletme, alet ve ekipmanların bakım ve hijyeni, atıkların kontrolü, zararlı kontrolü, cam ve kırılabilir plastik kontrolüdür.

- Tuvaletler, atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalıdır.
 - Tuvaletler için özel sanitasyon (temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri) önlemleri alınmalı, akan su donanımına sahip olmalı; tuvaletlerde ağız kapalı, elle temas etmeyecek pedallı, sensörlü vb. çöp kovaları olmalıdır.
 - Tuvaletlerde sıvı sabunluk, hijyenik el kurutma makineleri veya tek kullanımlık peçeteler, el havlu ruloları ve dezenfektan bulunmalıdır.
 - Personel için personel soyunma alanları sağlanmalıdır. İş ve günlük kıyafetlerinin ayrı ayrı saklanabileceği şekilde yeterli sayıda soyunma dolapları olmalıdır. Bu dolapların içerisinde gıda maddesi saklanmamalıdır.
 - Doğal veya mekanik havalandırma sağlanmalıdır.
 - Personel tuvaletleri ve soyunma odalarında kişisel hijyen kuralları ile ilgili uyarıcı yazılar ve **Ek-11** ve **Ek-13**'te yer alan örnek talimatlar bulunmalıdır.
 - Tuvalet lavabolarında musluklar ile el temasını engellemek için uygun düzenekler kullanılmalıdır. (pedallı, sensörlü vb. musluk)
 - Tuvalet çıkışlarına dezenfektanlı paspaslar konulmalıdır.
 - Tuvalet temizliği, sıvı sabun, çöp kutuları, kağıt havlu, duvar ve kapıların temizliği gibi hususlar **Ek-6**'da yer alan form oluşturularak takip edilmelidir.
- ### 3.1.2 El Yıkama Lavaboları
- İşyerinde gerekli ve uygun yerlerde yeterli sayıda temiz, sağlam ve çalışır durumda el yıkama lavaboları bulunmalıdır.
 - Sıcak ve soğuk su bağlantısı olmalıdır.
 - El yıkama ve hijyenik el kurutma için gerekli olan malzemeler bulundurulmalıdır.
- ### 3.1.3 Havalandırma
- İşyeri ve tuvaletler yeterli havalandırma düzeneğine sahip olmalıdır.
 - Havalandırma sistemleri, duman, koku, is ve buharlaşmayı giderecek, ısıyı muhafaza edecek, toz, kir ve zararlı girişini önleyecek nitelikte olmalıdır.
 - Havalandırma filtreleri ve diğer parçaları temizlemek veya değiştirmek üzere rahatça erişilebilecek bir şekilde kurulmalıdır. Havalandırma filtrelerinin temizliği belirli periyotlarla kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır, eğer varsa pozitif hava basıncı, temiz bölgeden kirli bölgeye doğru olmalıdır.
 - Temiz olmayan bir alandan temiz bir alana olabilecek hava akımlarından kaçınılmalıdır.
- ### 3.1.4 Aydınlatma
- İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde doğal veya ya-



 Zeytinyağı üretim tesislerinde zemin kaplamaları sağlam, kaymayı önleyici, temizlenmesi kolay ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır. Kaplamalar su geçirmez, aşınmaya karşı dayanıklı, yıkanabilir olmalıdır.

pay olarak aydınlatılmalıdır ve tabii renkleri değiştirmeyecek özellikte yapılmalıdır.

- Aydınlatma araçları muhtemel tehlikelere karşı koruyucular ile korunmalıdır.

3.1.5 Su

- İşyerlerinde ilgili mevzuata uygun, sürekli ve yeterli miktarda, içilebilir nitelikte sıcak ve soğuk su kullanılmalıdır.

- Su tankları; yağmur, kuş, zararlı vb. girişine karşı korumalı ve kontrolü kolayca yapılabilecek yerde bulunmalı, düzenli aralıklarla temizlenmeli, şebeke suyu dışında bir su kullanılması durumunda suyun Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatına uygunluğu kontrol edilmeli ve kayıt altına alınmalıdır.

- Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu su gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşmalıdır ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısı veya içine karışma durumu olmamalıdır (örneğin farklı renklerde vana ve boru sistemi oluşturulabilir).

- Gıdayla direkt temas edecek buharda ya da buharın üretilmesinde kullanılan kazan suyunda ürüne geçebilecek zararlı kimyasallar kullanılmamalıdır.

3.1.6 Temizlik Gereçlerinin, Temizlik ve Dezenfeksiyon Maddelerinin Muhafazası

- Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik ve

dezenfeksiyon maddeleri gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında ya da uygun kapalı ve mümkünse kilitli yerlerde muhafaza edilmelidir.

- İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon amacına yönelik olarak kullanılan maddeler ile bazı gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin güvenilir hale getirilmesi amacıyla kullanılan dezenfektanlar Sağlık Bakanlığının onaylı olmalıdır.

- Temizlik gereçlerinin kapalı uygun ortamda muhafazası ve kontrolü için bir personel görevlendirilmelidir.

3.2 Mekânlar

3.2.1 Genel Şartlar

- Gıda maddelerinin hazırlandığı, kullanıldığı veya işlendiği alanlar (ofisler vb. hariç) gıda maddesi üretimine uygun hijyenik koşulları sağlayacak şekilde olmalıdır.

- Üretim alanındaki pencere ve kapılar zararlıların girmesini engelleyecek şekilde olmalıdır. Üretim alanına toz ve duman girmemesi sağlanmalıdır.

3.2.2 Zeminler

- Zemin kaplamaları sağlam, kaymayı önleyici, temizlenmesi kolay ve dezenfeksiyona uygun olmalıdır. Kaplamalar su geçirmez, aşınmaya karşı dayanıklı, yıkanabilir olmalıdır.

- Üretim alanında yeterli sayı ve boyutta atık su kanalı bulunmalıdır.

- Atık su kanalları zararlı girişine, koku yayılmasına ve atıkların geri basmasına karşı güvenilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

3.2.3 Duvar Yüzeyleri

- Pürüzsüz, temizlenmesi kolay, dezenfekte edilebilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalıdır.

- Su geçirmeyen açık renkli malzemeden yapılmalı ve aşınmaya karşı dirençli olmalıdır.

- Duvar köşeleri, boru döşenmiş bölgeler özel olarak temizliğe tabi tutulmalı bu bölgelerde örümcek ağı vb. kirlerin birikmesine engel olunmalıdır.

3.2.4 Tavanlar

- Tavanlar ve tavan yapıları kir birikmesine, nem yoğunlaşmasına ve küflenmeye izin vermeyecek şekilde olmalı ve bakımları yapılmalıdır.

- Tavan yüksekliği üretilen ürüne ve alet ekipmana uygun olmalıdır.

- Yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü azaltmak amacıyla üretim yerlerindeki tavanlar düz yüzeyler olmalıdır.

3.2.5 Pencere

- Pencere ve diğer açıklıklar kir birikmesini önleyecek şekilde, çürümeye ve kırılmaya karşı dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.

- Pencere ve diğer açıklıklarda kırılmaya karşı korumalı olmalıdır.

- Üretim alanından dış mekana açılan pencerelerde kolay temizlenebilen sineklikler kullanılmalıdır.

- Pencere kenarları raf olarak kullanılmamalıdır.

- Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, pencereler üretim esnasında kapatılmalı ve sabitlenmelidir.

- Vantilatörler veya duvarlardaki boru geçişleri gibi dış mekana açılan diğer açıklıklarda gerekli önlemler alınmalıdır.

3.2.6 Kapılar

- Temiz ve kir birikmesini önleyecek şekilde, çürümeye ve kırılmaya karşı dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.

- Yüzeyi düz ve su geçirmez özellikte olmalıdır.

- Temizlenmesi kolay ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

- Kapı ve pencereler zararlı canlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kapı alt ve üstlerinde boşluk bulunmamalıdır.

3.2.7 Yüzeyler

- Hammadde, yarı mamul ve mamul maddelerle temasta bulunan yüzeylerde çatlak ve yarıklar bulunmamalıdır.

- Yüzeyler temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, korozyona karşı dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalıdır.

3.3 Teknik Donanım, Alet ve Ekipman

3.3.1 Genel Şartlar

- Gıda maddeleri ile temasta bulunan alet ve ekipmanlar, tek kullanımlık kap ve ambalajlar hariç, temizlik ve dezenfeksiyona imkan verecek, gıda maddelerinin olumsuz olarak etkilene riskini en aza indirgeyecek şekilde uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Üretim alanlarında üretimde kullanılmayan alet, ekipman, makine ve malzeme bulundurulmamalıdır.

3.3.2 Alet, Ekipman ve Makineler

- Gıda maddeleri ile doğrudan temasta bulunan makineler ve aletler kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- Bu alet ekipman ve makineler , korozyona dayanıklı ve toksik olmayan malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Üretim teknolojisi gereği kullanılan malzeme, alet ve ekipman; ısı, buhar, asit, alkali, tuz gibi maddelere dayanıklı olmalı, sağlam ve çalışır durumda tutulmalıdır.
- İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalıdır.
- Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmelidir.
- Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler kullanma talimatlarına göre kullanılmalıdır.
- Gerekli olan makine ve aletlerin düzenli olarak kalibrasyon kontrolleri yapılmalı ve **Ek-10**'da örnek olarak verilen Yıllık Kalibrasyon Planına uygun olarak kayıt altına alınmalıdır.
- Alet-ekipmanın tasarımı ve yerleşimi işleme uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır. Donanımlar ve yakın çevreleri yeterince temizlenebilecek şekilde dizayn edilmiş olmalıdır.
- Ekipman parçalarının ürüne karışma ihtimalini ortadan kaldırmak için gerekli kontroller yapılarak önlemler alınmalıdır.
- Araç, donanım, makine ve aletler kullanılmadan önce ve sonra işletme genelinde uygulanan temizlik programına göre temizlenmelidir.
- Zeytinyağının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank ve konteynırlar; çapraz bulaşmaya sebep olabileceği için, sadece zeytinyağı taşınmasında kullanılmalı, başka bir gıda maddesi taşınmamalıdır.
- Zeytinyağlarının taşınması ve depolanması sırasında kulla-

➔ Zeytinyağının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank ve konteynırlar; çapraz bulaşmaya sebep olabileceği için, sadece zeytinyağı taşınmasında kullanılmalı, başka bir gıda maddesi taşınmamalıdır.

nılan tank ve konteynırlar vb. tüm alet ve ekipmanlar gıda ile temasa uygun ve temizlenebilir olmalı (paslanmaz çelik), gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde **"yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare** bulunmalıdır. Özellikle natürel sızma, natürel birinci ve rafine ve riviera zeytinyağları, paslanmaz çelik tankerlerle taşınma yapılmalıdır.

3.3.3 Yardımcı Ekipmanlar

- Yardımcı ekipmanların muhafaza edildiği yerler kolayca temizlenebilir olmalıdır.
- Temizlik için, muhafaza yeri veya yakın çevresinde bir içme suyu bağlantısı ve zeminde atık su kanalı bulunmalıdır.
- Atıkların taşınmasında kullanılan kaplar üretimde kullanılan diğer kaplardan farklı renkte veya etiketlenmiş ve içindeki maddelerden etkilenmeyen yapıda olmalıdır.
- Yardımcı ekipmanların zemin ile teması engellenmelidir.

3.4 Temizlik ve Dezenfeksiyon

3.4.1 Genel Şartlar

- Kaplar, aparatlar, makineler, alet ve ekipmanlar kullanılmadan önce ve kullanıldıktan sonra uygun temizlik önlemleri doğrultusunda temizlenmelidir.
- Temizlik için içme suyu kalitesinde su kullanılmalıdır.
- Sağlık Bakanlığı tarafından kullanımına izin verilmiş, gıda sanayisine uygun kimyasallar kullanılmalıdır.
- Temizlik malzemeleri karışıklığa ve tehlikeli durumlara sebep olmaması açısından gıda kaplarına veya başka amaçlı kaplara konulmamalıdır.
- Temizlik malzemeleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Temizlik malzemelerinin kullanımları sırasında, gerekli ve uygun olan dozaja, sıcaklığa ve etki süresine dikkat edilmelidir. Söz konusu temizlik maddelerinin imalatçıları tarafından kullanım usulleri hakkında yapılan önerilere uyulmalıdır.
- Temizlik malzemelerinin bulunduğu kaplar kolay anlaşılabilir ve okunabilir şekilde işaretlenmiş olmalıdır.
- Her temizlik işleminden sonra tüm temizlik araçlarının kendileri de temizlenmelidir.

• Çalışma gereçlerinin ve donanımlarının temizliği için uygun, korozyona karşı dayanıklı malzemeden yapılmış, kolay temizlenebilir, sıcak ve soğuk su bağlantılarına sahip düzenekler olmalıdır.

• Zeminde kullanılan temizlik ekipmanları ile alet ve ekipman temizliğinde kullanılanlar ayrı ayrı olmalıdır. Temizlik maddeleri, karıştırılabilir tehlikesi nedeniyle, gıda kaplarına doldurulmamalıdır. Temizlik maddeleri daima açıkça anlaşılabilir bir şekilde etiketli ambalajlarda saklanmalıdır. Başka kaba aktarma/boşaltma sırasında üzeri etiketsiz kaplar kullanılmamalıdır.

• Üretim alanındaki temizlik malzemesi kullanıldıktan sonra derhal uygun depolara taşınmalıdır.

• Temizlik bezleri düzenli ve gerekli aralıklar ile değiştirilmeli ve usulüne uygun olarak önce kaynar suda deterjanla yıkanmalı, durulanmalı ve kurutulmalıdır. Temizlik için, tek kullanımlık bezler tercih edilmelidir.

• Su, deterjan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini ve bulaşmayı engelleyecek önlemler alınmalıdır.

• Malzeme, alet ve ekipman temizliğinden sonra kurutulması gerekenler en kısa zamanda kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzemeler yıpranmış ve kirli olmamalıdır.

• Hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar, malzeme, alet ve ekipmanın temizlik şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. **Ek-2**'de yer alan **Temizlik Kontrol Formları** iş yerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurulurken yapılan temizlik işlemleri kaydedilmelidir. Ayrıca **Ek-3**'te yer alan **Örnek Temizlik Planlarına** göre yapılan temizlik tabloları kaydedilmelidir.

3.5 Atıklar

3.5.1 Genel Şartlar

- Atıklar gıda maddelerinin bulunduğu mekanlarda yığılmalara meydan vermemek için mümkün olduğunca çabuk bir şekilde uzaklaştırılmalıdır.
- Atıklar üzerleri örtülebilen kaplarda, çöp poşeti vb. malzemelerin içinde toplanmalıdır.
- Vardiya sonlarında veya işyeri mesaisi bitiminde atık kapları boşaltılmalı ve temizlenmelidir.
- Atık kapların kapağı sıkıca kapatılmış olmalı, gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalıdır.

- Çöp toplama alanı, hakim rüzgar yönüne göre işletmeye koku sinmeyecek bir yerde olmalıdır.
- Çöp toplama alanı zararlılara karşı ilaçlanmalıdır.
- Gıdaya herhangi bir bulaşma olmaması ve gıdanın olumsuz etkilenmemesi için gıda maddelerinin sevkiyatı ile atıkların ortamdaki uzaklaştırılması işlemleri aynı zamanda yapılmamalıdır.
- Katı atıkların saklanması ve bertarafı için uygun düzenlemeler yapılmış olmalıdır. Çöp toplama mekanlarının, temiz tutulabilecek ve zararlılardan korunabilecek şekilde tasarlanmış ve yapılmış olmaları gerekmektedir. Kağıt ve plastik gibi ambalaj atıkları çevrede zararlı birikimi olmayacak ve insan sağlığını olumsuz etkilemeyecek şekilde depolanarak geri kazanım firmalarına gönderilmesi/satılması sağlanmalıdır.
- Atık su kanalizasyon sistemleri son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanmalıdır.
- Zeytinyağı atık sularının (karasu, vb.) giderilmesinde resmi otoritenin öngördüğü kurallara uyulmalıdır.
- Prina, işletmeden uzaklaştırılınca kadar uygun şekilde depolanmalıdır.
- İşletmede oluşan atıklar T.C Çevre ve Şehircilik Bakanlığının ilgili mevzuatına uygun şekilde bertaraf edilmelidir.

3.6 Zararlılar ile Mücadele

- Dış mekana açılan tüm boşluklarda zararlılara karşı önleyici tedbirler alınmalıdır. Örneğin sinek telleri (kolay temizlenebilen) ile korunmalı, kapılar kapalı tutulmalı, açık kapı alanlarında ise kapı fanları ya da PVC şerit perdeler konulmalıdır.
- Zararlı ile temas etmiş mamuller imha edilmelidir.
- İşyeri alanlarında uygun aralıklarla mekanik veya yapışkanlı fare tuzakları yerleştirilmeli, tuzaklar düzenli olarak kontrol edilmelidir.
- Zararlı ile mücadele programı hazırlanmalı ve etkin bir şekilde uygulanmalı ve kayıt edilmelidir.
- Zararlı ile mücadele programı kapsamında, ilaçlama periyodik olarak yapılmalı veya bir ilaçlama firmasından destek alınmalıdır. Eğer ilaçlama işyeri tarafından yapılacak ise bu konuda gerekli eğitim alınmış olmalıdır. Yapılan ilaçlama kayıt altına alınmalıdır. İlaçlama işlemleri Sağlık Bakanlığı tarafından izin verilen kimyasallarla ve Sağlık Bakanlığı'nca yayımlanan mevzu-

at hükümleri doğrultusunda yapılmalıdır.

- Zararlılara karşı kullanılan ilaçlar, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile temas etmeyecek şekilde ve ayrı mekanlarda muhafaza edilmelidir.
- Zararlılar ile mücadelede yürürlükteki mevzuat hükümleri dikkate alınmalıdır.
- Haşere ve kemirgen ilaçları ve sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddelerin üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar içeren uygun etiketler bulunmalıdır. Bu maddeler sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir oda veya dolaplarda saklanmalı; bu konuda eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalıdır.

3.7 Personel Hijyeni

3.7.1 Genel Şartlar

- İşyerlerinde çalışan kişiler temizlik ve hijyen kurallarına uymak zorundadır. **Personel Hijyeni Talimatı örneği Ek-12**'de verilmiştir.
- İşyerlerinde çalışan kişiler uygun, temiz iş kıyafetleri ve koruyucu giysiler giymelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.
- Dışarıdan üretim alanına girecek ziyaretçiler, işletme alanına gerekli tedbirler alınarak girmelidir.
- İş kıyafetleri işyeri dışında giyilmemelidir.
- Kişisel eşyalar ve giysiler gıdaların işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim alanında hiçbir takı takılmamalıdır. Ayrıca bunlarla ilgili uyarıcı levhalar bulundurulmalıdır.
- Çalışanların el kesiklerinde renkli yara bandı kullanımı tercih edilmelidir.
- Çalışanlar için dinlenme bölümleri ve sosyal tesisler üretim/işleme birimlerinden ayrı bir yerde olmalıdır. Üretim alanlarında herhangi bir şey yenilmemeli ve içilmemelidir. Sigara, sadece izin verilen yerlerde içilmelidir.
- Hijyen Eğitimi Yönetmeliği gereğince; işletmede gerekli eğitimi almış ve eğitim sertifikası bulunan personel çalıştırılmalıdır.
- Personele gıda mevzuatı, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri veya iyi hijyen uygulamaları ve çalışma alanı ile ilgili konularda gerekli eğitim verilmeli ve kayıtları tutulmalıdır.

3.7.2 Personel Eğitimi



- Üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda personelin sürekli eğitim alması sağlanmalıdır.
- İşyerinin bir eğitim planı olmalı ve bu planda yıl boyu yapılması planlanan eğitimlerin isimleri ve tarihleri belirtilmelidir. Özellikle hijyen eğitimleri yılda en az bir kez tekrarlanmalı ve planda sıklığı belirtilmelidir.
- Eğitim verilmesinin sağlanmasından işyeri yetkilisi sorumludur. Eğitim hizmeti ile ilgili Bakanlıklardan, işyerlerinin bağlı olduğu meslek kuruluşlarından, meslekle ilgili sivil toplum örgütlerinden veya üniversitelerin ilgili bölümlerinden yardım alınabilir.
- İşyeri sahibi/yetkilisi, çalışanların işyeri talimatlarına uyup uymadığını düzenli olarak denetlemelidir.
- Eğitim ile ilgili kayıtlar **Ek-5**'te örnek olarak verilen formlara işlenmelidir.

3.8. Depolar ve Depolama Alanları

- Depolarda, ilk giren ilk çıkar kuralına uyulmalıdır.
- Zeytin tercihen gıda ile temasa uygun, temiz, plastik kasalarda hava alacak şekilde depolanmalı, üç günden fazla depoda bekletilmemelidir.
- Zeytin depolama ve teslim alanları güneş ışığına direkt maruz kalmamalı ve serin olmalıdır.
- Zeytinler bulaşmanın ve bozulmanın önlenmesi için koşullarda ayrı ayrı ve palet yüksekliğinde (yer ile temas olmayacak şekilde), duvarla temas etmeyecek şekilde depolanmalıdır.

- Gıda ve gıdayla temas eden madde ve malzemeler, temizlik malzemeleri ve zararlılarla mücadele ilaçları birbirinden ayrı ayrı depolanmalıdır.
- Depoların işletmenin bir parçası olduğu unutulmamalı ve gerekli tüm önlemler alınmalıdır.
- Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları temizlenebilir, her türlü zararlının girişini önleyecek şekilde uygun donanıma sahip olmalıdır.
- Depolara yetkisiz kişilerin izinsiz girmesi önlenmelidir.
- Depolarda ve/veya üretim alanında akülü/şarjlı forklift kullanılmalıdır.
- Depolama tanklarının ağzı kapalı olmalıdır.

3.9 Cam ve Kırılabilir Plastik Kontrolü

- İşletmede (depo ve varsa laboratuvar dahil olmak üzere) cam kırılmalarında gereken önlemler alınmalı; kırık cam parçalarının işletmeye geçmesi, ürüne bulaşması kesinlikle önlenmelidir.
- İşletmede cam kullanılması zorunlu ise kırılmaz olmalı; ya da kırılmaya karşı camın dağıtılmaması için özel film kaplı olması gerekir. Kırılan cam ve kırılabilir plastikler için **Ek-14** ve **Ek-15** de yer alan örnek **Cam ve Kırılabilir Plastik Kırılması Temizleme ve Cam ve Kırılabilir Plastik Kontrol talimatları** uygulanmalıdır.
- **Ek-4**'de yer alan **Cam Kontrol Formları** iş yerinin ilgili bölümlerine asılmalı veya dosyada bulundurulmalıdır.

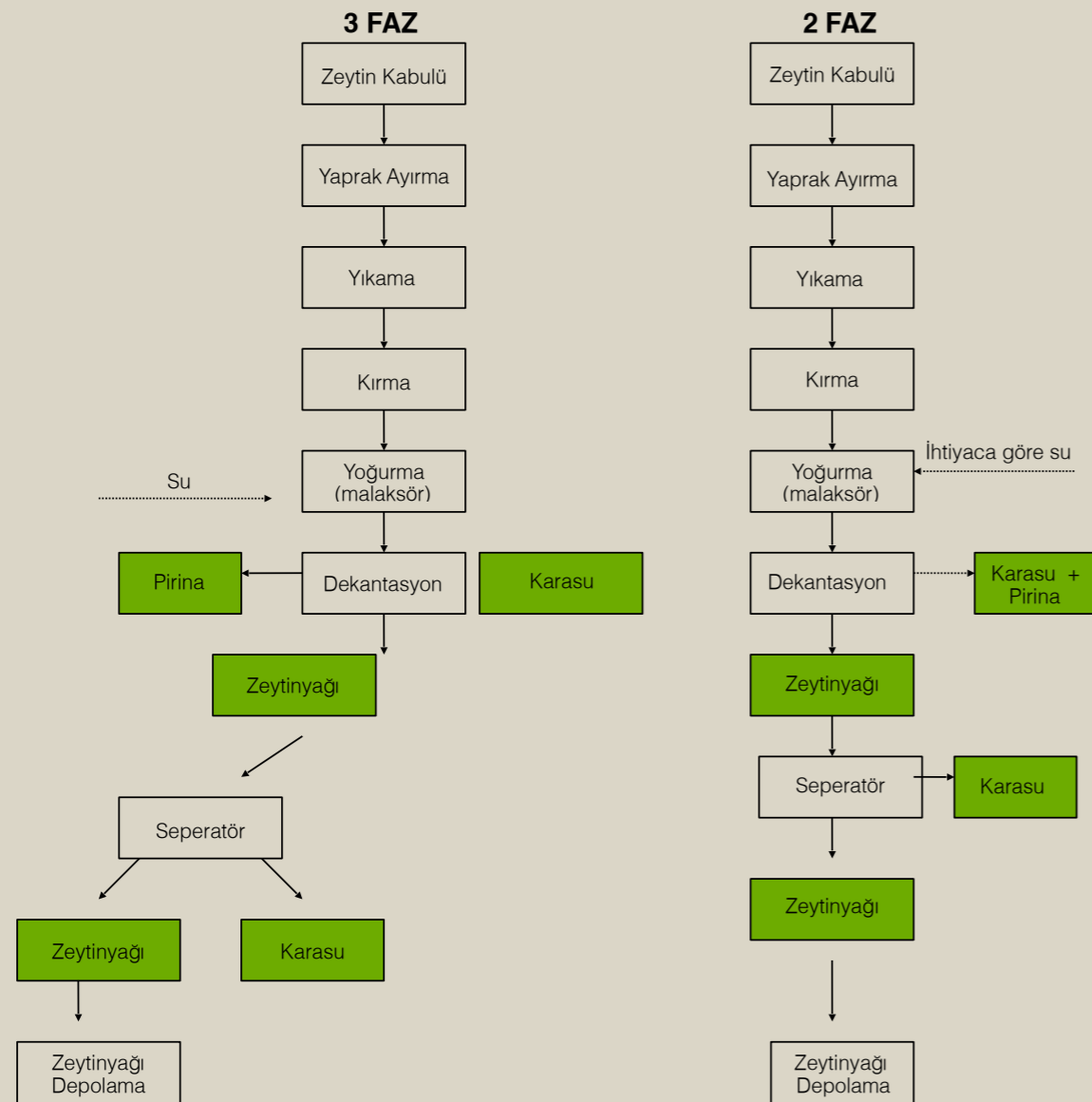
4. ZEYTİNYAĞI ÜRETİM AŞAMALARI VE DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

4.1 Zeytinyağı Üretim Akış Şeması

İdeal hasat zamanında ve uygun şartlarda hasat edilen zeytinler kasa vb. taşıma araçları ile mümkün olan en kısa zamanda işleme ulaştırılarak tekniğine ve bu kılavuzda belirtilen hijyen kurallarına uygun olarak

zeytinyağına işlenir. Zeytin sıkma işletmesi 2 fazlı ya da 3 fazlı santrifüj sistem veya geleneksel presleme sistemine vb. sahip olabilir. Aşağıda 2 fazlı ve 3 fazlı santrifüj sistemi için akış şemaları örnek olarak verilmiştir:

Üç ve İki Fazlı Sistemin Akış Şeması



Zeytin, ideal olgunluk döneminde, meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek, toprakla temas etmeden toplanmalıdır. Tüm zeytinlerin işleme kabul edildikten sonra yirmi dört saat içinde işlenmesi önerilir.

4.2 Zeytinyağı Üretim Aşamaları

4.2.1 Zeytin Kabulü

Zeytin; ideal olgunluk döneminde, meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek, toprakla temas etmeden toplanmalıdır. Toplama ve hasat sırasında oluşan meyve hasarları ve diğer uygun olmayan işlemler sonucu oluşan mikrobiyal veya enzimatik bozulmalar düşük kaliteli yağ elde edilmesine sebep olur.

Zeytinler hasattan sonra gıdaya uygun, havalandırmayı sağlayacak mümkünse plastik kasalarda en kısa sürede işleme getirilmelidir. Çuvalda ya da hava almayacak kaplarda işleme getirilen zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarında kalite sorunları oluşmaktadır.

Yerden toplanan zeytinin kalitesi, ağaçtan toplanan zeytinin kalitesinden daha düşüktür. Tüm süreçte farklı kalitede olan bu zeytinlerin birbirinden ayrılması gerekir. Örneğin dip zeytini, fermente olmuş, küflü vb. gibi düşük kaliteli zeytinler ayrı depolanmalı ve sıkılmalıdır.

Ayrıca farklı kalitedeki ürünlerin ardarda işlenmesi durumunda gerekli önlemler (yüksek kalitedeki zeytinin önce işlenmesi ya da düşük kalitede zeytinler işlendikten sonra sistemin tamamen temizlenmesi) alınmalıdır. Tüm zeytinler işleme kabul edildikten

sonra yirmi dört saat içinde işlenmesi önerilir. Ancak, koşullara göre işleme süresi üç günü geçmemelidir.

Zeytin üretiminde pestisit kullanılıp kullanılmadığı, pestisit kullanılması halinde en son uygulama tarihi kayıt altına alınmalıdır (Ek- 7).

4.2.2 Yaprak Ayırma ve Yıkama:

Yaprak ayırma ve yıkamanın amacı, yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını sağlamaktır. Ayrıca işleme sırasında bu yabancı maddelerin dekantöre (alet ekipmana) zarar vermesi de önlenir.

Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler ve toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilmelidir.

Zeytinin yıkanmasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılır.

Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre uygun sıklıkta değiştirilmelidir.

4.2.3 Kırma

Kırma meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabile-



cek metal bulaşmalarını önlemek amacıyla belirlenen periyotlarda alet ekipmanın bakımı yapılmalıdır.

4.2.4 Yoğurma:

Yoğurma işlemi katı-sıvı ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Yoğurma işlemi zeytin hamurunu uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde yapılır. Malaksörün üst yüzeyinin kapalı olması, mümkünse malaksörde azot, argon vb. gibi inert bir gaz kullanımı veya malaksörün vakum sis-

temli olması tavsiye edilir.

Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın vizkozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-35°C olmalıdır. Ancak bu sıcaklık zeytinin çeşidine ya da zeytinin özelliğine göre daha düşük olabilir, örneğin, soğuk sıkım için en fazla 27 °C.

Kaliteli yağ elde etmek için malaksörde 30°C civarı sıcaklığın uygulanması tavsiye edilir ve yoğurma süresi bir saati geçmemelidir. Çok yüksek sıcaklık ve uzun süreli yoğurma işlemi zeytinyağında olumsuz

değişimlere neden olur. (Yüksek mumsu maddeler ve alifatik alkoller, polifenol kaybı, oksidasyon, duyuusal özelliklerde azalma)

Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen suyun zeytinin %10' unu geçmesi tavsiye edilmez.

4.2.5 Katı-Sıvı Faz Ayrımı

Bu işlem üretim teknolojisine göre farklılık gösterir.

a) Hidrolik presleme (sulu baskı) : Elle veya mekanik olarak daha önceden tasiriye torbaları içine yayılmış zeytin hamuru üzerine hidrolik basınç uygulanarak yağ ve kara suyun katı fazdan ayrılma işlemidir. Bu aşamada oksidatif ürünlerin oluşması, doğal anti oksidantların su fazına, organik kalıntı ve kirliliğin zeytinyağı fazına geçmesi, duyuusal özelliklerin değişmesi söz konusu olabilir. Hidrolik preslemede minimum miktarda su kullanılmalı ve suyun sıcaklığı 30°C'yi geçmemelidir. Presleme basıncına ve kullanılan tasiriye torbalarının temizliğine dikkat edilmelidir.


b) Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama / Seçici Filtrasyon: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır. Sinoleo'da yağın %25'i alınır ve geriye kalan zeytin hamuru sürekli santrifüj sistemde işlenir. Plakaların zeytin hamuru içindeki dönüş hızı önemlidir.

c) Kontinü Santrifüj Sistemler: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılmaktadır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pirina ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkar. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır. Dekantasyon aşamasında katılan su miktarı, dekantörün etkin temizlenmesi ve devir hızının doğru seçilmesi önemlidir. Üç fazlı dekantörlerde eklenen su miktarı zeytin ağırlığının yaklaşık %15-20'si iki fazlı dekantörlerde yaklaşık %10'u kadardır.

4.2.6 Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı

Üretim teknolojisine göre farklılıklar göstermekle beraber yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme veya santrifüj kullanılarak sıvı-sıvı faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanmaktadır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır.

Uygun olmayan koşullarda (santrifüjün devir hızı, kullanılan yıkama suyunun miktarı ve sıcaklığı, yağ ile

 Kaliteli yağ elde etmek için malaksörde 30°C civarı sıcaklığın uygulanması tavsiye edilir ve yoğurma süresi bir saati geçmemelidir.

suyun temas süresi) yapılan faz ayrımı işlemlerinde istenmeyen renk, tat, koku oluşmaktadır.

Ek-8'de yer alan **Zeytinyağının Üretim Kontrol Formuna** göre zeytinyağı üretim aşamalarındaki tabloda verilen kriterler kaydedilir.

4.2.7 Zeytinyağının Ön Depolanması:

Parti bazında üretimi yapılan yağlar işletme şartlarına göre santrifüjden sonra dinlenmeye bırakılarak fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerine göre sınıflandırma yapılır. Genellikle en az 50 litrelik plastik bidonlar kullanılarak yapılan ön depolama sırasında paslanmaz çelik kaplar ve serin ortamların olması tavsiye edilir.

4.2.8 Zeytinyağının Depolanması:

Zeytinyağı depoları; üretimin yapıldığı ortamlardan bağımsız olmalıdır.

Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarının kalite değerlerinin kaybolmaması için konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanması önerilir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiş olmalıdır.

Zeytinyağının hava ile uzun süreli teması, ortam sıcaklığının yükselmesi, yağın yoğun ışığa maruz kalması, yabancı ve istenmeyen kokuların yağa sinmesi ve kimyasal migrasyon gibi etkenler yağın oksidasyonuna ve

bozulmasına neden olabileceğinden depolama koşullarının kontrol altına alınması, periyodik temizliğin yapılması ve tank kapaklarının sürekli kapalı tutulması önemlidir. Uzun süreli depolamada tankların tam dolu olması önemlidir.

Zeytinyağının sıcaklığı en fazla 22°C olacak şekilde depolanması önerilir.

Zeytinyağları fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerine göre sınıflandırılarak işaretlenmiş farklı tanklarda depolanmalıdır.

Zeytinyağını tanktan tanka aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrılması önerilir. Aksi takdirde tankın dibinde biriken posa zeytinyağının kalite özelliklerini olumsuz etkileyecektir.

4.2.9 Zeytinyağı Tedarikçi Depoları:


Birincil üretim yapan müstahsil ile üretim tesisleri arasında yağ alım-satımı yapanlar ve komisyoncular tarafından kullanılan depolardır. Bu depolarda kullanılan tanklar ; paslanmaz çelik, konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olmalıdır. Zeytinyağının inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle hava ile teması mümkün olduğunca engellenmelidir. Zeytinyağının sıcaklığı 22 °C'yi aşmamalıdır. Uzun süreli depolamada tankların tam dolu olması önemlidir. **Ek-9**'da yer alan **Tank Takip Formuna** göre depolanan zeytinyağı tabloda belirtilen hususlar dikkate alınarak kaydedilir.

5. YASAL DÜZENLEMELER

Yağ sektörü ile ilgili aşağıdaki kanun, yönetmelik ve talimatlar kullanılmakta olup; zaman içerisinde değişebileceğinden ilgili sitelerden güncellenmelidir.

- **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Teşkilat ve Görevleri Hakkında Kanun Hükmünde Kararname**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 08.06.2011, 27958 Mükerrer
<http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/4.5.639.pdf>
- **5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 13.06.2010, 27610
<http://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.5996.pdf>
- **Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15595&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=g%C4%B1da>
- **Gıda Hijyeni Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15592&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=g%C4%B1da>
- **Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.12.2011,28145
<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15594&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=g%C4%B1da>
- **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011,28157
<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15688&sourceXmlSearch=g%FDda&MevzuatIliski=0>
- **Biyosidal Ürünlerin Kullanım Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 27.01.2005 , 25709
<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.7322&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=biyosidal>
- **Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (Tebliğ No: 2010/35)**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 07.08.2010, 27665
<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.14193&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=pirina>
- **Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (Tebliğ No: 2014/53)**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 20.11.2014, 29181
<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=9.5.20224&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=pirina>
- **İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 17.02.2005, 25730
<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.7510&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=insani%20t%C3%BCketim>
- **Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 29.12.2011,28157
<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.15693&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=g%C4%B1da%20ile%20temas>
- **Biyosidal Ürünler Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 31/12/2009, 27449
<http://www.mevzuat.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.13672&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=biyosidal>
- **Hijyen Eğitimi Yönetmeliği**
Resmi GAZETE tarih ve sayısı: 05.07.2013, 28698
<http://mevzuat.basbakanlik.gov.tr/Metin.Aspx?MevzuatKod=7.5.18552&MevzuatIliski=0&sourceXmlSearch=hijyen>



 Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarının kalite değerlerinin kaybolmaması için konik dipli paslanmaz çelik tanklar kullanılmalıdır.

6. NASIL YARDIM ALABİLİRSİNİZ?

İşletmeniz ile ilgili her türlü sorun ve soru için internette <http://www.tarim.gov.tr> adresinden, merkezde **Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü** ve bulunduğunuz ilde bulunan Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı **Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü / Gıda ve Yem Şubelerinden** yardım talep edebilirsiniz.

Her türlü bilgi ve başvuru için:

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı

Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Adres: Eskişehir Yolu 9. Km. Lodumlu / Ankara

Tel No:0 312 258 77 03

Faks No: 0 312 258 77 99

İl/ İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri



EK – 1: ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU

ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU			
İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO: ONAY/KAYIT NO: İŞLETME FAALİYETİ: İŞLETMENİN UNVANI: ADRESİ: TELEFON: İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:	RESMİ KONTROL RAPOR NO:		
	RESMİ KONTROL TARİHİ: BİR ÖNCEKİ RESMİ KONTROL TARİH, NO VE AMACI: RESMİ KONTROLÜN AMACI: RUTİN DENETİM HIZLI UYARI BİLDİRİMİ İHBAR VE ŞİKÂYET İZLEME İZLENEBİLİRLİK NUMUNE ALMA TAKİP DENETİMİ DİĞER		
A. Genel Hijyen		UYGUN	UYGUN DEĞİL
1. İşletme; temiz, iyi durumda olmalı, bakım ve onarımı düzenli olarak yapılmalı.			
2. Çalışma alanı ve havalandırma, hijyen uygulamalarına izin verecek şekilde yeterli olmalı.			
3. Depo yeterli kapasitede olmalı, gerekli durumlarda sıcaklıkların izlenmesini ve kayıt edilmesini sağlamalı.			
4. Yeterli sayıda ve uygun yerleştirilmiş etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet ve lavabo bulunmalı.			
5. Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmamalı.			
6. Lavabolarda, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunmalı.			
7. Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olmalı.			
8. Yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanmalı.			
9. Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde olmalı.			
10. Gerekli durumlarda, kıyafet değiştirme bölümü ve yeterli sayıda duş bulunmalı.			
11. Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın bulunduğu alanlarda depolanmamalı.			
B. Özel Hijyen Gereklilikleri			
1. Zemin ve duvar yüzeyleri; sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı. Duvarlar, işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olmalı.			
2. Tavanlar veya çatının iç yüzeyi kir birikimini, yoğunlaşmayı ve küf gelişimini engelleyecek biçimde olmalı.			
3. Pencere ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde olmalı. Haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek rahatça çıkarılabilen ekipman takılmalı.			
4. Kapılar temizlenebilir, dezenfeksiyona uygun, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olmalı.			
5. Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir ve korozyona dayanıklı olmalı.			
6. Gerekli durumlarda, çalışma alet ve ekipmanların temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli bölüm ve uygun donanım bulunmalı.			
7. Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri kilitli ve sorumlusu belirlenmiş ayrı bir bölümde depolanmalı.			
8. Gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanmalı.			
B.1. Çadır, Büfe ve Seyyar Satış Araçları gibi Taşınabilir ve/veya Geçici Gıda İşletmeleri, Öncelikli Yerleşim Amacı Özel Konut Olan Ancak İçinde Gıdanın Düzenli Olarak Piyasaya Arzı için Hazırladığı Bina ve Satış Makineleri için Gereklilikler			
1. Hayvan ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde olmalı, yerleştirilmeli ve temiz tutulmalı.			
2. Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik kurallara uyulmalı.			
3. Gerekli durumlarda;			
a) Gıda ile temas eden tüm yüzeyler sağlam, kolay temizlenebilir, dezenfekte edilebilir, pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olmalı.			
b) Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanmalı.			
c) Gıdanın hijyenik olarak temizlenmesi için yeterli imkânlar sağlanmalı.			
ç) Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı.			
d) Sıvı veya katı atıklar hijyenik bir şekilde depolanmalı ve işletmeden uzaklaştırılmalı.			
e) Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartları korunmalı ve izlenmeli.			
f) Gıda mümkün olduğunca bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilmeli.			
C. TAŞIMA			
1. Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, temiz ve dezenfeksiyona uygun olmalı ve iyi muhafaza edilmeli.			
2. Araç ve/veya konteyner içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı			
3. Gıda ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte taşınması halinde ürünlerin birbirinden ayrılması sağlanmalı.			
4. Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerler kullanılmalı.			
5. Araçlar ve/veya konteynerler, farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli.			
6. Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalı.			
7. Taşımada kullanılan araçlar, gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmeli ve sıcaklıklar izlenebilmeli.			
D. EKİPMAN İLE İLGİLİ GEREKLİLİKLER			
1. Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:			
a) Etkili bir şekilde temizlenmeli ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmeli ve bu işlemler yeterli sıklıkta yapılmalı.			
b) Bulaşma riskini en aza indirecek uygun malzemeden üretilmiş, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda olmalı.			
c) Kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilmeli.			
2. Gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilmiş olmalı.			

3.	Korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılmalı.		
E. GIDA ATIĞI			
1.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılmalı.		
2.	Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya alternatif bir sistemle toplanmalı ve depolanmalı. Bu sistem, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olmalı.		
3.	Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanmalı ve buna uygun olarak kullanılmalı.		
4.	Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenmeli.		
F. SU TEDARİKİ			
1.	Gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte, sürekli ve yeterli olmalı.		
2.	İşletmede, içilebilir ve içilemeyen suların taşındığı hatlar işaretlenmeli ve karışma durumu olmamalı.		
3.	Geri kazanılmış su, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte olmalı.		
4.	Gıda ile temas eden buz, gıda mevzuatına uygun ve içilebilir nitelikte sudan elde edilmeli, uygun koşullarda depolanmalı ve taşınmalı.		
G. PERSONEL HİJYENİ			
1.	Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı ve gerekli durumlarda uygun temiz koruyucu kıyafet giyilmeli.		
2.	Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki personelin, gıda ile temas etmesine veya gıdaların işlendiği alanlara girmesine izin verilmemeli.		
3.	İşletmede temizlik ve personel hijyeninden sorumlu kişi veya kişiler bulunmalı.		
H. GIDALARA UYGULANABİLEN HÜKÜMLER			
1.	Gıda işletmecisi, son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmemeli.		
2.	Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmalı ve uygun şartlarda muhafaza edilmeli.		
3.	Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında insan tüketimine uygun olmaktan çıkarılacak tüm bulaşmalara karşı korunmalı.		
4.	Haşere ve kemirgen kontrolü ile evcil hayvanların işletmelere girmesini önlemek amacıyla için uygun prosedürler uygulanmalı.		
5.	Hammadde, bileşen, ara ve son ürünler uygun sıcaklıklarda tutulmalı ve soğuk zincir kırılmamalı.		
6.	Hammaddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli genişlikte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olmalı.		
7.	Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtım işlemi takiben veya herhangi bir ısıtım uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulmalı.		
8.	Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılmalı ve ortaya çıkan sıvılar drene edilmeli.		
9.	Tehlikeli ve/veya hayvan yemi dahil yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenmeli ve güvenli kaplarda ayrı depolanmalı.		
I. GIDALARIN AMBALAJLANMASINA VE PAKETLENMESİNE İLİŞKİN HÜKÜMLER			
1.	Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olmamalı.		
2.	Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanmalı.		
3.	Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülmeli. Özellikle tenike kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğü ve temizliği sağlanmalı.		
4.	Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi kolay olmalı.		
İ. ISIL İŞLEM			
1.	Uygulanan ısıtım yöntemi; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmeli ve gıdanın bulaşmasını önlemeli.		
2.	Gıda işletmecisi, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmeli.		
3.	Kullanılan yöntem; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık (UHT) veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olmalı.		
J. EĞİTİM			
1.	Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında belirli aralıklarda bilgilendirme ve eğitimleri sağlanmalı.		
2.	Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkeleri ile iyi hijyen uygulama kılavuzlarının uygulanması konusunda sorumlu personelin yeterli eğitimi alınması sağlanmalı.		

NOTLAR:

1. Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgiler resmi kontrol raporuna işlenir.
2. Bu form, Hijyen Yönetmeliği hükümleri dikkate alınarak doldurulur.
3. Bu formun B.1. maddesi kapsamındaki işletmelerin resmi kontrolünde, bu formun sadece B.1. bölümü doldurulur.

UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ
ONAYLI İŞLETMELER İÇİN ÖZEL HİJYEN GEREKLİLİKLERİ (*)	
UYGUN BULUNMAYAN MADDE	UYGUNSUZLUK NEDENİ

(*) “Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” kapsamında yapılan resmi kontrollerde, **ONAYLI/KAYITLI İŞLETMELERE AİT RESMİ KONTROL FORMU**na ilave olarak tespit edilen eksiklikler bu bölümde belirtilir.

Resmi Kontrol Ekibinin: _____ Gıda işletmecisi ve/veya yetkilisinin: _____

Adı-Soyadı : _____ Adı-Soyadı : _____ Adı Soyadı : _____

Unvanı : _____ Unvanı : _____ Unvanı : _____

İmza – Tarih : _____ İmza – Tarih : _____ İmza – Tarih : _____

EK-2. TEMİZLİK KONTROL FORMU

TEMİZLİK KONTROL FORMU			
TARİH	EKİPMAN/YÜZEY	TEMİZLİK	TARİH/TEMİZLİĞİ YAPAN PERSONEL

AÇIKLAMALAR:

EK-3. ÖRNEK TEMİZLİK PLANI-I

ÖRNEK TEMİZLİK PLANI-I					
TEMİZLENECEK YÜZEY	SIKLIK	KULLANILAN TEMİZLİK ÜRÜNÜ	NASIL	KİM	KONTROL

AÇIKLAMALAR:

EK-3. ÖRNEK TEMİZLİK PLANI-II

Temizlenecek alan adı :					
Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan yöntem :					
Kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri:					
Temizlik ve dezenfeksiyon sıklığı :					
Gün	Saat	Temizleyen	Saat	Temizleyen	İMZA
1 :....	 :....		
2 :....	 :....		
3 :....	 :....		
4 :....	 :....		
5 :....	 :....		
6 :....	 :....		
7 :....	 :....		
8 :....	 :....		
9 :....	 :....		
10 :....	 :....		

KONTROL EDEN

Ek-4. CAM VE KIRILABİLİR PLASTİK KONTROL FORMU

Yıl:		Ay							
Camlar		Cam Sayısı	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Laboratuar														
Üretim Alanı														
Depolama														
√ : Uygun		X: Uygun Değil												
KONTROL EDEN							ONAY							

EK-5. PERSONEL EĞİTİM FORMU

Personelin Adı:		Görevi:		Sicil No:	
Eğitimin Konusu	Tarihi-Süresi	Eğitimi Veren/ler	Onay		

EK-6. TUVALET TEMİZLİK KONTROL FORMU

Tarih: - / / Bay Bayan

Gün	Saat	GÜNLÜK				HAFTALIK (Dezenfeksiyon)			Temizliği Yapan İmza	Kontrol Eden İmza
		Sıvı Sabun kontrolü	Tuvalet Temizliği	Çöp kovaları kontrolü ve temizliği	Kağıt havlu kontrolü	Duvarlar Kapılar	Çöp kutuları	Camlar		
Pazartesi										
Salı										
Çarşamba										
Perşembe										
Cuma										

AÇIKLAMALAR:
ONAY

EK-7. ZEYTİN ALIMI VE ELDE EDİLEN ZEYTİNYAĞININ KONTROL FORMU

Tarih:

Üretici İsmi	Yöresi	Parti No	Zeytin Miktarı (kg)	Zeytinin Varyetesi	Zeytinin Olgunluk Derecesi	Sevkiyat Koşulları	Son Yapılan Bitki İlaçlama Uygulaması ve Tarihi	Hasat Şekli Dip, Sikkme, vb.	Elde Edilen Yağ Miktarı (kg)	Serbest Yağ Asitliği %	Peroksit Değeri meq/kg yağ	Duyusal Kalite
KONTROL EDEN			İSİM			ONAY			İSİM			İMZA

EK-8. ZEYTİNYAĞININ ÜRETİM KONTROL FORMU

TARİH	SAAT	PARTİ NO	Yıkama Suyu Temizlik Kontrolü	Malaksör Hamur Sıcaklığı (°C)/süresi	Dekantör Devir Hızı	Pres Basıncı*	Seçici Filtrasyon İşlem Süresi *	İMZA

AÇIKLAMALAR:

NOTLAR:

- Zeytinyağı Üretim Tesisleri, proses kontrol formlarını kendi tesislerine göre oluşturabilirler.
- * İşaretili sütunlar sulu baskı/taş kırma yöntemi ve sinolea sistemi ile üretim yapan zeytinyağı üretim tesisleri için verilmiştir.

EK-9. TANK TAKİP FORMU

Yağın elde edildiği teknik (ilk hasat, organik, cold pressed, vb.)

Tarih	Tank No	Aktarılan Tank No	Parti No / İrsaliye no vb.	Yağ Miktarı	Serbest Yağ Asidi %	Üretim Tekniği	Duyusal Karakteri	Yağın Satıldığı Firma/Kişi İsmi ve Tarihi	İmza

AÇIKLAMALAR:

EK:10 YILLIK KALİBRASYON PLANI

SIRA NO	ÖLÇÜM CİHAZI ADI	CİHAZ KODU	BULUNDUĞU BÖLÜM	KALİBRASYON SÜRESİ	SAYFANO:											
					AYLAR											
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

HAZIRLAYAN:

ONAYLAYAN:

EK:11 SOYUNMA ODALARI TEMİZLİK TALİMATI

İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ GEREKLİLİKLERİ:

- Çalışma sırasında çelik burun kaymaz tabanlı iş ayakkabısı, iş kıyafeti ve eldiven, bone, maske kullanılır.
- Alyans dahil her tür takı kullanımı yasaktır, personelin şahsi soyunma dolaplarında muhafaza edilir.
- Temizlik sırasında, kimyasal madde (kostik, klorak vb.) kullanılması durumunda koruyucu kimyasal gözlüğü, çizme ve kimyasala dayanıklı eldiven kullanılır. Sıcak su kullanılacak ise, sıcağa dayanıklı eldiven kullanılır.

ÇEVRE GEREKLİLİKLERİ:

- Temizlik ve personel kullanımı sonucu oluşan kontamine atıklar, kontamine atık konteynırına atılır.
- Temizlik sırasında toplanan kağıt/karton, pet, plastik, naylon, cam, teneke vb. geri kazanılabilir atıklar, tanımlanmış konteynırlara atılır, temizlik personeli tarafından ambalaj depolama alanına götürülür.
- Evsel atıklar, belediyeye ait çöp konteynırına atılır
- Temizleme sırasında oluşan atık sular, bölüm içinde ve dışında bulunan ızgara ve rögarlar ile toplanarak atık su arıtma tesisine gönderilir, burada arıtılıp yönetmelik standartlarına uygun olarak kanalizasyona deşarj edilir.

UYGULAMA :

Soyunma odaları Genel Temizlik Planında belirtilen sıklıkta, temizlik maddesi konsantrasyon ve miktarlarıyla aşağıdaki sıra ile tarif edildiği gibi temizlenmelidir.

Dikkat edilmesi gerekenler;

- ▶ Temizlik malzemeleri ile çalışmadan önce eldiven kullan,
- ▶ Kireç sökücü kullanıldığında gözlük ve maske tak, çizme giy,
- ▶ Tuvalet için kullandığın fırçaları diğer yerlerde

- kullanma,
- ▶ Temizlik bittiğinde eldivenlerini çöpe at, çizmeni yıka ve değiştir, son olarak üstündeki kıyafetleri değiştir,
- ▶ Bozuk musluk, tıkanıklık, kırık fayanslar vb uygunsuzluklar var ise **Temizlik Kontrol Formu'** na kaydet ve amirine haber ver.

Her gün yapılacak işler;

- ✓ Soyunma odasındaki dağınıklıkları (karton, çizme vb) topla,
- ✓ Daha sonra çöpleri topla ve çöp kovasına at,
- ✓ Aynalarda, kapılarda görünür kir var ise temizle,
- ✓ Yerleri deterjanlı su ile paspasla, durula ve dezenfektan ile yıka suyu çek pas ile al,
- ✓ Kırık fayans, pencere, kapı, dolap vb. arızaları **Temizlik Kontrol Formu'** na kaydet ve amirine haber ver.

Farklı aralıklarla yapılacak işler (Genel Temizlik Planına göre);

- ✓ Duvarları kuru süpürge ile süpür,
- ✓ Duru su bez ile pencere cam/çerçevelerdeki kirleri al, deterjanlı bez ile temizledikten sonra durula ve kurula,
- ✓ Aynaları önce deterjan ile temizle, durula ve kurula,
- ✓ Çöp kovalarını deterjan ile temizleyip duruladıktan sonra en az yarım saat olacak şekilde dezenfektan ile muamele ettikten sonra durula,
- ✓ Dolapların üstlerini ve yüzeylerini önce deterjanlı su ile silip sonra duru sulu bez ile sildikten sonra kurula,
- ✓ İş bitiminde kullandığın malzemeleri yıkadıktan sonra depoya kaldır,
- ✓ İş bitiminde "**Temizlik Kontrol Formu**"nu doldur.

EK:12 PERSONEL HİJYENİ TALİMATI

UYGULAMA :

- ✓ İş kıyafetini giy,
- ✓ Dolabında iş kıyafetin ile günlük kıyafetini ayrı bölmede tut,
- ✓ Haftada iki kez iş kıyafetini değiştir,
- ✓ Boneni/ örtünü tak,
- ✓ Takı takma, varsa çıkar (Küpe, bilezik, kolye, yüzük, saat, vb.),
- ✓ Ellerin kirli iken ambalaj malzemelerine dokunma,
- ✓ Çalışma alanına girmeden önce ellerini yıka,
- ✓ Çalıştığın ortamı temiz tut,
- ✓ Tırnaklarını kısa kes ve temiz tut,
- ✓ Günlük sakal tıraşını ol,
- ✓ Saç tıraşına özen göster, kısa ve temiz olmasını sağla,
- ✓ Çalışma alanlarında sigara içme, sakız çiğneme, yerlere tükürme,
- ✓ İlaç kullanımı gerektiğinde hemşireye git ve onun eşliğinde ilaç kullan ve ilgili formu imzala,
- ✓ Gece vardiyasında ilaç gerektiğinde varsa kalite kontrol laboratuvar personelinden alarak onun yanında ilacı kullan ilgili formu imzala,
- ✓ İşletme içinde ilaç kullanma,
- ✓ Hastalık durumunu hemşireye bildir.

EK:13 TUVALET TEMİZLİK TALİMATI

UYGULAMA :

Tuvaletler, Genel Temizlik Planında belirtilen sıklıkta ve temizlik maddesi konsantrasyon ve miktarıyla aşağıdaki sıra ile tarif edildiği gibi temizlenmelidir.

Dikkat edilmesi gerekenler;

- ▶ Temizlik malzemeleri ile çalışmadan önce eldiven kullan,
- ▶ Kireç sökücü kullanıldığında gözlük ve maske tak,
- ▶ Çizmeni giy,
- ▶ Tuvalet için kullandığın fırçaları diğer yerlerde kullanma,
- ▶ Temizlik bittiğinde eldivenlerini çöpe at, çizmeni yıka ve değiştir, son olarak üstündeki kıyafetleri değiştir.
- ▶ Bozuk musluk, tıkanıklık, kırık fayanslar vb. uygunsuzluklar var ise **Temizlik Kontrol Formu'** na kaydet ve amirine haber ver.

Her gün yapılacak işler;

- ✓Öncelikle sifonlara basarak tuvaletlerin kaba kirleri akıt,
- ✓Daha sonra çöpleri topla ve çöp kovasına at,
- ✓Lavabolara ve musluklara en baştan başlayarak sırasıyla deterjanlı su ile fırçala ve bırak,
- ✓Yine aynı lavabodan başlayarak durula ve dezenfektan ile muamele et bekle,
- ✓Tuvalet taslarını deterjan ile temizle, durula ve dezenfektan ile yıka,
- ✓Tuvalet musluklarını önce deterjan daha sonra dezenfektan ile temizle,
- ✓Tuvaletlere en baştan başlayarak sırasıyla deterjanlı su ile fırçala ve bırak,
- ✓Yine aynı tuvaletten başlayarak durula ve dezenfektan ile muamele et bekle,
- ✓Sabunlukları deterjanlı su ile yıka durula ve dezenfektan ile yıka,
- ✓Kurutma makinasının üstünü deterjanlı bez ile temizle ve temiz bez ile durula,
- ✓Kapı kollarını deterjanlı su ile yıka durula ve dezenfektan ile yıka,
- ✓Aynalarda, kapılarda, fayanslarda görünür kir var ise temizle,
- ✓Çöpleri boşalt deterjanlı su ile yıka ve yeni torba geçir,

- √ Yerleri deterjanlı su ile paspasla, durula ve dezenfektan ile yıka suyu çek pas ile al,
- √ İş bitiminde kullandığın malzemeleri yıkadıktan sonra depoya kaldır,
- √ Giriş paspaslarını deterjan ile yıkadıktan sonra dezenfektan ekle,
- √ Eldivenlerini çıkart,
- √ Sabunlukların dolu olup olmadığını kontrol et, eksikleri varsa doldur,
- √ Kurutma makinasının düzgün çalışıp, çalışmadığını kontrol et, çalışmıyor ise amirine haber ver.

Farklı aralıklarla yapılacak işler (Genel Temizlik Planına göre);

- √ Fayansları deterjanlı su ile fırçala durula ve dezenfektan ile muamele et paspasla suyunu al,
- √ Pencere cam ve çerçevelerinin duru sulu bez ile kaba kirlerini al, deterjanlı bez ile temizledikten sonra durula ve kurula,
- √ Aynaları önce deterjan ile temizle sonra durula ve kurula,
- √ Çöp kovalarını deterjan ile temizleyip duruladıktan sonra en az yarım saat olacak şekilde dezenfektan ile muamele ettikten sonra durula,
- √ Tuvaletleri temizledikten sonra kireç sökücü dök ve en az yarım saat bekledikten sonra durulayarak dezenfekte et,
- √ İş bitiminde kullandığın malzemeleri yıkadıktan sonra depoya kaldır,
- √ İş bitiminde "Temizlik Kontrol Formu"nu doldur.

EK:14 CAM VE KIRILABİLİR PLASTİK KIRILMASI TEMİZLEME TALİMATI UYGULAMA :

Üretim hattı dışında (ofis binası, üretim çalışma alanları, laboratuvarlarda vb.) cam kırılması:

- √ Kırılan malzemenin kırıklarının dağıldığı alanı çevreleyerek giriş çıkışı önle,
- √ Kırılmanın olduğu alanda bulunan personelin hareket etmelerini engelle,
- √ Kırılmanın yakınında bulunan personelin ayaklarının altını kontrol ederek, kırılma alanından çıkar,
- √ Belirlenmiş ekipman ile kırıkların olduğu alanı temizle, kırıkları "Cam atıkları" kovasına atarak kirlenmiş ekipmanı temizle,
- √ Vakumla cam kırılan alanı temizle,
- √ Yaptığın temizliği kontrolü "**Cam ve Kırılabilir Plastik Kırılması Kontrol Formu**"na yaz,
- √ Amirine yaptığın işlemi bildir.

EK:15 CAM VE KIRILABİLİR PLASTİK KONTROL TALİMATI UYGULAMA :

Ayda 1 kez bulunduğun bölgenin dolaşarak aşağıdaki kontrolleri yap,

- √ İlgili bölgeyi dolaşarak "**Cam ve Kırılabilir Plastik Listesi**"ne göre kapı camlarını, pencere camları ve benzeri tüm cam malzemeleri kontrol et,
- √ Kontrol sonucu kırılan veya kullanıma uygun olmayan camları **cam ve kırılabilir plastik kontrol formuna** kaydet ve ilgili bölgenin birim/bölüm sorumlusuna bildir,




TÜRKİYE GIDA VE İÇECEK SANAYİİ
DERNEKLERİ FEDERASYONU