



## Ticari mutfaklara, kantinlere vb. yerlere yönelik gereksinimler

Bu bilgilendirme formu ticari mutfaklar, kantinler vb. alanların gereksinimleri konusunda oryantasyon sağlamak içindir. Gıda işletmecisi, ilgili güncel yasaların kapsamlı denetim ve değerlendirmesine tabidir ve ilgili yönetmeliklere uymakla yükümlüdür, bu yükümlülüklerden başka talepler ve gereksinimler de türeyebilir. İşletmeci güvenli gıdaların üretimi ve dolaşıma sokulmasında ana sorumluluğu taşır ve gerekli hijyenik şartların yerine getirilmesinden sorumludur.

Bu bilgilendirme formu genel durumlarda gıda üretimini ve gıdaları dolaşıma sokmayı uygun hijyenik koşullarda yerine getirmenin koşullarını açıklamaktadır. Gıdaların güvenliği tehlikeye atılmadığı sürece gereksinimlerden sapmalar münferit durumlarda mümkündür.

Gıdaların ele alındığı iş yerleri, hijyenik olarak kusursuz iş süreçleri mümkün olabilecek şekilde yapılandırılmış olmalıdır ve buralarda kirlenmeler veya olumsuz etkileşimler engellenebilmelidir (örn. temiz bir alanın temiz olmayan alandan ayrılması, haşere kontrolünün sağlanması gibi).

### 1. Mutfak

- 1.1. Mutfağın alanı amaca uygun şekilde yeterince büyük olmalıdır.
- 1.2. Yer kaplamaları kusursuz durumda olmalıdır. Yer kaplamaları, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda kolay dezenfekte edilebilir, su geçirmez, su itici ve aşınmaya karşı dayanıklı olmalıdır. Aynı zamanda kaydırmaz da olmalıdır. Gerekli durumda yerlerde uygun bir gider akış sistemi olmalıdır.
- 1.3. Duvarlar ilgili iş süreçlerine uygun yükseklikle aşınmaya karşı dayanıklı, su geçirmez düz bir kaplama (örn. fayans gibi - duvar kağıdı değil) veya düz çimento üzerine boya veya aynı değerde sıvayla kaplı olmalıdır. Duvarlar, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda kolay dezenfekte edilebilmelidir.
- 1.4. Tavan ve tavan yapıları / tavan iç alanları kirlerin toplanmayacağı, yoğuşma suyunun, küfün oluşmayacağı veya malzeme parçacıklarının çözülmeceği şekilde olmalıdır.
- 1.5. Yeterli, uygun, doğal veya suni havalandırma sağlanmış olmalıdır. Temiz olmayan bir alandan temiz bir alana giden suni oluşturulmuş hava akımları engellenmelidir. Havayla aktarılabilecek kirlenmeleri engellemek için tüm pişirme, kızartma ve fritöz alanlarının üzerinde yeterli şekilde havalandırma sistemi bulunmalıdır.
- 1.6. Gıdaların ele alındığı alanlardaki bazı bölgeler (kapılar, pencereler, donanım, çalışma alanları vs.) ve özellikle gıdalara temas eden alanlar kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır. Bunlar düz, aşınmaya karşı dayanıklı, paslanmaz ve zehirli olmayan malzemelerden oluşmalıdır. Pencere ve dışarıya açılan havalandırma aralıkları temizleme amacıyla kolay çikartılabilir sinekliklerle kapalı olmalıdır.
- 1.7. Soğutucu veya derin dondurucularda depolanacak gıda maddeleri için yeterli boyutta ve termometrelerle donatılmış mutfak donanımları mevcut olmalıdır. Soğutma

sistemlerinden gelecek damlama sular kapalı bir sistemle doğrudan su gider sistemine ulaşmalıdır.

- 1.8. Çalışma cihazları veya donanımların temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için uygun tertibatlar mevcut olmalıdır. Bunlar içme suyu kalitesinde bir sıcak ve soğuk su beslemesine sahip olmalıdır.
- 1.9. Uygun yerlerde yeterli sayıda ayrı ayrı lavabolar bulunmalıdır. Bu lavaboların sıcak ve soğuk su beslemesi olmalıdır. Bunun haricinde hijyenik el yıkama ve kurulama için maddeler mevcut olmalıdır. Gıdaların yıkanması için tertibatlar (örn. ek lavabo gibi) el yıkama lavabolarından ayrı olmalıdır.
- 1.10. Uygun doğal ve/veya suni ışıklandırma sağlanmış olmalıdır.

## 2. Kiler

- 2.1. Yerler su geçirmez, eşikler sızdırmaz, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olmalıdır. Kaydırmaz olmalıdır.
- 2.2. Duvarlar düz çimento üzerine düz kaplama veya eş değerde bir sıva ile kaplı olmalıdır. Duvarlar, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda kolay dezenfekte edilebilir olmalıdır.
- 2.3. Tavan ve tavan yapıları / tavan iç alanları kirlerin toplanmayacağı, yoğuşma suyunun, küfün oluşmayacağı veya malzeme parçacıklarının çözölmeyeceği şekilde olmalıdır.
- 2.4. Pencere ve dışarıya açılan havalandırma aralıkları temizleme amacıyla kolay çıkartılabilir sinekliklerle kapalı olmalıdır.
- 2.5. Donanımlar, kapılar ve pencereler düz, aşınmaz, paslanmaz ve kolay temizlenebilir malzemelerden oluşmalıdır.
- 2.6. Gıda maddeleri depolama esnasında birbirlerini olumsuz olarak etkilememelidir, yani yıkanmamış sebzeler taze ve paketlenmemiş et ve/veya açık gıdalarla birlikte depolanmamalıdır. Gıda içeren haznelere doğrudan yerde bulunmamalıdır.

## 3. Tezgah alanı / Yemek çıkış alanı

- 3.1. Tezgah veya yemek çıkış alanlarında çalışma alanına yakın ve kolay ulaşılabilir ve soğuk/sıcak su erişimine sahip bir el yıkama lavabosu, hijyenik el yıkama ve kurulamaya yönelik maddeler gereklidir.
- 3.2. Gıdaların olumsuz etkilenmesinden korunması (örn. tükürük ve öksürme koruması) gereklidir.

## 4. Personel tuvaletleri

- 4.1. Ayrı bir personel tuvaleti gereklidir. Tüm sıhhi alanlar uygun doğal veya suni havalandırmaya sahip olmalıdır. Tuvalet alanları kesinlikle doğrudan gıdaların ele alındığı bölgelere açılmamalıdır.
- 4.2. Tuvaletler veya ön geçiş odalarının içme suyu kalitesinde sıcak ve soğuk suya sahip bir lavaboyla donatılmış olmalıdır; bunun haricinde hijyenik el yıkama ve kurulama için gerekli maddeler bulunmalıdır.

## 5. Yan odalar

- 5.1 Personel için iş ve sokak giysilerinin ayrı bir şekilde saklanması için bir imkan bulunmalıdır.
- 5.2 Temizlik ve dezenfektan maddeler ve temizlik cihazları ayrı bir yerde depolanmalıdır.
- 5.3 Gerekli duruma göre personel için uygun giyinme odaları sağlanmalıdır.

## 6. Öz kontroller

Aşağıda sıralanmış öz kontroller VO (EG) No. 852/2004 yönetmeliğine göre belgelendirilmelidir. Belgelendirmeler uygun bir süre boyunca saklanmalıdır. Üretilen ürüne bağlı olarak en az 12 aylık saklama süresi tavsiye edilir.

- 6.1 Ürün giriş kontrolleri çerçevesinde durum (örn. tazelik, kalite, temizlik, MHD/ tüketim tarihi gibi işaretler) ve teslim edilen ürünlerin ısıları kontrol edilmelidir.) Standartlardan sapan durumlardaki önlemler belgelendirilmelidir. Kendi alışverişlerinizde boşaltım esnasında ısı kontrolü yapılmalıdır.
- 6.2 Şu ısı kontrolleri gereklidir:
  - Günde en az 1 kez tüm donmuş ve soğutma alanlarında ısı kontrolü gerçekleştirilmelidir.
  - Kümes hayvanları, kıyma, balık ve kolay bozulabilen diğer gıdalarda "sıcak mutfağa" sahip işletme ürün ısıları kontrolleri yapılmalıdır. İç ısınma kontrolü gerekli durumlarda gözle kontrolle de mümkündür (kesmek).
  - Yemek çıkışı esnasında sıcak tutma ısı (> 65° C) günlük olarak kontrol edilmeli ve bu kontroller belgelendirilmelidir. Bu ısıların altında kalınması durumunda gerekli durumlarda sonradan ısıtma gerçekleştirilmelidir.
  - Salata sosları, soslar, tatlılar ve salatalar vb. kolay bozulan gıda ürünlerinin soğutma ısıları kontrol edilmelidir.
- 6.3 Fritöz yağının kontrolü sensörlü kalite denetimi (koku, renk) veya uygun test sistemi ile gerçekleştirilmelidir. Değişim zamanı belgelendirilmelidir.
- 6.4 Temizlik ve dezenfekte planı oluşturulmalıdır. Bu planda kimin (ilgili sorumlunun belirtilmesi), neyi, ne zaman, ne sıklıkla, neyle ve nasıl görevli olacağı ve olduğu belirtilmiş olmalıdır (görev tamamlama notları).
- 6.5 Haşere istilası çerçevesinde kontroller ya öz kontrol önlemlerinin kayıtlarıyla (bunlar sadece haşere istilası olmayan durumlarda geçerlilik kazanır) veya bir haşere imha şirketinin belgeleriyle tutulmalıdır, bu durumda bu belgelerden haşerelere karşı etkili bir işlem yapıldığı yazılı olmalıdır.
- 6.6 Personel eğitimleri çerçevesinde şu eğitimler gerçekleştirilmelidir:
  - Enfeksiyona karşı koruma kanununun 43. maddesine göre her 2 yılda bir
  - Hijyen eğitimi
    - VO (AB) 852/2004 yönetmeliğine göre ( yılda 1 kez)
    - Gerekli durumlarda kolay bozulabilir gıda maddeleriyle gıda maddeleri hijyen yönetmeliğinin 4. maddesine göre çalışma.

- 6.7 Gıdaların, içeriklerinin ve paketleme malzemelerinin tüm üretim, işleme ve işletim aşamalarında geriye doğru takip edilebilirlikleri sağlanmalıdır.
- 6.8 VO (AB) No. 2073/2005 yönetmeliğinin gıdaların mikrobiyolojik kriterleri konusundaki şartlarına sadık kalınmalıdır.

## 7. Diğer

Gıda maddeleri işletmecisinin enfeksiyona karşı koruma yasası doğrultusunda görevlendirmeler hakkında ve ilk eğitimler / sağlık karneleri ve ek eğitimler hakkında belgeleri saklamak zorundadır.

İşletmenin boyutuna bağlı olarak ve ek izin zorunlulukları çerçevesinde gıda maddeleri işletmecisine şu belgeleri işletmesi içinde hazır bulundurması tavsiye edilir:

- İşletmenin içinde odaların işaretlemeleri ve işlevleri bulunan kat planı
- Üretim miktarı (yemeklerin adeti)
- Ürün yelpazesi
- Sorumluluk ve görevleriyle çalışanlar listesi
- Hayvansal yan ürünlerin imha planı (örn. yemek artıkları, kızartma yağları, et ve et ürünleri atıkları) imha işletmesi görevlendirme kanıtıyla birlikte.
- Gıda ele alımını ve kişisel hijyeni içeren iş talimatı
- İş giysileri hakkında belgeler (donanım, değiştirme aralıkları vs.)

Ayrıca işletmesel süreçler için bir risk analizi çerçevesinde kritik kontrol noktalarını (CCPs) tespit etmek önemli olabilir.

Bunun için şunlar yardımcı olmaktadır

- Otel ve gastronomi birliği DEHOGA Hessen e.V. "Gastronomide iyi hijyenik uygulama kılavuzu" ([www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)) ve
- Alman Caritas Birliği e.V "Sosyal kuruluşlarda iyi gıda hijyeni kılavuzu" ([www.caritas.de](http://www.caritas.de)).

Bunlar içerisinde aynı zamanda iyi üretim uygulamasının sağlanması için öneriler de bulunmaktadır. İlgili kişiler hakkında bilgiler, diğer kılavuzlar ve yönetmelik olarak kabul edilen DIN standartların hakkında bilgileri gıda yasası ve gıda maddeleri bilgileri birliği verir ([www.bll.de/themen/hygiene/](http://www.bll.de/themen/hygiene/)).

Mevcut verileri şu anda geçerli sürümleriyle VO (AB) No. 852/2004 gıda yönetmeliğinin ve VO (AB) No. 2073/2005 gıdaların mikrobiyolojik kriterleri konusundaki yönetmeliğinin şartlarını baz almaktadır. Gıda hijyeni konusunda tüm geçerli ortak ve ulusal yasalar hakkında bilgileri şuradan bulabilirsiniz [http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/\\_Texte/Rechtsgrundlagen.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/Rechtsgrundlagen.html)

**Stadt Kassel - Lebensmittelüberwachung und Tiergesundheit**

Stegerwaldstraße 26a, 34123 Kassel

Telefon 0561 787 3336

Fax: 0561 787 3335

[veterinaer@kassel.de](mailto:veterinaer@kassel.de)

Sprechzeiten nach Vereinbarung