

YÖNETMELİK

Tarım ve Köyişleri Bakanlığında:

GIDA GÜVENLİĞİ VE KALİTESİNİN DENETİMİ VE KONTROLÜNE DAİR YÖNETMELİK**BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı, gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin Türk gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetleri ile işyeri sorumluluklarına dair usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; gıda güvenliğinin ve kalitesinin temini için gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin birincil üretim aşaması dâhil olmak üzere üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek, gıda denetim ve kontrol hizmetleri ile izlenebilirlik, işyeri sorumluluğu ve itiraz hakkına ilişkin usul ve esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanunun 7 nci, 10 uncu, 16 ncı, 17 nci, 18 inci, 23 üncü ve 25 inci maddelerine, 10/7/2004 tarihli ve 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanununun 7 nci maddesi, 3/7/2005 tarihli ve 5393 sayılı Belediye Kanununun 15 inci maddesi, 22/2/2005 tarihli ve 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanununun 7 nci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

a) Denetim: Ulusal düzeyde bu Yönetmelikte belirtilen kriterlere uygunluk işlemleri açısından Tarım ve Köyişleri Bakanlığı; bunun dışında gıda üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinin denetlenmesi açısından kendi özel mevzuatına göre yetkili il özel idaresi, belediye ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya mahalli mülki idare amirin koordinasyonu veya işbirliğinde, gıda kontrol hizmetlerinin yürütülmesi ve/veya doğrulanması için yapılan işlemleri,

b) Doğrulama: Belirtilen şartların karşılandığına ilişkin objektif kanıtların incelenerek veya göz önünde bulundurulması yapılan denetim ve kontrolü,

c) Düzeltici faaliyet: HACCP planında kritik kontrol noktasında kritik limitin dışına çıktığı saptandığında uygulanması gereken işlemi, yapılacak faaliyeti,

ç) Geçerli kılma: İşletme tarafından özel kullanım amacına veya uygulamasına yönelik gerekliliklerin karşılandığına ilişkin objektif kanıtlar doğrultusunda yapılan kontrolü,

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

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

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

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

ğ) Gıda İşyeri: Kâr amaçlı olsun veya olmasın kamu veya özel kişi veya kuruluşlar tarafından gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtım faaliyetlerinin herhangi bir aşamasında faaliyet gösteren işyerini,

h) Gıda kodeksi: Türk Gıda Kodeksini,

ı) Gıda Kontrolörü/Gıda Denetçisi: Gıda kontrol ve gıda denetim iş ve işlemlerini yerine getirmek üzere, en az 4 yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya, su ürünleri mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarından resmî kontrolleri yapan yetkili makam tarafından, uzmanlık alanlarında kendi görevlerini yeterince yapmak ve resmî kontrollerin aynı şekilde yürütülmesini sağlamak üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca eğitim verilerek yetkilendirilmiş kişileri,

i) Gıda kontrolör yardımcısı/Yardımcı denetim elemanı: Gıda kontrolörü/gıda denetçisine gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin denetim ve kontrol işlemlerinde yardımcı olmak üzere 5179 sayılı Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten önce denetim görevi yapanlar ile Sağlık Bakanlığında çevre sağlık teknisyeni olarak görev yapmakta olan sağlık memuru unvanlı kişileri,

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

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

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

m) HACCP planı: İlgili ürünün üretim sürecinde gıda güvenliği açısından önemli olan tehlikelerin kontrol altında

tutulduğundan emin olmak amacıyla HACCP ilkelerine uygun olarak hazırlanmış dokümanı,

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

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

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

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

r) İnceleme: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile ilgili konuların, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 5393 sayılı Belediye Kanunu ile 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanunu ve bu Yönetmelik hükümlerine uygunluğunun sağlanması için yapılan incelemeyi,

s) İşleme: Isıtma, tütüleme, tuzlama, olgunlaştırma, yumuşatma, ekstrüzyon, kurutma, salamura, pulp üretimi veya bunların kombinasyonunu kapsayan, başlangıçtaki ürünü önemli ölçüde değiştiren ve muhafaza eden herhangi bir faaliyeti,

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

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

u) İyi uygulama rehberleri: Birincil üretim dahil olmak üzere ürüne ait üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında, bulaşan kontrolü, su, organik atıklar ve gübrelerin kullanımı, bitki koruma ürünleri ve veteriner ilaçların kullanımı, haşere kontrolü, izlenebilirlik, geri toplama, atık yönetimi, kayıt tutma, iyi üretim uygulamaları, iyi hijyen uygulamaları, HACCP esaslarının uygulanışı, gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik güvenliği gibi gıda güvenliğini sağlamaya yardımcı olan Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya Tarım ve Köyişleri Bakanlığının gözetiminde hazırlanan rehber niteliğindeki yayınları,

ü) İzleme: 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 5393 sayılı Belediye Kanunu ile 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanununa uygunluk durumuyla ilgili genel bir fikir elde etmek amacıyla, planlı olarak yürütülen bir dizi gözlem veya ölçümleri,

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

y) Kalite kontrolü: Tüketime arz edilen gıda maddelerinin Türk gıda mevzuatına uygunluğunun tespitini,

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

aa) Kontrol planı: Türkiye genelinde uygulanan gıda denetim ve kontrol sisteminin yapısı ve organizasyonu konusunda genel bilgileri içeren, İçişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığının görüşü alınarak, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının tarafından hazırlanan planı,

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

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

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

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

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

ff) Nihai tüketici: Gıdayı herhangi bir ticarî amaçla kullanmayan en son gıda maddesi tüketicisini,

gg) Numune alma: Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin 5179 sayılı Kanuna uygunluğunun denetlenmesinde, çevreden toplanması da dahil, üretim, işleme, dağıtım aşamalarından numune alınmasını,

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

hh) Önleyici faaliyet: Olası uygunsuzluk, hata ya da diğer istenmeyen durumların nedenlerinin ortadan kaldırılması ve oluşmasını önlemek için yapılan işlemi,

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

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

jj) Sapma: Kritik limite uygunsuzluk halini,

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

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

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

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

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

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

pp) Tetkik: Bu Yönetmelik kapsamında yürütülen faaliyetler ile sonuçlarının planlanan düzenlemelere uygunluğunun, bu düzenlemelerin etkili olarak uygulanıp uygulanmadığının ve belirlenen amaçlara uygunluğunun Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından bir sistem dahilinde ve bağımsız olarak incelenmesini,

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

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

şş) Yetkili idare: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı/özel mevzuatına göre yetkili il özel idaresi ve belediyeyi ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Gıda Güvenliği Şartları ve İyi Uygulama Rehberleri

Gıda güvenliği şartları

MADDE 5 – (1) Gıda güvenliği şartları aşağıdaki hususları kapsar.

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

b) Gıda;

1) Sağlığa zararlı olması,

2) Tüketime uygun olmaması durumlarında, güvenli sayılmaz.

c) Herhangi bir gıdanın güvenli olup olmadığının saptanmasında;

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

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

ç) Herhangi bir gıdanın sağlığa zararlı olup olmadığının saptanmasında;

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

2) Olası toplam toksik etkilerine,

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

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

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

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

g) Bir gıdanın mevzuat hükümlerine uygun olduğu halde, gıdanın güvenli olmadığına dair ihtimalin olması durumunda, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, o gıdanın piyasaya arzına sınırlamalar getirecek uygun önlemleri alır veya piyasadan geri toplar.

İyi uygulama rehberleri

MADDE 6 – (1) İyi uygulama rehberleri aşağıdaki özellikleri taşır.

a) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından veya gözetiminde hijyen uygulamaları dahil, iyi uygulama rehberleri hazırlanır ve yayımlanır.

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

c) İyi uygulama rehberleri ihtiyari nitelik taşır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

İşyeri Sorumlulukları

Birincil üretim

MADDE 7 – (1) Birincil üretime dair işyeri sorumlulukları aşağıda yer almaktadır.

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

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

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

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

b) Ek-1'de belirtilen genel hijyen hükümlerine dair denetim ve kontroller ilgili kanunlar kapsamında bu Yönetmeliğin 4 üncü maddesinde yer alan denetim tanımında belirtilen yetkili kurumlar tarafından yürütülür.

Üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyeri sorumlulukları

MADDE 8 – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretim, işleme, dağıtım aşamalarına dair işyerleri aşağıda belirtilen sorumlulukları yerine getirir.

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

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

c) Sunduğu bilgi, belge ve kayıtların doğruluğundan sorumludur.

ç) İyi hijyen uygulamalarının takip edilmesiyle birlikte, aşağıda 7 temel prensibi belirtilen HACCP ilkelerine dayanan prosedürleri uygulamak ve sürdürmekle yükümlü olup, buna göre;

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

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

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

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

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

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

7) (1), (2), (3), (4), (5) ve (6) numaralı alt bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işyerinin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması, üretilen gıda veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemede, işleme yöntemi veya üretimin herhangi bir aşamasında bir değişiklik yapıldığı zaman, prosedürün gözden geçirilmesi, üzerinde gerekli değişikliklerin yapılması ve bu değişikliklerin kayıt altına alınması zorunludur.

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

1) Gıdalar için ilgili mevzuatında belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uymak,

2) Bu Yönetmelik çerçevesinde ilgili prosedürleri uygulamak,

3) Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak,

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

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

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

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

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

ğ) Uygun numune alma ve analiz metotları kullanılarak aldığı numunelere ait kontrol, denetim ve/veya analiz sonuçlarını en az iki yıl muhafaza etmekle yükümlüdür.

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

ı) Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan işyerleri ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği 72 saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür.

i) Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, bu Yönetmeliğin Ek-2'sinde öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Türk gıda mevzuatı çerçevesinde Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve taşra teşkilatından çalışma izni ve gıda sicil numarası, ürettikleri ürünler için üretim izni ve yetkili il özel idaresi veya belediyeden işyeri açma ve çalışma ruhsatı almakla yükümlüdür.

j) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, üretimin niteliğine ve kapasitesine göre sorumlu yönetici istihdam etmekle yükümlüdür.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler

Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri

MADDE 9 – (1) Gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri, bu Yönetmeliğin Ek-2'sinde öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Türk gıda mevzuatında belirlenen kriterlere uymak zorundadır.

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

MADDE 10 – (1) Tüm gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri ile çadır, büfe ve hareketli araçlar gibi taşınabilir ve/veya geçici tesislere yetkili il özel idaresi veya belediye tarafından işyeri açma ve çalışma ruhsatı verilir ve işyeri kimlik bilgileri Tarım ve Köyişleri Bakanlığına gönderilir.

(2) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim yerleri bu Yönetmeliğin Ek-3'ünde öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara uymak zorundadır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Denetim ve Kontrol

Denetim ve kontrol usul ve esasları

MADDE 11 – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, Türk gıda mevzuatına uygun olmaksızın üretilemez, mübadele konusu yapılamaz ve muameleye tâbi tutulamaz, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta olamaz, içerisine zararlı bir madde katılamaz, böyle bir maddenin kalıntısı bulundurulamaz ve gıdada zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulanamaz.

(2) Denetim ve kontrol usul ve esasları aşağıdaki gibidir;

a) Bu Yönetmelik hükümleri çerçevesinde, gıda işletmelerinin denetim ve kontrolleri Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca eğitim verilerek yetkilendirilen ve adlarına kimlik kartı düzenlenen gıda kontrolörü/gıda denetçisi tarafından yapılır.

b) Valiliğin koordinasyonunda yetkili idareler il genelinde uygulanmak üzere yıllık denetim programını hazırlar ve günceller. Denetim ve kontroller, uygun sıklıkta ve gıda maddesinin taşıdığı riskle orantılı olur. Yıllık olarak hazırlanan denetim programlarında, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler grubunun risk durumu, önceki kontrollerden edinilen bilgi ve deneyimler, gıda işletmecilerinin uyguladıkları incelemelerin sonuçları göz önünde bulundurulur. Aynı zamanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca da ürün veya risk bazında yıllık denetim ve izleme programları hazırlanır ve uygulanmak üzere yetkili idarelere gönderilir.

c) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığının görüşünü alarak halk sağlığını ilgilendiren gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzeme kaynaklı risklerin kontrolüne yönelik acil eylem planları ile çok yıllık ulusal kontrol planını hazırlar. Planlar gelişmeler ışığında düzenli olarak güncelleştirilir.

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

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

2) İlgili faaliyetlerin risk sınıflandırması,

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

4) İşletmelerde yapılan denetim ve kontroller dâhil, ulusal veya yerel düzeyde denetim ve kontrollerin genel olarak düzenlenmesi ve idaresi,

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

6) Denetim ve kontrolün kriterlerinin uygulanmasını sağlamaya yönelik metotlar,

7) Denetim ve kontrolleri gerçekleştiren gıda kontrolörü/gıda denetçisi, gıda kontrolörü yardımcısı ve yardımcı denetim elemanlarının eğitimi,

8) Denetim ve kontrole ait yazılı prosedürler ile denetim ve kontrol formu ile raporu,

9) Hayvan ve gıda kaynaklı acil durumlar, yem ve gıda bulaşması olayları veya insan

sağlığını ilgilendiren riskler için acil eylem planlarının düzenlenmesi ve işleyişi,

10) İlgili kurumlar arasında işbirliği ve karşılıklı yardımlaşmanın sağlanması.

d) Çok yıllık ulusal kontrol planı aşağıdaki hususlar dikkate alınarak değiştirilebilir ve güncelleştirilir.

1) Yeni mevzuat,

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

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

4) Denetim ve kontrol sonuçları,

5) Bilimsel bulgular,

6) Diğer ülkeler tarafından gerçekleştirilen tetkik ve denetimlerin sonuçları.

e) Denetim ve kontroller; kontrol programları ile çok yıllık ulusal kontrol planlarının yanı sıra şüphe, şikayet, inceleme, izlenebilirliğin sağlanması, izleme, gözetim ve tetkik amaçları ile de gerçekleştirilir.

f) Denetim ve kontroller, gerektiğinde numune alma ve analiz gibi uygun denetim ve kontrol metotları ve teknikler kullanılarak yürütülür. Denetim ve kontrollerde, Türk gıda mevzuatı şartlarını karşılamak üzere gıda işletmecisi tarafından uygulanan HACCP gibi kontrol programları ve/veya gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kalite kontrolüne yönelik sonuçlar dikkate alınır ve tetkiki yapılır.

g) Gıda ile ilgili denetim ve kontroller aşağıdaki faaliyetleri ihtiva etmelidir;

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

2) Aşağıda yer alan hususların denetim ve kontrollerinin yapılması;

(a) Gıda ile işyerinin çevresi, tesisler, ofisler, ekipman, donanım ve makineler, nakil ve gıda maddeleri üreten, satan ve toplu tüketime sunan işyerine ait temel donanımlar,

(b) Hammadde, bileşen, ara ürünler ve diğer maddeler ile işletmede kullanılan alet ve ekipmanlar,

(c) Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler,

(ç) Temizleme, bakım malzemeleri ve işlemleri ile pestisitler,

(d) Etiketleme, sunum, reklâm.

3) Gıda maddeleri üreten, satan ve toplu tüketim yerlerine ait hijyen koşullarının denetim ve kontrolü.

4) İyi üretim uygulamaları ve iyi hijyen uygulamalarının, hazırlanan rehberler doğrultusunda değerlendirilmesi.

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

6) Gıda işletmecisi ve çalışan personel ile yapılan görüşmeler.

7) Gıda işletmesinde bulunan ölçüm aletlerinin kayıtlarının okunması.

8) Gıda işletmecisi tarafından kayıt edilen ölçümlerin doğrulanması için denetimde kullanılan ölçüm araçları ile yürüttüğü denetim ve kontroller.

9) Bu Yönetmelikle getirilen diğer şartlara uyulup uyulmadığının tespiti.

ğ) Yıllık kontrol programları ile çok yıllık olarak hazırlanan ulusal kontrol planı ve diğer amaçlarla yapılan tüm denetim ve kontrollerin hazırlanacak raporlara esas teşkil eden değerlendirme yetkili idarelerce yapıldıktan sonra sonuçlar, genel değerlendirme yapılmak üzere Tarım ve Köyişleri Bakanlığına gönderilir. Tarım ve Köyişleri Bakanlığının değerlendirmeye sonuçlarına göre, yetkili idareler yıllık kontrol programları ve gerektiğinde diğer amaçlarla yapılan denetim ve kontrollere dair rapor hazırlar.

h) Kontrol, denetim ve tetkiklerin doğru bir şekilde uygulanması için denetim ve kontrolleri yürüten gıda kontrolörü/gıda denetçileri ile gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanları ile ilgili eğitim konularının belirlenmesi, programı ve ilgili kurumlardan eğitime katılacakların belirlenmesi gibi hususlar Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığının işbirliği ile yürütülür.

ı) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinin denetim ve kontrolü ile numune alma işlemi, gıda kontrolörü/gıda denetçisinin başkanlığında gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin satış yerleri ile toplu tüketim işyerlerinin denetim ve kontrolü ile numune alma işlemi, gıda kontrolörü/gıda denetçisi tarafından veya gıda kontrolörü/gıda denetçisinin başkanlığında gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanından oluşan ekip tarafından yapılır.

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

j) Denetim ve kontroller, gıda işletmecisine haber vermeksizin, özel ve acil durumlar hariç çalışma saatleri içinde gerçekleştirilir.

k) Denetim ve kontrol işlemlerinin etkili ve verimli bir biçimde sürdürülmesini sağlamak için, bakımı yapılmış, uygun donanım ve ekipmanın yetkili idarelerce temin edilmesi zorunludur.

l) Analiz ve şahit numunelerinin uygun koşullarda Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca yetkilendirilmiş laboratuvarlara taşınması ile şahit numunenin gereği gibi muhafaza edilmesini sağlamak için yetkili idarelerce uygun koşullar temin edilir.

m) Numune alma, muhafaza, taşıma ve şahit numune ile ilgili özel mevzuatında düzenleme bulunması durumunda özel mevzuat hükümleri uygulanır.

n) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, her türlü denetim ve kontrol sırasında alınan numune ve şahit numunelerin analizini yürütebilecek olan laboratuvar ve referans laboratuvarları belirler ve yetkilendirir.

o) Pazar yerleri, cadde ve sokaklarda, yaş meyve ve sebze hariç her türlü gıdanın açıkta satışı yasaktır.

ö) Gıda kontrolörleri/gıda denetçileri, gerektiğinde izleme, gözetim, inceleme, bildirim ve acil durumlarda birincil üretime dair denetim ve kontrolleri de yapar.

p) Gerektiğinde yetkili idareler, gıda güvenliği ve kalitesi konusunda, kontrol, denetim ve işyeri sorumluluklarına dair her türlü idari tedbiri alır; ülke genelini ilgilendiren konularda gerekli tedbirler Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca alınır.

Gıda denetim elemanlarının sorumluluğu

MADDE 12 – (1) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı tarafından denetim ve kontroller aşağıdaki esaslara göre yapılır.

a) Bu Yönetmelik ekinde yer alan denetim ve kontrol formlarına göre denetim ve kontrol yapar.

b) Gıda üretim, işleme ve dağıtım aşamalarında bu Yönetmelik hükümlerine uyulup uyulmadığının denetim ve kontrolünü yapar, denetim sonuçlarını işyeri denetim defterine işler, denetim ve kontrol formu ile raporunu düzenler. İki nüsha halinde düzenlenen formun bir nüshasını işyerinde bırakır, diğer nüshasını dosyasında muhafaza eder.

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

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

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

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

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

g) Gerektiğinde gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerinin sorumlu yöneticisi ve/veya çalışanlarıyla görüşülmesi, işyerindeki ölçüm araçlarının kaydedilen değerlerin okunması ve/veya bu değerleri kendi araçlarıyla doğrulanması ile denetim ve kontrolünü destekler.

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

h) Denetim ve kontrol sırasında muayene ve analiz amacıyla, gerektiğinde 16/11/1997 tarihli ve 23172 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği veya özel mevzuatına uygun olarak, yeterli miktarda numune/numuneleri alır. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca hazırlanacak "Numune Alma Tutanağı" ile "Numune Alma Etiketini" doldurarak numuneye iletir. Numuneyi alan yetkili idare, özel mevzuatı olan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler hariç olmak üzere, denetim ve kontrol sırasında iki takım halinde alınan numunelerden bir takımını şahit numune olarak ve numunenin yapısını bozmayacak şekilde tekniğine uygun muhafaza eder, bir takım numuneyi ise

muayene ve analiz yapılmak üzere usulüne uygun olarak en kısa zamanda Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilen kamu veya özel laboratuvara resmi prosedür ile gönderir.

1) Düzenlenen "Muayene ve Analiz Raporu", laboratuvar tarafından yetkili idarelere ulaştırılır.

i) "Muayene ve Analiz Raporu" ile "Denetim ve Kontrol Raporu"nu, mevcut mevzuat dahilinde özellikle taklit, tağşiş ve sağlığa zararlı hususları da içerecek şekilde değerlendirir.

j) Değerlendirme sonuçları hakkında işyeri bilgilendirilir.

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

l) Denetim ve kontrol sırasında herhangi bir engelleme ile karşılaştığında durumu bir tutanak ile tespit ederek 5179 sayılı Kanun uyarınca gerekli yasal işlemin yapılmasını sağlar. Denetim ve kontrol mahalli mülki amir tarafından görevlendirilen kolluk kuvvetlerinin katılımı ile tekrarlanır.

m) Muayene ve Analiz Raporu/Denetim ve Kontrol Raporu/tetkik değerlendirme sonuçlarının olumsuz bulunması halinde, 5179 sayılı Kanun gereğince işyeri sahibi, yasal temsilcisi ve/veya sorumlu yöneticisi hakkında gerekli yasal işlem yapılır.

Mülkiyetin kamuya geçirilmesi ve imha

MADDE 13 – (1) Gıda mevzuatına uygun olmayan ve 5179 sayılı Kanununun 29 uncu maddesi gereği el konulan ve toplatılan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine mahalli mülki amir tarafından karar verilir.

(2) Mülkiyetin kamuya geçirilmesine ilişkin karar, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin;

a) Kullanılmaz hale getirilmesi,

b) Niteliğinin değiştirilmesi,

c) Ancak belli bir surette kullanılması

koşullarından birinin yerine getirilmesine bağlı olarak geciktirilebilir.

(3) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin kullanılmaz hale getirilmesi amacıyla yapılacak imha işlemi, yetkili idarenin gözetimi altında sorumlu gıda işletmecisi ya da yasal temsilcisi tarafından gerçekleştirilir ve imha ile ilgili belgelerin bir sureti yetkili idarede muhafaza edilir.

(4) Yetkili idarelerce belirlenen ve mahalli mülki amirce onaylanan uygulama şekli ve tanınan süre zarfında koşulun yerine getirilmemesi halinde, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine mahalli mülki amirce karar verilir.

(5) Mülkiyetin kamuya geçirilmesine ilişkin karar kesinleşinceye kadar mahalli mülki amirin onayının alınması suretiyle yetkili idareler tarafından gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konularak yedi emin tutanağı ile kişilerin muhafazasına bırakılır.

(6) 5179 sayılı Kanunda belirtilen ve el konularak kişilerin muhafazasına bırakılması gereken gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ile ilgili imha, el koyma ve yedi emine alma kararlarında, mahalli mülki amirinin izin ve onayını almak suretiyle yetkili idareye bu konuda genel bir yetki devri yapılabilir.

(7) Mülkiyeti kamuya geçen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin insan sağlığı ve tüketimine uygun olmaması durumunda mahalli mülki amirinin izin ve onayı alınmak suretiyle yetkili idarenin gözetiminde imha edilir ve belgelenir.

(8) Yeniden değerlendirilmesi mümkün olmayan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, mahalli mülki amirinin izin ve onayı alınmak suretiyle yetkili idarenin gözetiminde imha edilir ve belgelenir.

(9) Yeniden değerlendirilmesi mümkün olan gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin yeniden değerlendirilme şekilleri; insan, hayvan, bitki ve çevre sağlığı, gıda ve yem güvenliği ile ilgili şartlara uygun olarak ve ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde yetkili idarece belirlenir ve belgelenir. Yeniden değerlendirme ile ilgili işlemler mahalli mülki amirinin izin ve onayı ile yapılır ve takip edilir.

(10) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine karar verilebilmesi için gerçek ve tüzel kişiler hakkında idarî para cezası veya başka bir idarî yaptırım kararı verilmiş olması şart değildir.

Muayene ve analiz sonuçlarına itiraz

MADDE 14 – (1) Muayene ve analiz sonuçlarına aşağıdaki esaslar dahilinde itiraz edilebilir.

a) İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına, kendilerine tebliğ tarihinden itibaren 15 gün içerisinde itiraz edebilir. Raf ömrü 15 günden az olan gıdalar için, işyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin denetim ve kontrol raporunda belirtilen süre içerisinde itirazda bulunabilir. Bu süre, ürünün denetim tarihi itibarıyla geriye kalan raf ömrü, numunenin laboratuvara gönderilme ve analiz süreleri göz önünde bulundurularak belirlenir. İşyeri sahibi ve/veya sorumlu yöneticisinin numune alımı sırasında yazılı başvurusu olması durumunda, birinci analiz numunesi ile eş zamanlı olarak şahit numune de analiz yaptırmak üzere yetkili laboratuvara gönderilir.

b) Numuneye ait muayene ve analiz sonuçlarına itiraz edildiğinde, şahit numunenin muayene ve analizi, Tarım ve Köyişleri Bakanlığının yetkilendirdiği laboratuvarında yaptırılır. Şahit numunenin muayene ve analizinde, birinci muayene ve analiz sonuçlarında mevzuata uygun olmayan kriterlerin analizi yaptırılır. Şahit numunenin muayene ve analiz sonuçları kesin olup, verilecek karara esas teşkil eder.

c) İtiraz durumunda, şahit numune ile ilgili tüm masraflar ilgili işyeri tarafından karşılanır.

ç) Gıda zehirlenmelerinde ya da zehirlenme şüphesi bulunan durumlarda zehirlenmeye neden olabilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerden alınan numunelere ait her türlü muayene ve analiz ücretleri dahil tüm masraflar ilgili faaliyetten sorumlu gerçek veya tüzel kişilerce ödenir.

Denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesi

MADDE 15 –(1) Denetim ve kontrol sonuçlarının değerlendirilmesinde aşağıdaki hususlar göz önünde

bulundurulur.

a) Gıda işyerlerinin denetim ve kontrolü, bu Yönetmeliğin Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-2) ve Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu (EK-3)'de yer alan ağırlık puanları dikkate alınarak yapılır. Denetim ve kontrolü yapılan husus, denetim ve kontrol formundaki koşullara uymuyorsa verilen puan hanesine ağırlık puanı eksi olarak işaretlenir. Ağırlık puanları sabittir, daha az veya daha çok olarak işaretlenemez.

b) Bu Yönetmeliğin EK-2'sinde yer alan denetim ve kontrol formunda eksik olarak tespit edilen hususlardan;

1) Ağırlık puanı (4) olan eksikliklerden herhangi birinin tespit edilmesi veya ağırlık puanı (3) olarak tespit edilenlerin puan toplamının 60 ve üzeri olması durumunda, üretilen gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelere el konulur. Yetkili idarenin teklifi ile el konulan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine ve işyerinin üretim ile ilgili faaliyetten menine 5179 sayılı Kanuna göre mahalli mülki amirin onayı ile karar verilir. İşyerine eksikliklerin giderilmesi için en fazla 30 gün süre verilir. Verilen süre sonunda yapılan denetim ve kontrol sonucuna göre eksikliklerin giderildiğinin tespit edilmesi halinde faaliyetinin devamına, eksikliklerin giderilmediğinin tespit edilmesi durumunda ise işyeri açma ve çalışma ruhsatı ile çalışma izni ve gıda sicili iptaline karar verilir.

2) Ağırlık puanı (3) olarak tespit edilen hususlardan puan toplamının 60'dan az olması veya ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda, eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde üretilen ürünlere el konularak yetkili idarenin teklifi üzerine işyerinin üretim ile ilgili faaliyetinden menine ve el konulan ürünlerin mülkiyetinin kamuya geçirilmesine 5179 sayılı Kanuna göre mahalli mülki amir onayı ile karar verilir. Ayrıca işyeri açma ve çalışma ruhsatı ile çalışma izni ve gıda sicili iptal edilir.

c) Bu Yönetmeliğin EK-3'ünde yer alan denetim ve kontrol formunda eksik olarak tespit edilen hususlardan;

1) Ağırlık puanının (4) olarak tespit edilen veya asgari teknik ve hijyenik şartlara uygun olarak faaliyet göstermeyen işyerleri hakkında yetkili idare tarafından kendi özel mevzuatına göre gerekli işlem yapılır.

2) Ağırlık puanı (3), (2) ve (1) olarak tespit edilen hususlarda eksikliğin giderilmesi için iş yerine en fazla 30 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde işyerleri hakkında yetkili idare tarafından kendi özel mevzuatına göre gerekli işlem yapılır.

ç) HACCP sistemini uygulayan işletmelerde HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form (EK-4)'e göre yapılan HACCP tetkik işlemleri sonucunda belirlenen tüm sapma, eksiklik ve uygunsuzlukların giderilmesi ve durumun düzeltilmesi için, gıda denetçisi tarafından süre tanınır. Tanınan süre sonunda, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde işyeri hakkında 5179 sayılı Kanun hükümlerine göre işlem yapılır.

(2) Birinci fıkra gereği yapılan iş ve işlemlerle ilgili bilgiler, yetkili idare tarafından Tarım ve Köyişleri Bakanlığına bildirilir.

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

MADDE 16 – (1) Denetim ve kontrol hizmetlerinde görevlendirilecek personel Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı işbirliğinde düzenlenecek gıda denetçi kursuna katılır. Kurs sonunda yapılan sınavda en az 70 puan alarak, başarılı olan personele Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca kurs bitirme sertifikası ve adına gıda kontrolörü/gıda denetçisi kimlik kartı düzenlenir.

(2) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve İçişleri Bakanlığı işbirliğinde düzenlenecek gıda denetçi kursu aşağıdaki konuları kapsar:

a) Denetim ve kontrol, izleme, gözetim, tetkik ve numune alma, doğrulama gibi çeşitli denetim ve kontrol teknikleri,

b) Denetim ve kontrol prosedürleri,

c) Türk gıda mevzuatı ve mevzuata uyumsuzluğun değerlendirilmesi,

ç) Üretim, işleme, dağıtım, depolama ve satışın çeşitli aşamaları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, insan sağlığı açısından ve gerekli görüldüğü takdirde hayvan ve bitki sağlığı ile çevre açısından taşıyabileceği riskler,

d) Gıda üretimindeki tehlikeler,

e) HACCP prosedürleri ve HACCP uygulamasının değerlendirilmesi,

f) Gıda sektöründe uygulanan kalite kontrol programları gibi yönetim sistemleri ve bunların Türk gıda mevzuatı gereklerine uygunluğunun değerlendirilmesi,

g) Sertifikasyon sistemleri,

ğ) Acil durumlar için beklenmedik durum düzenlemeleri,

h) 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun, 5216 sayılı Büyükşehir Belediyesi Kanunu, 5393 sayılı Belediye Kanunu ve 5302 sayılı İl Özel İdaresi Kanununda yer alan ilgili konular,

ı) Türk gıda mevzuatına uygunluğun değerlendirilmesi bakımından gerekli olabilecek yeterlilik testi, akreditasyon ve risk değerlendirmesi belgeleri de dahil olmak üzere yazılı belgelerin ve mali ve ticari konuları da içerebilen diğer kayıtların incelenmesi,

i) Denetim ve kontrollerin bu Yönetmeliğe göre yapılmasını sağlamak için gerekli görülen, hayvan sağlığı ve hayvan refahı da dahil olmak üzere diğer alanlar.

(3) Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına hizmet içi eğitim verilir, eğitim sertifikası ve adına gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanı kimlik kartı düzenlenir.

(4) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından teknik bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi ve güncelleştirilmesi amaçlarıyla gerektiğinde diğer hizmet içi eğitimler düzenlenir.

(5) Gıda kontrolörü/gıda denetçisi ve gıda kontrolör yardımcısı/yardımcı denetim elemanına eğitim vermek üzere İçişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve gerekli görüldüğü durumlarda ise, yurt içi ve yurt dışındaki kurum/kuruluş ve üniversitelerin uzmanlarından yararlanılır.

İzlenebilirlik

MADDE 17 – (1) Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üretimi, işlenmesi ve dağıtım aşamalarındaki işyerleri;

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

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

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

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

ALTINCI BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Düzenleme yetkisi

MADDE 18 – (1) İçişleri Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı ve Tarım ve Köyişleri Bakanlığı bu Yönetmeliğin uygulamasını sağlamak üzere her türlü alt düzenlemeyi yapmaya yetkilidir.

Yürürlükten kaldırılan Yönetmelik

MADDE 19 – (1) 9/12/2007 tarihli ve 26725 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük

MADDE 20 – (1) Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini İçişleri Bakanı, Sağlık Bakanı ve Tarım ve Köyişleri Bakanı müştereken yürütür.

EK-1

Birincil Üretim ve İlgili İşletmeler için Genel Hijyen Kuralları

I. Hijyen kuralları

Birincil üretimden sorumlu üretici;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ç) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden üretici;

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

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

hijyenik olmasının sağlanması,

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

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

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

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

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

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

d) Resmî denetim ve kontroller sırasında tespit edilen problemlere yönelik düzeltici faaliyetleri uygulamak ile yükümlüdür.

II. Kayıt tutulması

Birincil üretimden sorumlu üretici;

a) Tehlikelerin kontrolüne yönelik, üretim yeri ve büyüklüğüne bağlı olarak alınan tedbirlere ilişkin kayıtları tutmak ve talep edildiğinde bu bilgileri kontrol etmeye yetkili denetim görevlilerine ve alıcıya ibraz etmek ile yükümlüdür.

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

1) Hayvan yeminin niteliği ve orijini,

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

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

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

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

ile ilgili konularda kayıt tutmak ile yükümlüdür.

c) Bitkisel ürünleri üreten veya hasat eden üretici;

1) Bitki koruma ürünleri ve biyositlerin her türlü kullanımı,

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

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

ile ilgili konularda kayıt tutmak ile yükümlüdür.

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

EK-2

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeleri

Üreten İşyerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu

GIDA VE GIDA İLE TEMASTA BULUNAN MADDE VE MALZEMELERİ	
ÜREten İŞYERLERİNE AİT DENETİM VE KONTROL FORMU	
İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER	DENETİM VE KONTROL TARİHİ:
SEKTÖRÜ:	DENETİM VE KONTROLÜN AMACI
İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI NO:	€ İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI
ÇALIŞMA İZİNİ VE GIDA SİCİL NO:	€ ÇALIŞMA İZİNİ VE GIDA SİCİLİ
İŞYERİNİN ÜNVANI:	€ ÜRETİM İZİNİ
ADRESİ:	€ RUTİN DENETİM VE KONTROL
TELEFON:	€ İZLEME
	€ İHBAR VE ŞİKAYET
	€ BİLDİRİM
	€ İZLENEBİLİRLİK
	€ TAKİP
	€ DİĞER

İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:			
SORUMLU YÖNETİCİ ADI SOYADI:			
		Ağırlık Puanı	Verilen Puan
A) İŞLETME ÇEVRESİ			
1. Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı		3	
B) İŞLETME İÇİ			
1. Tuvaletler gıdaların işlendiği yerlerden ayrı olmalı ve üretim alanına direk açılmamalı		4	
2. İşletme giriş kapısı direk üretim alanına açılmayacak şekilde düzenlenmiş olmalı		3	
3. Duvarlar düz yüzeyli, su geçirmez, yıkanabilir, haşere yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve üretime uygun olmalı		3	
4. Tavan yağunlaşma, damlama, kir birikmesi ve küf oluşmasına izin vermeyecek şekilde düzenlenmiş olmalı		3	
5. Zemin su geçirmez, kırık, çatlak ve kaygan olmayan, yıkanabilir, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmış, sıvıların giderlere kolayca akabileceği bir eğimde olmalı		3	
6. Duvar ve zeminin birleşim yerleri yuvarlatılmış veya hijyeni sağlayacak benzeri yapıda ve toz birikmesini önleyecek tarzda yapılmış olmalı		3	
7. Drenaj sistemi istenilen amaca uygun, bulaşma riskini ortadan kaldıracak biçimde tasarlanmış, drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde, atıkların bulaşık alandan temiz alana akmasını sağlayacak şekilde olmalı		3	
8. Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalı, üretim alanındaki cam pencereler kırılma sonucu oluşacak bulaşmalara karşı korumalı olmalı		3	
9. Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalı		3	
10. Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı (*)		3	
11. Kapılar, düzgün yüzeyli, sıvı emmeyen malzemeden, gerektiğinde kendi kendine kapanabilir olmalı		3	
12. Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan şekilde yerleşik ve mevzuatına uygun olmalı		3	
13. Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalı		3	
14. İşyeri içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalı		3	
15. Sıcaklık kontrolüne dair güncel kayıt tutulmalı (*)		3	
16. İşletmede laboratuvar var ise, hijyenik koşullara uygun ve diğer ünitelerden tam bölme ile ayrılmış olmalı, üretim bölümlerine doğrudan açılmamalı		3	
17. Mikrobiyolojik olarak hassas üretim bölgelerinde gerektiği hallerde pozitif hava basıncı sağlanmış olmalı (*)		2	

18. İşyeri yemekhanesi üretim ortamından ayrı ve hijyenik koşullara uygun olmalı	2	
19. Tuvalet, duş odaları ve soyunma odaları üretim ortamından ayrı, temiz ve yeterli sayıda olmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalı	3	
20. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış lavabolarda ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı	3	
21. İşyerinde ilkyardım malzemeleri ve dolabı bulunmalı	1	
C) TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON		
1. Makina, ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalı	3	
2. İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak veya dosyada bulundurularak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri kaydedilmeli	3	
3. Kuruluş içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalı	3	
4. Gıda işletmelerinde, yetkili merci tarafından kullanımına izin verilmiş gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalı	3	
5. Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalı (*)	3	
6. Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirlenmemeli, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalı	3	
7. Üretim alanı giriş ve çıkışlarında dezenfektanlı paspas bulunmalı ve/veya galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girilmeli veya dezenfeksiyon işlevi bulunan tertibat bulunmalı	3	
8. Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde üretim hattında çalışan personel galoş, terlik, özel ayakkabı ile üretim alanlarına girmeli	3	
9. Üretim alanları ve gıda ile temasta bulunan tüm makina, alet ve ekipman için temizlik talimatları olmalı, bu talimatlarda deterjan tipi, konsantrasyonu, sıcaklık, süre, sıklık ayrı olarak belirtilmeli, temizliğin etkinliği işletme tarafından belirlenen periyotlarda analizlenerek ölçülmeli ve kayıtları tutulmalı (*)	3	
10. Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalı	3	
11. Gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde sıvı ve katı atıklar tekniğine uygun olarak uzaklaştırılmalı	3	
12. Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalı	3	
D) ZARARLI MÜCADELESİ		
1. İşyerinde zararlı mücadelesi, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalı	3	
2. Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerlerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı, sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalı, eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalı	3	
3. Kuruluş içinde zararlı mücadelesi programından sorumlu bir kişi olmalı	3	
4. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı	3	
5. Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında, işyerinde gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı	3	
E) HAM MADDE, YARDIMCI MADDE, KATKI MADDELERİ		
1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı	Yasal işlem**	
2. Ham maddenin tozlanmaya kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalı	3	

3. Katkı maddeleri ve aromalar orijinal ambalajlarında muhafaza edilmeli (*)	2	
4. İşyerinde üretilen ürünle ilgisi olmayan taklit ve tağşiş amacıyla kullanılacak maddeler bulunmamalı	Yasal işlem**	
5. İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler ya da katkı maddeleri, işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no'su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalı	Yasal işlem**	
6. Üretim alanında üretimin gerektirdiğinden fazla miktarlarda ham, yardımcı madde, ambalaj materyali ya da katkı maddeleri muhafaza edilmemeli, üretim alanı depo olarak kullanılmamalı (*)	1	
7. Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı	3	
F) İŞYERİNDE KULLANILACAK SU, BUZ VE BUHAR		
1. İşletmede kullanılan su içilebilir nitelikte, Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı	4	
2. Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalı (*)	Yasal işlem**	
3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerle doğrudan temasta bulunan yüzeylerde kullanılan buhar, Türk gıda mevzuatına uygun, içilebilir nitelikteki sudan elde edilmeli	Yasal işlem**	
4. Buhar üretiminde, soğutmada, yangın söndürmede ve benzeri işlerde kullanılan su gıdalar ile temas etmemeli, tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar belirlenmiş standartlara göre değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri dönüş yapmamalı	3	
G) TEKNİK DONANIM, ALET-EKİPMAN		
1. İşyeri gerekli asgari teknik donanıma sahip olmalı ve tekniğine göre ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık akış göstergeleri bulunmalı ve gerektiğinde kaydetme işlemi yapılmalı ve kayıtlar saklanmalı	3	
2. İşletmede kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz ve benzerlerine karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalı (*)	3	
3. Alet-ekipmanın tasarımı ve yerleşimi işleme uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalı	3	
4. Ölçüm ekipmanı ve teçhizatlarının kalibrasyonu yapılıyor ve kayıtları tutuluyor olmalı	3	
5. Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalı, kaynak yerleri parlatılmış olmalı	3	
6. Kullanımı zorunlu olmayan durumlar dışında işlenmiş tahta gibi yeterince temizlenemeyen ve dezenfekte edilemeyen materyaller kullanılmamalı	3	
7. Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünleri üzerinde geçmemeli (*)	3	
8. Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalı	3	
9. Kullanılmıyor durumdaki tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalı	3	
10. Sıcaklık ölçümlerinde cıvalı termometre kullanılmamalı	3	
H) SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI		
1. İşyerine ait sıvı atık sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli, kapaklı ve sıvı atık miktarını karşılayabilecek kapasitede olmalı	3	
2. İşyerinin özelliğine göre, katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalı, katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemeden olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve gıda maddeleri üretimi ile ilgili işlerde kullanılmamalı (*)	3	
3. Sosyal tesise ait sıvı atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış foseptiklere bağlanmalı	3	

I) PERSONEL HİJYENİ		
1. İşyerinde çalışan personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	Yasal işlem**	
2. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	Yasal işlem**	
3. Kişisel temizlik kurallarına uyulmalı	3	
4. Üretim alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemeli	3	
5. Personel; kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin temizliği sürekli olarak sağlanmalı	3	
6. Üretim ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalı ve yanında bulundurmamalı	3	
7. Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların saç, bıyık, sakal ve kolları, bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek, dezenfekte edilmeli	3	
8. Dışarıdan üretim alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük, vb.) bulundurulmalı	3	
9. İşletmede personel hijyeninden sorumlu, görevli bir eleman bulunmalı	3	
10. Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalı	2	
İ) AMBALAJLAMA/PAKETLEME VE ETİKETLEME		
1. Gıda ambalajlanması ve paketlenmesinde kullanılacak madde ve malzemeler Türk gıda mevzuatına uygun olmalı	Yasal işlem**	
2. Ambalaj ve paketlenme malzemelerinin ambalajlama ve paketlenme alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalı (*)	3	
3. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalı	3	
4. Ambalajlama ve paketlenme işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı (*)	3	
5. Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalı (*)	3	
J) AYDINLATMA VE HAVALANDIRMA		
1. Aydınlatma yeterli miktarda ve gün ışığına eşdeğer olmalı	3	
2. Ampuller kırılmadan kaynaklanacak cam bulaşmalarına karşı korunaklı olmalı	3	
3. Ürün ve işlem ihtiyacına göre sıcaklığın kontrolü, nem kontrolü, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalı, havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemeden yapılmış koruyucu düzenek bulunmalı, ızgaralar kolayca sökülebilir nitelikte olmalı	3	
4. İşletme alanındaki sıcaklık üretilen ürüne göre uygun olmalı (*)	3	
5. İşletmede buhar ve nemden oluşabilecek bulaşmayı önleyecek ölçüde havalandırma yapılmalı	3	
6. Gıda ile temasta bulunan materyal üreten işyerlerinden ekstrüder, enjeksiyon, baskı makinesinde oluşan zararlı havayı emecek havalandırma sistemi bulunmalı	3	
7. Havalandırma girişleri filtreli veya korumalı olmalı	2	
K) NAKLİYE VE DEPOLAMA		

1. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı	3	
2. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkiye bulunmayacak nitelikte olmalı	3	
3. Depo üstü tavan ve çatılar akmayı, sızmayı önlemeli, sıcaklık değişimlerinden etkilenmeyi önleyecek şekilde yalıtımlı olmalı	3	
4. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı	3	
5. Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerlerde depolanmalı	3	
6. Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanmalı	3	
7. Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli	3	
8. Depolar işletme kapasitesine uygun büyüklükte ve temiz olmalı	3	
9. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalı (*)	3	
10. Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmeli	3	
11. Depolar ve taşıma araçlarında havalandırma, sıcaklık ve rutubet düzeyi, hammadde, yardımcı madde, aroma ve katkı maddesi ürün özelliklerine uygun olmalı, depolar ve taşıma araçlarında sıcaklık ve gerekli hallerde rutubet ölçer cihazlar bulundurulmalı, bilgiler sürekli kaydedilmeli (*)	3	
12. Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli	3	
13. Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı (*)	3	
14. Gıdalar, araç ve/veya konteynır/kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı	3	
15. Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı (*)	3	
16. Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan konteynır/kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli (*)	3	
17. Taşımada kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkan verecek nitelikte olmalı, konteynır/kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnız gıda maddesi için" ibaresinin bulunması sağlanmalı (*)	3	
L) EĞİTİM		
1. Hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim sağlanmalı	3	
2. HACCP uygulayan işletmelerde, HACCP ve iyi uygulama rehberlerinin uygulanmasından sorumlu kişilerin, HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı	3	
3. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı	3	

(*) Bu hükümler gıda maddeleri ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerlerinde zorunlu değildir.

(**) 5179 sayılı Kanunun ilgili maddesi uyarınca cezai işlem uygulanır.

NOT: Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgiler denetim ve kontrol raporu'na işlenir.

Denetim ve Kontrol Ekibinin

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

İşyeri Yetkilisi ve/veya Sorumlu Yöneticinin

Adı Soyadı :
 Görevi :
 İmza :

Gıda ve Gıda ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemelerin

Satış ve Toplu Tüketim Yerlerine Ait Denetim ve Kontrol Formu

GIDA VE GIDA İLE TEMASTA BULUNAN MADDE VE MALZEMELERİN SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİNE AİT DENETİM VE KONTROL FORMU		
<p>İŞYERİ HAKKINDA BİLGİLER</p> <p>Gıda satış () Toplu tüketim ()</p> <p>İŞYERİNİN ÜNVANI:</p> <p>SEKTÖRÜ:</p> <p>İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSAT NO:</p> <p>KAYIT NO:</p> <p>İŞLETME SAHİBİNİN ADI SOYADI:</p> <p>ADRESİ:</p> <p>TELEFON:</p>	<p>DENETİM VE KONTROL TARİHİ:</p> <p>DENETİM VE KONTROLÜN AMACI</p> <p>€ İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI</p> <p>€ RUTİN DENETİM VE KONTROL</p> <p>€ İZLEME</p> <p>€ İHBAR VE ŞİKÂYET</p> <p>€ BİLDİRİM</p> <p>€ İZLENEBİLİRLİK</p> <p>€ TAKİP</p> <p>€ DİĞER</p>	
A) GIDA GÜVENLİĞİ	Ağırlıklı Puan	Verilen Puan
1. Türk gıda mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler üretimde kullanılmamalı ve satışa sunulmamalı	Yasal işlem**	
2. Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama, hazırlama, sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalı	Yasal işlem**	
3. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son tüketim tarihi geçmiş gıda maddeleri satışa sunulmamalı	Yasal işlem**	
4. Depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren, Türk gıda mevzuatına uygun etiket bulunmalı	Yasal işlem**	
5. Gıda maddeleri, hayvan yemleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmeli	3	
6. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmeli	3	
7. Ambalajlama ve paketlenme işlemleri gıdada bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketlenme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalı	3	
8. Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı	3	

B) PERSONEL HİJYENİ		
1. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	Yasal işlem**	
2. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	Yasal işlem**	
3. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli koruyucu kıyafetler giymeli, gerektiğinde başlık, çizme veya özel ayakkabı, çalışma kıyafetleri, eldiven kullanılmalı	3	
4. İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	
C) ALET EKİPMAN HİJYENİ		
1. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve uygun olmayan madde ve malzemelerle gıda satış ve servisi yapılmamalı ve gıda maddesinin taşınmasında veya muhafazasında kullanılan kaplar başka amaçlar için kullanılmamalı	Yasal işlem**	
2. Kullanılan tüm alet ve ekipman, gıda ile temasta bulunan yüzeyler, sağlığa uygun, bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak şekilde tasarlanmalı, kolay ve iyi temizlenebilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalı, daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmeli	3	
3. Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme, alet, ekipman ve gerektiğinde eldiven kullanılarak yapılmalı	3	
4. Sıvı gıda maddeleri, içindeki gıdanın niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalı	3	
5. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılmamalı	3	
D) İŞYERİ HİJYENİ		
1. Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilendiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalı	4	
2. Gıda ile temas eden su Türk gıda mevzuatına uygun, sürekli ve yeterli olmalı	4	
3. Zararlılarla mücadelede, ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, zehirli ilaçlardan sadece işletme dışında yararlanılmalı	Yasal işlem**	
4. İşyeri yakın çevresinde bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalı	3	
5. Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı olmalı	3	
6. Bina içi, zemin, duvar, tavan, kapı ve pencereler, temizlik ve dezenfeksiyona uygun, kolay temizlenebilir özellikte, düz yüzeyli, pürüzsüz, çatlak olmayan, su geçirmez, yıkanabilir, geçirgen olmayan, koku yapmayan, haşere yerleşmesine izin vermeyen, sağlığı olumsuz yönde etkilemeyen ve açık renkli malzemelerden yapılmış olmalı ve sürekli temiz tutulmalı	3	
7. İşyerinin temizlik ve bakımı düzenli olarak sağlanmalı	3	
8. Yapılan iş ve işyerinin niteliğine uygun akar sıcak su bulunmalı (*)	3	
9. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, ağzı kapalı, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalı	3	
10. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalı	3	
11. Kapı, pencere ve işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecek önlem alınmalı	3	

12. Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buhar yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek ve çapraz bulaşmayı önleyecek nitelikte mekanik veya doğal havalandırma sistemi olmalı	3	
13. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması için yeterli imkanlar sağlanmalı	3	
14. Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma içerde satılan gıdanın rengini değiştirmemeli	3	
15. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlının girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalı	3	
16. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvası dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkiye bulunmayacak nitelikte olmalı	3	
17. Depo ve satış yerlerinde ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmeli	3	
18. Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde bulaşık yıkama düzeni sağlanmalı	3	
19. Yıkama suları ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalı	3	
E) TAŞIMA		
1. Araç ve/veya konteynır içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalı	3	
2. Gıda maddeleri ile birlikte başka bir maddenin veya farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalı	3	
3. Gıdalar araç ve/veya konteynır/ kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmeli, ambalajlanmalı/paketlenmeli ve korunmalı	3	
4. Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalı	2	
F) EĞİTİM		
1. Çalışan personel, yaptıkları işin niteliği konusunda bilgilendirilmeli ve gıda hijyeni konularında eğitilmesi sağlanmalı	3	
2. HACCP ve iyi uygulama rehberlerini uygulayan işyerlerinde, sorumlu kişilerin HACCP ilkelerinin uygulanması ile ilgili yeterli eğitimi almaları sağlanmalı	3	
3. Çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalı	3	
G) ÇADIR, BÜFE VE HAREKETLİ SATIŞ ARAÇLARI GİBİ TAŞINABİLİR VE/VEYA GEÇİCİ TESİSLER İÇİN HÜKÜMLER		
1. Taşınabilir ve/veya geçici tesisler, uygun bir yere yerleştirilmeli, kurulmalı, temiz tutulmalı ve en iyi şartlarda korunmalı	4	
2. Personel hijyeninin yeterli düzeyde korunması için, ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyenik sağlık kurallarına uyulması, gerekli hallerde, giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkanlar sağlanmalı	Yasal işlem**	
3. Gıda maddelerinin temizlenmesi, hazırlanması, sunumu ve satışı, gereğince ve hijyenik olarak yapılmalı	Yasal işlem**	
4. Yeterince sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanmalı	4	
5. Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve atılması için yeterli düzenleme ve/veya imkanlar bulunmalı	Yasal işlem**	
6. İşyerinde gıda ile temasta bulunan tüm personelin sağlık raporları olmalı ve kontrolleri periyodik olarak yapılmalı	Yasal işlem**	
7. Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda veya gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya	Yasal	

taşıyıcısı olan personelin, gıda depolama ve üretim alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çıban gibi cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk ve dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalı	işlem**	
8. Alet ve ekipmanların temizliği ve gerektiğinde dezenfeksiyonu için yeterli temizlik ve dezenfeksiyon malzemesi bulunmalı	3	
9. Gıdanın uygun sıcaklıkta muhafaza edilmesi için yeterli imkanlar ve/veya düzenlemeler bulunmalı	3	
10. Gıda maddeleri çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde hazırlanmalı, depolanmalı ve satışa sunulmalı	3	
11. Gıda maddeleri ile direk temasta bulunan personel kolay temizlenebilir, temiz ve tercihen açık renkli, koruyucu kıyafetler giymeli	3	
12. İlk yardım malzemesi bulunmalı	1	

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

(**) 5179 sayılı Kanunun ilgili maddesi uyarınca cezai işlem uygulanır.

NOT: Gıda mevzuatının diğer hükümlerinden kaynaklanan uygunsuzluklar, notlar ve ek bilgiler denetim ve kontrol raporu'na işlenir.

Denetim ve Kontrol Ekibinin

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

İşyeri Yetkilisi ve/veya Sorumlu Yöneticinin

Adı Soyadı :
Görevi :
İmza :

HACCP Sistem Tetkikine Ait Resmi Form

TARİH:

İNCELENECEK HUSUSLAR	MEVCUT		UYGULANIYOR		DİĞER AÇIKLAMALAR
	Evet	Hayır	Evet	Hayır	
A) GENEL					
1. İşyeri teknik ve hijyenik açıdan bu yönetmelikte belirtilen koşullara sahip mi?					
2. El kitabı ön gereksinim programını kapsıyor mu?					
3. Ön gereksinim programları Türk gıda mevzuatında belirtilen hususlara uygun mu?					
4. HACCP yönetim sisteminin sürdürülmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmek için bir prosedür bulunuyor mu?					
5. Bir HACCP el kitabı hazırlanmış mı?					
El kitabında işyeri/şirketin tanımı ve özellikleri tam olarak bulunuyor mu?					
Firma politikası bulunuyor mu?					
Ürün bilgisi bulunuyor mu?					
İşlem bilgisi var mı?					
HACCP planının kapsamı, ilgili mevzuatın gerektirdiği ürün ve üretim aşamalarını içeriyor mu, istisnalar belirtilmiş mi?					
Tehlike analizi ve önleyici tedbirler yer alıyor mu?					
Kritik kontrol noktaları yer alıyor mu?					
Normlar, hedef seviyeler ve kritik limitler ve kontrol sıklığı var mı?					
Kritik limitlerin izlenmesi yer alıyor mu?					
Gözlemlenen sapmaların kaydı veya sapmaları bildiren doküman örneği var mı?					
Düzeltilici faaliyetler yer alıyor mu?					
Doğrulama faaliyetleri yer alıyor mu?					
Destekleyici genel bilgiler, dokümantasyon ve kayıt sistemini içeriyor mu?					
İş/görev tanımları var mı ?					
B) HACCP EKİBİNİN OLUŞTURULMASI					
1. Bir HACCP ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Ekibin öğrenim ve deneyim düzeyi işletmede yürütülen faaliyetlerin tümünü kapsayacak nitelikte mi?					

3. Bir HACCP koordinatörü atanmış mı?					
4. HACCP ekip elemanları ve koordinatörün adları el kitabında açıkça belirtilmiş mi, görev tanımları yapılmış, yetkiler ve sorumluluklar belirlenmiş mi?					
5. HACCP ekibi toplantılarının gündemi ve zamanı güncel tutulmuş mu?					
6. Her ürün tipi veya ürün grubu için bir HACCP planı geliştirilmiş mi?					
7. HACCP planının kapsamı tanımlanmış mı?					
8. Kapsam, gıda zincirinin hangi bölümünün dahil edilmesi gerektiğini ve ele alınması gereken tehlike sınıflarını tanımlamış mı?					
C) ÜRÜNÜN TANIMLANMASI					
1. Ürünün ilgili güvenlik bilgilerini kapsayan eksiksiz bir tanımı yapılmış mı?					
2. Bütün kriterler ürün özelliklerinde belirtilmiş mi?					
3. Satın alma prosedürü, girdi kontrol planı, tedarikçi değerlendirme kriterleri, varsa tedarikçilerle sözleşmeler ve ilgili kayıtlar var mı ve etkin mi?					
4. Hammadde ve son ürün spesifikasyonu var mı?					
5. Son ürün kontrol planları ve/veya kayıtları var mı?					
D) HEDEFLenen KULLANIMIN TANIMLANMASI					
1. Ürün özelliklerinde amaçlanan kullanım tarzı anlatılmış mı?					
2. Hedef tüketici grubu (genel, özel) ve tüketim şekli belirlenmiş mi?					
3. Duyarlı tüketici grupları (yaşlılar, bebekler, diyabetikler vb) ve diğer uyarılar yer alıyor mu?					
E) AKIŞ ŞEMASININ OLUŞTURULMASI					
1. Her ürün ve işlem için, tüm üretim aşamalarını kapsayan ana işlem şeması ve ayrıntılı bir akış şeması hazırlanmış mı?					
2. Akış şemalarında tekrar kullanım, atık ve ambalaj malzemesi belirtilmiş mi?					
3. İşyeri/fabrika çevresinin, mülklerin, tüm bölümlerin yerleşim planı var mı?					
4. Herhangi bir çapraz bulaş kaynağı tanımlanmış veya belirtilmiş mi?					
5. Her bir işlem basamağının amacını açıkça belirten kısa bir tanımı var mı?					
F) AKIŞ ŞEMASININ YERİNDE DOĞRULANMASI					
1. HACCP ekibi, akış şemalarının yerinde doğrulanmasını gerçekleştirmiş mi?					
2. Doğrulamaların sıklığı prosedürde belirtilmiş mi?					
3. Akış şemasının yerinde doğrulanması sırasında bir farklılık tespit edilmiş mi?					
G) TEHLİKE ANALİZİNİN YAPILMASI					

1. Her ürün tipi veya ürün grubu için tehlike analizi gerçekleştirilmiş ve kayıt altına alınmış mı?				
2. Potansiyel tehlikelerin listesi var mı?				
3. Belirlenen potansiyel tehlikeler yeterli mi?				
4. Kontrol önlemleri tanımlanmış mı?				
5. Risk değerlendirmesi yapılmış mı?				
6. Üretim, dağıtım ve satışın tüm aşamalarında biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler belirtilmiş mi?				
7. HACCP ekibi planı hazırlarken kendi bilgi ve kaynaklarının dışında yardım alıyor mu? Kaynaklar dokümanite edilmiş mi?				
8. Her bir tehlikeyi kontrol altına alacak önleyici faaliyetler belirlenmiş mi? Önleyici faaliyetler tehlikeleri önlemekte, gidermekte veya kabul edilebilir düzeye indirmekte mi?				
9. Tehlikelerin önlenmesi, giderilmesi veya kabul edilebilir bir düzeye indirilmesi için uygun yöntem yok ise; işleme yöntemi, ürün veya iyi üretim uygulama önlemleri değiştirilmiş mi?				
10. Hammadde, ürün formülü, işleme metotları, dağıtım, satış, hedeflenmiş kullanım alanı veya hedef tüketici değişti ise tehlike analizi yeniden değerlendirilmiş mi?				
11. Onaylamalar yapılmış ve kaydedilmiş mi?				
H) KRİTİK KONTROL NOKTALARININ (KKN) TESPİTİ				
1. Her tehlike için KKN belirlenmiş mi?				
2. KKN'ları belirlenirken, bir yada daha fazla karar ağacı kullanılmış mı?				
3. KKN'ları gerçekten de tehlikeyi kontrol altına alabilecek doğru noktalar olarak mı seçilmiş?				
4. KKN'ları, tanımlanmış gıda güvenliği tehlikelerinin kontrol altına alınabilmesi için yeterli mi?				
5. KKN'ları bilimsel verilerle desteklenmiş mi?				
I) KRİTİK LİMİTLERİN BELİRLENMESİ				
1. Her KKN için kritik limitler belirlenmiş mi?				
2. Bu limitler nasıl belirlenmiş?				
-literatür kaynaklarından ise dokümanite edilmiş mi?				
-Bizzat denemeyle ve/veya istatistiksel bir metot kullanılarak ise kayıtları var mı?				
3. Belirlenen kritik limitler bir tehlikenin önlenmesini, giderilmesini ve azaltılmasını sağlamak için yeterli mi?				

4. Kritik limitler doğrulanmış mı?					
i) İZLEME SİSTEMİNİN UYGULANMASI					
1. KKN'larının etkili ve verimli bir şekilde kontrol edilmesini sağlayacak bir izleme sistemi var mı?					
2. İzleme prosedürleri, kimin, neyi, ne zaman ve ne sıklıkla, nerede ve hangi yöntemle izleyeceğini açıkça belirtiyor mu?					
2. İzleme prosedürleri, kimin, neyi, ne zaman ve ne sıklıkla, nerede ve hangi yöntemle izleyeceğini açıkça belirtiyor mu?					
3. Belirlenmiş olan izleme sıklığı tehlikeyi kontrol altında tutmak için yeterli mi?					
4. Mevcut cihazlar ve kullanılan yöntemler belirlenen kritik limitleri izlemek için yeterli mi?					
5. Ölçümlerin ve/veya ekipmanların güvenilirliğinin belirlenmesine (kalibrasyon programı vb.) yönelik prosedürler ve uygulama kayıtları var mı?					
6. İzleme sisteminde düzeltici faaliyetler belirtilmiş mi?					
7. İzleme kayıtları ve dokümanları sürekli olarak sorumlu kişi tarafından imzalanmış mı?					
8. İzleme kayıtları belirli bir sıklıkla doğrulanmış mı?					
J) DÜZELTİCİ FAALİYETLERİN UYGULANMASI					
1. Uygunsuzluk prosedürü ve kayıtları var mı?					
2. Düzeltici faaliyet prosedürü var mı?					
3. Her KKN için gerekli düzeltici faaliyet ve süresi belirlenmiş mi?					
4. Kayıtlarda KKN'da kritik limitlerinin dışına çıktığı olmuş mu?					
5. Gözlenen sapmalar için uygulanan düzeltici faaliyetler yeterli mi ve uygulama kayıtları var mı?					
6. Düzeltici faaliyetlerin gecikmeden yerine getirilmesini sağlayacak yetkilendirme ve sorumluluk hiyerarşisi prosedürde açıkça belirtilmiş mi?					
7. Belirlenen düzeltici faaliyetler süreci, kontrolden çıkan KKN'nı tekrar kontrol altına alabilecek nitelikte mi?					
8. Belirlenen düzeltici faaliyetler şüpheli ürün/uygun olmayan ürün partisinin tümünü tespit etme ve düzeltbilme özelliğine sahip mi?					
9. Belirlenen düzeltici faaliyetler, istenmeyen durumun tekrar oluşmasını önleyecek nitelikte mi?					
10. Uygun olmayan ürünler için, ürün geri çağırma prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					
11. Uygun olmayan ürün imha prosedürü ve uygulama kayıtları var mı?					

12. İzlenebilirlik prosedürü var mı?					
13. Acil durumlar prosedürü var mı?					
14. Müşteri şikayetleri prosedürü var mı?					
K) DOĞRULAMA VE GEÇERLİ KILMA					
1. Tarafsızlığı sağlayacak şekilde bir doğrulama ekibi oluşturulmuş mu?					
2. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürü var mı?					
3. Doğrulama Prosedürü; uygunsuzluk raporları, sanitasyon sonuçları ve kritik limitlerin geçerli kınması, iç ve dış tetkik sonuçlarının gözden geçirilmesi, müşteri şikayetleri, acil durum uygulamaları ve piyasadan geri çekme uygulamaları konularını içeriyor mu?					
4. Doğrulama ve geçerli kılma prosedürleri, tehlikelerin eksiksiz ve doğru olarak saptanmasını ve önerilen plan kapsamında etkin biçimde kontrol edilmesini sağlıyor mu?					
5. Doğrulama faaliyeti, HACCP sistemi ve kayıtlarının incelenmesini içeriyor mu?					
6. Doğrulama faaliyetleri, sapmaların ve ürün imhalarının incelenmesini içeriyor mu?					
7. Doğrulama faaliyetleri KKN'lerin kontrol altında tutulduğunu teyit ediyor mu?					
8. Doğrulama faaliyetleri, HACCP planının tüm unsurlarının yararlarını teyit edecek onaylama faaliyetlerini içeriyor mu?					
9. Her doğrulama faaliyeti için kayıt tutulmuş mu?					
10. Doğrulama sıklığı, HACCP sisteminin etkin bir şekilde çalışıp çalışmadığının teyidi için yeterli seviyede mi?					
11. Doğrulama, HACCP planının bilimsel ve teknik girdilerinin değerlendirilmesini hedefliyor mu ve HACCP planını destekleyen bilgilerin doğru olduğunu gösteriyor mu?					
12. HACCP ekibi yönetim sisteminin sürmekte olan amaca uygunluğunu ve etkinliğini gözden geçirmekte mi?					
13. Gözden geçirme sonuçlarının kayıtları tutulmakta mı?					
14. HACCP planı güncelleştirme yada revizyonların kaydına esas teşkil edecek bir sistem var mı?					
15. HACCP planı doğrulama faaliyetleri sonucu hiç revize edilmiş mi, şayet öyleyse, bu konuda kayıtlar ve dokümanlar var mı?					
16. İşletmede tüm çalışanlar HACCP konusunda eğitim almışlar mı ve eğitim kayıtları var mı?					
L) DÖKÜMANTASYON VE KAYIT TUTMA SİSTEMİ					
1. HACCP doküman ve kayıtların yönetimi için bir prosedür var mı?					

2. HACCP sisteminin uygulanmasında etkin ve doğru dokümantasyon ve kayıt tutma sistemi var mı?					
3. Dokümantasyon ve kayıt tutma, operasyonun özelliklerine ve büyüklüğüne uygun mu?					
4. Doküman ve kayıtlar onaylı mı?					
5. HACCP dokümanı ve kayıtları kolay elde edilebilir mi?					
6. HACCP el kitabının içeriği bir indekste özetlenmiş mi?					
7. Her KKN için kayıtlar muntazam olarak tutulmakta mı?					
8. Personel eğitim programlarının kayıtları var mı?					
9. Tetkik için tüm HACCP kayıtları ve dokümanları mevcut mu?					
10. Tüm doküman ve kayıtlar en az iki yıl süre ile saklanıyor mu?					

HACCP Tetkik Ekibinin

İşyeri Yetkilisi ve/veya

Denetim ve Kontrol Ekibinin

Sorumlu Yöneticinin

Adı Soyadı :

Adı Soyadı :

Adı Soyadı :

Mesleği :

Mesleği :

Görevi :

İmza :

İmza :

İmza :