

Sağlık Bakanlığında :

GIDA ÜRETİM VE SATIŞ YERLERİ HAKKINDA YÖNETMELİK (1)

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

Madde 1 – Bu Yönetmeliğin amacı, gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı, depolandığı işyerlerinde teknik ve hijyen kurallarına uyulmaması sonucu ortaya çıkabilecek hastalık ve zararlı etmenlere karşı insan sağlığının korunması, çalışan personelin ve gıda maddeleri ile temas edecek malzeme, alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygunluğunu temin etmek ve ettirmek, satış ve toplu tüketim yerlerinde satılan gıda maddelerinin denetimi, gıda maddeleri üreten işyerlerinin çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı işlemleri, eğitim etkinlikleri ve denetim sonuçlarına itiraz hakkına ait usul ve esasları düzenlemektir.

Kapsam

Madde 2 – Bu Yönetmelik, gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı işyerlerini, çalışan personeli, satışa sunulan gıda maddeleri ile gıda katkı maddelerini, bu işyerlerini işleten kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek ve tüzel kişilerin uyması gereken usul ve esasları kapsar.

Yasal dayanak

(x) Madde 3 – Bu Yönetmelik 3.11.1995 tarih ve 4128 sayılı Kanun ile değişik 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair kanun Hükmünde Kararnamenin 4 üncü, 9 uncu, 10 uncu, 11 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 – Bu Yönetmelikte geçen;

- Bakanlık : Sağlık Bakanlığı'nı,
- Genel Müdürlük : Bakanlık Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nü,
- İl Teşkilatı : İl Sağlık Müdürlüklerini,
- Belediye : Büyükşehir, il ilçe ve belde belediye başkanlıklarını,

(1) Bu yönetmelikte yer alan “çalışma izni” ibareleri 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile “çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı” olarak değiştirilmiş ve metne işlenmiştir.

(x) Maddede bahsi geçen 560 s. K.H.K. KISIM I'dedir.

- Gıda Maddeleri Üreten İşyeri : Gıda ve gıda katkı maddelerinin hammaddeden başlayarak tasnif, işleme, değerlendirme, dayanıklı hale getirme işlemlerinin yapıldığı ve satış yerlerine gönderilmek üzere depolandığı tesisler ile bu tesislerin tamamlayıcısı sayılacak yerlerin tamamını,
- Gıda Maddeleri Satış Yeri : Gıda ve gıda katkı maddelerinin toptan veya perakende satışının yapıldığı yerleri,
- Denetim : İşyerlerinin teknik ve hijyen kurallarına uygunluğunu, bu yerlerde kullanılan gıda maddeleriyle temas edecek malzeme, alet ve ekipmanın hijyen kurallarına uygun olarak kullanılıp kullanılmadığını, satış ve toplu tüketim yerlerinde satılan gıda maddelerinin muayene, izleme, numune alma ve kontrolünü,
- Denetim Elemanı : Denetimde görevlendirilmek üzere Bakanlığın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış gıda, beslenme, eczacılık, kimya, biyoloji, veterinerlik ve tıp alanında en az lisans düzeyinde eğitim görmüş personeli,

- i) Yardımcı Denetim Elemanı : Denetimde görevlendirilmek üzere Bakanlığın açtığı hizmetiçi eğitim programını tamamlamış gıda alanında en az lise düzeyinde eğitim görmüş personeli,
- j) Hijyen Kuralları : Gıda ve gıda katkı maddelerinin üretiminden tüketimine kadar, tüm aşamalarda alınacak sağlık önlemleri ile çalışan personelin uyacağı sağlık kurallarını,
- k) Kirlenme : Sağlığa zararlı ve/veya gıda maddesinde ve ortamda bulunmaması gereken herhangi bir maddenin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik olarak tespitini,
- l) Dezenfeksiyon : Gıda maddelerinin kirlenmesini önlemek amacıyla gıda ve gıda katkı maddelerini üreten işyerlerinin, üretim ve satış sırasında kullanılan malzeme, alet ve ekipmanın, bu yerlerde çalışan personelin kimyasal ve/veya fiziksel yöntemlerle her türlü kirlilik etmeninden arındırılmasını,
- m) Zararlı Canlılar : Doğrudan veya dolaylı olarak gıda maddesinde kirlenmeye yol açabilecek her türlü canlıyı,
- n) Gıda Kontrol Laboratuvarı : Kamu kurum ve kuruluşları, gerçek ve tüzel kişiler ile gerçek kişilerden başka teşekküllerin açacağı gıda analizi yapan laboratuvarı,
- o) Yetkili Laboratuvar : İhtisas ve yetkileri dahilinde resmi veya özel şahıslar tarafından oluşabilecek talep ve müracaatları kabul ederek analizler yapan, eğitim veren, yurtiçi ve yurtdışındaki bilimsel araştırma kurumları ile işbirliği içinde analiz yöntemlerinin geliştirilmesi ve standardizasyonunu sağlayan, ihtilafli durumlarda verilecek karara esas olmak üzere analiz yapan ve mütalaa veren laboratuvarı,
- p) Numune : Muayene ve analiz amacıyla alınan imal tarihi, seri numarası, aynı olan ve alındığı kitleyi, partiyi her yönüyle temsil edebilecek miktar ve nitelikte olan gıda maddesini,
- q) Şahit Numune : Numunenin alındığı parti ve kitleden, numune ile birlikte alınan, itiraz ve ihtilafli durumlarda kullanılmak üzere işyeri yetkilisine bırakılan numuneyi, ifade eder.

Ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM **Gıda Üretim Yerleri**

(1) İşyerlerinin taşınması gereken özellikler

Madde 5 – Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapan işyerlerinde aşağıdaki özellikler aranır;

- a) Üretimde kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden, kolay ve iyi temizlenebilir, pürüzsüz ve kontaminasyona yol açmayacak özellikte olmalıdır. Bunlar, daima temiz bulundurulmalı ve uygun olanlar gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Tüm malzeme, alet ve ekipman ısı, buhar, asit, alkali ve tuz gibi maddelere dayanıklı olmalıdır.
- b) Bina, tesisat, malzeme, alet ve ekipmanın onarım, boya, badana ve periyodik bakımları aksatılmadan yapılmalıdır.
- c) İşyeri, zararlı canlılar ile toz ve duman gibi çevresel kirleticilerin girmesini önleyecek biçimde tesis edilmelidir.
- d) Zemin, işyerinin özelliğine göre su geçirmez, kaygan olmayan, yıkanabilir, çatlak oluşturmayan, temizlik ve dezenfeksiyona uygun malzemeden yapılmalı ve sıvı atıkların akabilmesi için yeterli eğitime sahip olmalıdır.
- e) Duvarlar, yapılan işin özelliğine göre su geçirmeyen, yıkanabilir, zararlı canlıların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz ve açık renkli malzemeden yapılmalı, çatlak olmamalı, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir özellikte olmalıdır.
- f) Pencereler ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde yapılmalı, ince gözenekli, kolay temizlenebilir, sökülüp takılabilir ve sürekli bakımları yapılabilir özellikte tel ile kaplanmalıdır. Pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- g) Kapılar, pürüzsüz ve su geçirmeyen yüzeylere sahip, duruma göre kendiliğinden kapanır, sızdırmaz olmalıdır.
- h) Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalıdır.

- i) Tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilmeli ve kolay temizlenebilir özellikte olmalıdır.
 - j) Kullanımı zorunlu durumlar dışında, işlenmemiş tahta gibi temizliği ve dezenfeksiyonu güç malzemeler kullanılmamalıdır.
 - k) Teknik gereği işletmelerin ilgili bölümlerinde basınç, sıcaklık akış göstergeleri ve kaydetme cihazları bulunmalıdır.
- (2) Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapan işyerlerinde birinci fıkrada belirtilen genel özelliklerin yanında, üretilen gıda ve gıda katkı maddesinin nevine göre bu Yönetmeliğin eklerinde belirtilen özellikler de aranır.

-
- (1) Bu maddenin başlığının 9.7.1998 R.G. tarihli Yönetmelikle değiştirilen şeklidir.
(2) Bu fıkra 9.7.1998 R.G. tarihli Yönetmelikle eklenmiştir.

İşyerinde kullanılacak su, buz ve buhar

Madde 6 – Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapılan işyerinde kullanılan su, buz ve buharda aşağıdaki özellikler aranır;

- a) Üretimde kullanılan su, Türk Gıda Kodeksine uygun özellikte olmalıdır. Suyun sürekli ve yeterli sağlanması, depolanması, basınç ve sıcaklığının kontrolü için uygun tesisat bulunmalıdır.
- b) Ürünle temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda Kodeksine uygun sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.
- c) Gıda ve gıda katkı maddeleri üretiminde veya gıda maddeleriyle doğrudan temas eden yüzeylerde kullanılan buhar, Türk Gıda Kodeksine uygun sudan elde edilmelidir.
- d) Buhar üretimi, soğutma ve yangın söndürme gibi işlerde kullanılan, gıdalarla temas etmemesi gereken su tamamen ayrı hatlarda taşınmalı, bu hatlar değişik renklerle belirtilmeli ve içme suyu taşıyan sisteme geri sifon yapmamalıdır.

Sıvı atık hatları

Madde 7 – İşyerine ait sıvı sistemi korozyondan etkilenmeyen, temizlik ve bakımları kolayca yapılabilecek şekilde düzenlenmeli ve sıvı miktarını kaldıracak hacimde olmalıdır. İşyeri sahibi/yöneticisi, yapılan üretim için arıtma tesisi ve dışarı izni gerekiyorsa Su Kirliliği Kontrolü Yönetmeliğine göre gereğini yapmalıdır.

Sosyal tesis ve tuvaletler

Madde 8 – Gıda ve gıda katkı maddeleri üretimi yapılan işyerinde giyinme, soyunma, dinlenme odaları, yemekhane, yatakhane, idari bölüm ve tuvaletlerde aşağıdaki özellikler aranır;

- a) İşyerindeki sosyal tesisi ve tuvaletler gıda işleme alanlarından ayrı olmalıdır. Tuvaletler gıda üretim yerlerine doğrudan açılmamalıdır.
- b) İşyerinde personel için giyinme, soyunma, dinlenme odaları ve tuvalet bulunmalı, tuvaletler atık maddelerin atık maddelerin hijyen kurallarına uygun bir biçimde uzaklaştırılacağı şekilde tasarlanmalı ve bu alanlarda hijyen kurallarını hatırlatıcı uyarı levhaları bulundurulmalıdır.
- c) Üretimin niteliğine uygun olarak gerekli görülen yerlere sıcak ve soğuk suyu karıştırmaya uygun muslukların bulunduğu lavabolar takılmalıdır. Sıvı sabun, kurutma cihazı veya kağıt havlu bulunmalı, gerektiğinde ellerin dezenfekte edilmesine yönelik önlemler alınmalıdır.
- d) Yemekhane hijyen kurallarına uygun olmalıdır.
- e) Sosyal tesise ait atıklar kapalı sistemde kanalizasyona, kanalizasyon bulunmayan yerlerde uygun yapılmış fosseptiklere bağlanmalıdır.
- f) İşyerinde ilkyardım malzemesi bulunmalıdır.

Aydınlatma

Madde 9- İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmış olmalıdır. Aydınlatmaya tabii renkleri değişmeyecek özellikte yapılmalı ve asılı haldeki aydınlatma cihazlarında muhafaza bulunmalıdır.

Havalandırma

Madde 10- Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi sağlanmalıdır. Havalandırma açıklıklarının üzerinde bir ızgara veya aşınmayan malzemedan yapılmış koruyucu düzenek bulunmalıdır. Izgaralar temizlenmek için kolayca sökülebilir nitelikte olmalıdır.

Katı atıkların depolanması ve uzaklaştırılması

Madde 11 – İşyerinin özelliğine göre, katı atıkların işyerinden uzaklaştırılıncaya kadar toplanacağı, uygun şekilde yapılmış, yıkama ve dezenfeksiyona uygun, kapalı bir katı atık depolama yeri olmalıdır. Katı atık depolama ve naklinde kullanılan malzeme, alet ve ekipman tek kullanımlık veya kolayca yıkanabilir, temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir malzemedan olmalı, üzerleri işaretlenerek üretimi etkilemeyecek yerlerde bulundurulmalı ve kesinlikle gıda maddeleri üretimiyle ilgili işlerde kullanılmamalıdır.

Katı atıkların toplanıp uzaklaştırılması işlemi Katı Atıkların Kontrolü Yönetmeliği'ne uygun bir şekilde yapılmalıdır.

İşyeri Çevresi

Madde 12- İşyeri çevresinde kirliliğe yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri ve zararlı canlıların yerleşmesine uygun ortamlar olmamalıdır.

Hammadde alm yerleri

Madde 13 – İşyerinin özelliğine göre işletme girişinde hammaddenin tozlanmasını, kirlenmesini ve bozulmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.

Depolama

Madde 14 – Hammadde, mamül madde, katkı ve diğer yardımcı maddeler, alet ve ekipman ile ambalaj malzemesi depoları bu Yönetmelikte yer alan işyerinin taşınması gereken genel özellikler kısmındaki ilgili hükümlere uygun olmalıdır. Ürünler bulaşmanın ve bozulmanın önleneyeği koşullarda ayrı ayrı ve zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve nem geçirmeyen uygun bir malzeme üzerinde depolanmalıdır.

Laboratuvar

Madde 15 – Laboratuvarlar diğer bölümlerden tamamen bağımsız olmalıdır.

Yakıt depoları

Madde 16 – Yakıt depoları uygun yerlerde, üretim yerine doğrudan açılmayan ve her türlü dış etkiye karşı korunmuş olmalıdır.

Temizlik ve dezenfeksiyon

Madde 17 – Gıda ve gıda katkı maddesi üretimi yapılan işyeri temizlik ve dezenfeksiyon koşulları;

- İşyeri sahibi/yöneticisi tarafından hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmelidir. Hijyen kontrol programları işyerinin ilgili bölümlerine asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir.
- Bakanlıkça izin verilen deterjan ve/veya dezenfektanlar kullanılmalıdır.
- Su, deterjan ve/veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığı ile işletmenin, malzeme, alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilemesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesini engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işleme ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
- Malzeme, alet ve ekipman temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalıdır. Temizlikte kullanılan malzeme yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- İşyeri personelinden bir kişi işletme temizliğinden sorumlu olarak görevlendirilmelidir.
- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinde ortam petrisi her hafta belli yerlere konularak işletme havasının mikrobiyolojik yönden temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- Mikrobiyolojik bulaşmanın önem taşıdığı işyerinde üretim yeri girişinde içinde dezenfektan bulunan küvet veya paspas bulunmalıdır.

Evcil hayvanlar

Madde 18 – Güvenlikle ilgili bölümlerin dışında işyerinde kesinlikle hayvan bulundurulmamalıdır. Hayvan bulunan güvenlik bölümleri üretim ve depolama tesislerinden ayrı olmalıdır.

Zararlı canlılar

Madde 19 – Zararlı canlılarla mücadele için etkili, sürekli ve yeterli bir program yapılmalıdır. Zararlı canlılarla 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 saklanmalıdır. Bunlar, bu konuda eğitilmiş personel tarafından nakledilmeli ve kullanılmalıdır. Zararlı canlılarla mücadele için Bakanlıkça izin verilen ilaçlar kullanılmalıdır.

Personel eğitimi

Madde 20 – İşyeri sahibi/ yöneticisi, gıda maddeleri ile temas halinde olan personelin, üretimin hijyen kurallarına uygun biçimde yapılması ve kişisel hijyen konusunda sürekli eğitimini sağlamalıdır.

Sağlık kontrolü

Madde 21 - Gıda ve gıda katkı maddeleri üretiminde çalışacak personel, resmi bir kurumdan sağlık raporu almadan çalıştırılmaz. İşe girenlerin periyodik sağlık kontrolleri 3 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamadan işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

Hastalık bildirim

Madde 22 – Yapılan sağlık kontrolünde portör olduğu tespit edilenler derhal tedaviye alınır. Tedavisi tamamlanıp sağlam raporu almayanlar kesinlikle çalıştırılmaz. Ateşli hastalığı, cilt hastalığı yada ishali bulunanlar derhal sağlık kuruluşuna tetkike gönderilir. Bütün bu işlerden işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

Personel hijyeni ve davranışları

Madde 23- Gıda işleme alanında çalışan kişi, görev başındayken kişisel temizliğe özen göstermeli, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulmalı, açıkta yara olmamalıdır. Çalışırken başlık, eldiven ve ayak giysileri dahil uygun koruyucu giysiler giyilmelidir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olmalı ve temiz tutulmalıdır.

Üretim esnasında herhangi bir şey yemek, tütün kullanmak, sakız çiğnemek, tükürmek ve gıdalara doğru hapşırarak, öksürmek gibi davranışlar yasaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmamalı, üretim esnasında hiçbir takılmamalıdır.

Gözetim

Madde 24- Bütün personelin kurallara uymasını temiz etmek için çalışan personelden bir kişiye gözetim sorumluluğu verilmelidir.

Ziyaretçiler

Madde 25- Gıda işleme alanında ziyaretçilerin gıda maddelerini kontamine etmesini önleyici tedbirler alınmalı, bu amaçla ziyaretçilere verilmek üzere koruyucu giysiler bulundurulmalı ve ziyaretçilerin, çalışanlar için konulan tüm kurallara uyması sağlanmalıdır.

Çalışma İzni/gıda işyeri sicil kaydı vermeye yetkili makamlar

Madde 26- Ek-1 listede yer alan işyerleri için Genel Müdürlük, Ek-2 listede yer alan işyerleri için İl Teşkilatı çalışma izni/gıda sicil kaydı vermeye yetkilidir. Denetimler Genel Müdürlük/İl Teşkilatınca yapılır. Hem Ek-1 hem Ek-2 kapsamında üretim yapan işyerleri için çalışma İzni/gıda işyeri sicil kaydı vermeye Genel Müdürlük yetkilidir. Genel Müdürlük gerektiğinde Ek-1 ve Ek-2'de yer alan işyerleri arasında çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı verme konusunda yetki değişikliği yapılabilir.

Ek-1 ve Ek-2'de verilen listelerde yer alamayan gıda maddesi üreten işyerleri, çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı belgesi almak için İl Teşkilatına başvuruda bulunur. Bu işyerlerinin hangi gruba gireceği İl Teşkilatının görüşü ile birlikte karara bağlanmak üzere Genel Müdürlüğe gönderilir.

Çalışma İzni/gıda işyeri icil kaydı

Madde 27 - Gıda ve gıda katkı maddesi üyerleri çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı almadan faaliyette bulunamazlar. Yapılan denetimler sonucunda bu Yönetmelik hükümlerine uygun olmadığı tesbit edilen işyerine ait çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı belgesi iptal edilir.

Çalışma İzni/gıda işyeri sicil kaydı başvurusu

Madde 28- Çalışma İzni/gıda işyeri sicil kaydı almak isteyenler aşağıdaki bilgi ve belgelerle yetkili makama başvururlar;

- Dilekçe,
- Noter onaylı sorumlu müdür sözleşmesi ve diploma örneği,
- İş akış şeması ve kullanılan malzeme, alet ve ekipman hakkında bilgi,
- Personel sayısı ve niteliği hakkında bilgi,
- Faaliyet konusu ve ürün/ürünlerin gruplandırılması,
- Kapasite raporu,
- Noter onaylı Gayri Sihhi Müessese ruhsatı fotokopisi,

Çalışma İzni/gıda işyeri sicil kaydına esas işlemler

Madde 29- Başvuru işlemlerinde;

- Eksiksiz başvuru dosyasının kabul tarihinden itibaren söz konusu işyeri bir ay içinde 26.ıncı maddede belirtilen yetkili makam tarafından denetlenir. Bu Yönetmelikte belirlenen hususlara uygun bulunan işyeri için Ek-3'de örneği verilen çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı belgesi düzenlenerek işyerine sicil numarası verilir ve sicil kaydı yapılır.
- Bu yönetmelik hükümlerine göre verilen çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı belgesi, üzerinde yazılı gerçek ve tüzel kişi, adres ve yapılan iş için geçerlidir. Bunlardan herhangi birinin değişmesi halinde belge geçerliliğini kaybeder. Değişikliğin söz konusu olması halinde, değişiklikle ilgili bilgi, belge ve çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı belgesinin aslı bir dilekçeye eklenerek bir ay içinde İl Teşkilatına başvurulur.
- Çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı belgesinin kaybolması veya okunamayacak şekilde tahrip olması halinde gazete ilanı veya tahrip olmuş belgenin aslı bir dilekçeye eklenerek İl Teşkilatına başvurulur.
- Genel Müdürlük/İl Teşkilatı çalışma izin ve gıda işyeri sicil kaydı işlemlerinden 3 Kasım 1995 tarih ve 4128 sayılı Kanunla 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 4.üncü maddesine eklenen fıkra hükmüne göre ücret alır.
- Çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı alanlar 6 ay içinde faaliyete geçmek zorundadır. Faaliyete geçmeyenlerin çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı iptal edilir.

Denetim esasları

Madde 30- Denetimlerde aşağıdaki hususlar dikkatine alınır;

- Denetim elemanları, Ek-4'de örneği verilen denetim formuna göre denetleme işlemi yapmak ve formun bir nüshasını işyerinde bırakarak, bir nüshasını da dosyasında muhafaza etmekle yükümlüdür.
- Denetimler şikayet ve özel haller hariç çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı almış işyerinin özelliğine göre Ek-5'de belirtilen sıklıkta yapılır.
- Denetimlerde gizlilik prensipleri esastır.
- Çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydına esas denetimler, denetim elemanı başkanlığında en az 3 kişiden oluşan bir ekip ile yapılır. Denetleme, denetim elemanı bulunmayan yerlerde yardımcı denetim elemanları tarafından yapılır.
- İşyeri sahibi/yöneticisi denetim ekiplerine her türlü bilgi ve belgeyi vermek ve kolaylık göstermek zorundadır.
- Denetimler önceden bir uyarı olmaksızın özel durumlar hariç, çalışma saatleri içinde yapılır.

Sicil kaydı

Madde 31- İşyerlerinin sicil kaydı Ek-6'da yer alan forma göre yapılır. Her işyerine ayrı bir sicil numarası verilir. İl Teşkilatınca çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı verilen işyerinin sicil kayıtlarının bir örneği Genel Müdürlüğe gönderilir.

Denetim sonuçlarının değerlendirilmesi

Madde 32- Denetim formları Ek-7'de belirtildiği gibi değerlendirilir. Denetim formunda ağırlık puanı(5) olarak tesbit edilenler, sağlık için tehlike oluşturan durumlardır. Bunlar için verilen puan(-5) olarak tesbit edildi ise durum düzeltilinceye kadar üretim yerinin faaliyeti durdurulur.

Denetim formunda (4) ağırlık puana sahip olan hususlarda (-4) olarak işaretlenmiş hususlar varsa durumun düzeltilmesi için gıda üretim yerine 48 saat süre tanınır.

Bu süre sonunda eksikliklerini gidermeyenlerin faaliyeti, bu durum düzeltilinceye kadar durdurulur.

Denetim formunda (2) ve (1) ağırlık puanı verilen hususlar için, verilen puan toplamı :

-(-15) puandan az ise : İkinci kontrole kadar düzeltme süresi tanınır. Bu süre içinde eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

-(-30) puana kadar ise : Eksikliklerini tamamlaması için 7 günden fazla olmamak üzere süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

-(-30) puandan fazla ise : Eksikliklerini tamamlaması için en fazla 15 gün süre tanınır. Verilen süre sonunda eksikliklerini tamamlamayanların faaliyeti durdurulur.

Bu süreler sonunda tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde işyeri hakkında 4128 sayılı Kanuna göre işlem yapılır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Gıda Maddeleri Satış ve Toplu Tüketim Yerleri

Satış ve toplu tüketim yerlerinin taşınması gereken genel özellikler

Madde 33 – Bu işyerlerinde aşağıdaki özellikler aranır;

- Yapılan işin ve satışı yapılan gıda maddesinin özelliğine ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama, muayene ve kontrol yeri, hazırlama yeri bulunmalıdır. İdare bölümü, personel soyunma ve giyinme yerleri, yemekhane, banyo, tuvalet gibi bölümler ayrı olmalıdır.
- Kapı ve pencerelere veya işyerinin iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla zararlı canlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır. Bakanlıkça izin verilen zararlı canlılarla mücadele ilaçları kullanılmalı ve bunlar kilitli yerlerde saklanmalıdır.
- İşyerinde içme ve kullanma suyu donanımı, akarsu düzeni, ayrıca servis hizmeti verilen işyerlerinde akar sıcak su düzeni bulunmalıdır.
- Yapılan işin özelliğine göre bina içi, zemin ve duvarlar dezenfeksiyona uygun, geçirgen olmayan, koku yapmayan, insan sağlığını olumsuz yönde etkilemeyen uygun malzemeden yapılmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır.
- İşyeri sahibi/yöneticisi, işyerinin faaliyetleri sırasında su, toprak ve hava ile çevresinde bulunan diğer işyeri, kurum ve kuruluşları kirletmeyecek ve buralarda çalışanlarla çevrede yaşayan veya ikamet edenlerin sağlığının olumsuz yönde etkilenmesini engelleyecek önlemleri almalıdır.
- İşyerinde çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyüklükte ağızları kapalı ve sızdırmaz madeni veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır.
- İşyerinde temizlik malzemeleri ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer kokulu maddeler ayrı bölümlerde ayrı bölümlerde bulundurulmalıdır.
- İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
- İşyerinin özelliğine göre tuvalet ve lavabolarda temizlik sağlanarak sabun, tercihen sıvı sabun, kağıt veya el kurutma makinası bulundurulmalıdır.
- İşyerinde ilkyardım malzemesi bulundurulmalıdır.

Alet ve ekipman

Madde – 34 Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerindeki malzeme, alet ve ekipmanda aşağıda belirtilen özellikler aranır;

- Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden yapılmalı, kolay ve iyi temizlenebilir özellikte olmalıdır. Bunlar daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir. Kirli, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık, sırrı dökülmüş ve eksik donanımla gıda satış ve servisi yapılmamalıdır.
- Kullanılan malzeme, alet ve ekipmandan varsa, yasal düzenleme ile izni bağlanmış olanlar tercih edilmelidir.

- c) Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun plastik eldivenle yapılmalıdır.
- d) Sıvı gıda maddeleri her tarafı uygun kaplanmış ve içindeki gıda maddesinin niteliğini bozmayacak özellikteki kaplarda bulundurulmalı ve kaplardan musluk aracılığıyla alınmalıdır.

Personel

Madde – 35 Çalışan personel istihdam edildiği birime ve görevin niteliğine uygun iş giysisi giymeli, kişisel temizliğine önem göstermelidir.

Satış ve toplu tüketim yerlerinde gıda ile temaste bulunan personelin resmi bir kurumdan alınmış sağlık raporu olmalıdır. Bu personelin periyodik sağlık kontrolleri 3 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi/yöneticisi sorumludur.

- a) Saklama şartları etiketinde belirtilen ve niteliği bakımından uygun sıcaklıkta bekletilmesi gereken gıda maddeleri, üzerinde termometre bulunan ısıtıcı, soğutucu ve derin dondurucularda muhafaza edilmelidir.
- b) İşyerinde depolanan, sergilenen ve tüketime sunulan her türlü gıda maddesinin üzerinde, niteliğini belirten ve varsa özel saklama koşullarını gösteren Türk Gıda Kodeksine uygun etiket bulunması zorunludur.

- (1) c) Ambalajı yırtılmış, bombaj yapmış, etiketsiz, imal ve son kullanma tarihi bulunmayan, son kullanma tarihi geçmiş, gözle görülür hatası bulunan ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izin tarih ve sayısı bulunmayan gıda maddeleri satışa sunulamaz.
- (1) d) Okul, kreş, kamu-özel kurum ve kuruluşları ile fabrika, hastane ve benzeri yerlerde mahallinde üretilerek toplu tüketime sunulan yemek partisinin her çeşidinden işyeri sahibi/sorumlu yöneticisi tarafından alınacak birer örnek 48 saat uygun koşullarda saklanır.

Aydınlatma

Madde 37- İşyeri gün ışığına eşdeğer bir şekilde aydınlatılmalıdır. Aydınlatma gıda maddesinin doğal rengini değiştirmeyecek özellikte olmalıdır.

Havalandırma

Madde 38- Yapılan işin özelliğine göre sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunu önlemek ve kirli havayı değiştirmek için mekanik ve/veya doğal havalandırma sistemi bulundurulmalıdır.

Yetkili makamlar

Madde 39- Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerleri ile bu yerlerde satılan gıda maddelerinin denetiminde Genel Müdürlük ve İl Teşkilatı yetkilidir.

Belediye teşekkül eden yerlerde, belediye sınırları ve mücavir alanlar içinde Bakanlık Belediyelerle işbirliği yapar.

(1) Bu bendin 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile değiştirilen şeklidir.

Denetim esasları

Madde 40- Denetimlerde aşağıdaki hususlar aranır;

Denetim ve yardımcı denetim elemanları Ek-8 de örneği verilen denetim formuna uygun denetim yapmalı, denetim formunun bir nüshasını iş yerinde bırakarak, diğerini Genel Müdürlük/İl Teşkilatına teslim etmelidir.

- b) Denetimler, şikayet ve özel haller dışında Ek-9 da belirtilen sıklıkta yapılır.
- c) Denetimlerde gizlilik prensibi esastır.
- (1) d) Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde denetim ve numune alma işlemleri, denetim ve/veya yardımcı denetim elemanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır. 36.ıncı maddenin (c) bendindeki hususların olması durumunda, gıda maddeleri yediemine bırakılarak numune alınır, analizi yaptırılır ve analiz sonucuna göre yetkililerin gözetimi altında satış yeri sahibi/sorumlusuna imha veya üretim yeri sahibi/sorumlusuna iade ettirilir. İade faturasının il teşkilatına ibrazı mecburi olup, iade ürünlerle ilgili olarak üretici firmanın, yaptığı işlem hakkında il teşkilatını bilgilendirmesi zorunludur.
- e) İşyeri sahibi/yöneticisi denetim ekiplerine her türlü bilgi ve belgeyi vermeye ve kolaylık göstermeye zorunludur.
- f) Denetimler önceden bir uyarı olmaksızın, özel durumlar hariç çalışma saatleri içinde yapılır.
- (1) g) Belediyeler, denetim ile ilgili görevlerini Bakanlığın aşağıda belirlediği esaslara göre yapmaya zorunludur.

- Belediyelerde gıda denetimi yapacak personele hizmet içi hizmet içi eğitim, il teşkilatınca verilir.
- Denetim sonuçları ve yapılan işlemler her ay düzenli olarak il teşkilatına gönderilir.

Belediye elemanlarınca yapılan denetimlerde 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname veya bu Yönetmeliğe göre cezai müeyyide uygulamayı gerektiren hususlarda denetim sonucu il teşkilatına bildirilir.

- (2) h) Pazar yerleri, cadde ve sokaklarda; et ve et ürünleri, ekmek ve ekmek çeşitleri, unlu mamuller, süt ve süt ürünleri, kuruyemiş, lokum, bisküvi, tatlı ve benzeri gıda maddelerinin açıkta satışı yasak olup; takibinden ilgili belediyeler sorumludur.

Numune Alma, Analiz Esasları ve Analiz Sonuçlarının Değerlendirilmesi

- (3) **Madde 41-** Gıda satış ve toplu tüketim yerlerinden gıda numunesi alma ve analiz esasları konularında aşağıdaki hususlar dikkate alınır.
- a) Bakanlıkça hazırlanan numune alma rehberinde belirtilen esaslara göre numune alınır.
 - b) Alınan numuneler için herhangi bir bedel ödenmez.
 - c) Analizi yapılacak numune uygun şartlarda laboratuvara gönderilir. Ayrıca, şahit numune uygun şartlarda işyeri sahibi/sorumlusuna teslim edilir. Şahit numunenin muhafası işyeri sahibince/sorumlusunca sağlanır.
 - d) Denetim ekibi, alınan numunelerde gerekli gördükleri analizleri isteyebilir. İsteğe bağlı analizlerin ücretini isteyen kişi karşılar.

(1) **Bu bendin 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile değiştirilen şeklidir.**

(2) **Bu bent 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile eklenmiştir.**

(3) Bu madde ve başlığının 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile değiştirilen şeklidir.

- e) Satış ve toplu tüketim yerlerinde kapalı/orjinal ambalajı dışında satılan gıda maddelerinden alınan numunelerin ilgili laboratuvarında yaptırılacak analizlerinde ve analizlerin sonucunda kusurlu tarafın belirlenebilmesi açısından, varsa kapalı/orjinal ambalajından paralel numune alınarak diğer numune ile beraber analize gönderilir.

Analiz sonucu üretim sürecinden kaynaklandığı ortaya çıkan hata ve kusurlardan üretim veya ithalatı yapan gerçek veyatüzel kişi, muhafaza şartlarından kaynaklanan bozulma ve aykırılıklardan satış yeri yetkilileri sorumludur.

- f) Yapılan analiz sonucu mevzuata uygun olmayan numuneler için yasal işlem yapılır. Üretimin başka illerde yapılması halinde ise, durum üretimin yapıldığı Valiliğin il teşkilatına bildirilir.
- g) Denetimde, fiziksel ve organoleptik muayene sonucu sağlığa zarar verecek şekilde bozulmuş, kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış böceklenmiş, gıda maddesi vasfını kaybetmiş gıda maddelerinin satışının tespiti halinde; analizi yapılmadan, yerinde veya uygun bir yerde satış yeri yetkilisinden imzasının da bulunduğu en az iki denetim elemanı tarafından tutanak düzenlenerek; bu gıda maddeleri imha edilir.
- h) Güvenliğinden kuşku duyulan ve analiz edilmek üzere numune alınan gıda maddeleri analiz sonucuna kadar müür altında tutulur ve yediemine teslim edilir. Analiz sonucunda mevzuata aykırı olduğu belirlenen numunenin sahibi/üreticisi/ithalatçısı hakkında yasal işlem yapılır.
- i) İmha edilecek olan gıda maddelerini satanlar hakkında 560 hükmünde Kararname hükümlerine göre işlem yapılır.

Denetim sonuçlarının değerlendirilmesi

Madde 42- Denetim formları Ek-7'de belirtildiği gibi değerlendirilir.

Ağırlık puanı (5) olarak tesbit edilen hususlardan herhangi biri (-5) olarak işaretlenmiş ise, 24 saatte durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (4) olarak tesbit edilen hususlardan herhangi biri (-4) olarak işaretlenmiş ise, 48 saatte durumun düzeltilmesi,

Ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tesbit edilen hususlarda, verilen puan toplamı :

-(-15) puandan az ise, 2.inci kontrole kadar durumun düzeltilmesi,

-(-15) puandan fazla ise, 7 gün içinde durumun düzeltilmesi, gerekmektedir.

Bu süreler sonunda, tesbit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde denetlenen işyeri hakkında 4128 sayılı Kanun'a göre işlem yapılır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM **Müşterek ve Geçici Hükümler**

Denetim elemanı eğitimi

Madde 43 - Gıda ve gıda katkı maddelerinin üretildiği, satış ve toplu tüketiminin yapıldığı işyerinde teknik ve hijyenik denetim ile satış ve servise sunulan gıda maddelerinin denetim işlemlerinde görevlendirilmek üzere, denetim ve yardımcı denetim elemanları Bakanlığın açacağı hizmet içi eğitime alınır.

Çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı ve denetim sonuçlarına itiraz hakkı

Madde 44- Gıda maddeleri üreten işyeri ve satış yeri yetkililerince, çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı ve denetim sonuçlarına itiraz edilebilir.

İtiraz esasları

Madde 45 - İtirazlar, yazılı olarak Genel Müdürlük/İl Teşkilatı'na yapılır.

Çalışma izni/gıda işyeri sicil kaydı ve denetim işlemleriyle ilgili itirazlar engeç yedi gün içinde yapılır ve bir ay içinde sonuçlandırılır.

Gıda kontrol laboratuvarının analiz sonucuna itiraz, sonucun işyeri sahibi/yöneticisine tebliğinden itibaren engeç yedi gün içinde yapılır.

Analiz sonucuna yapılan itiraz üzerine şahit numune analiz edilmek üzere Yetkili Laboratuvara gönderilir.

Numune işyeri sahibinin/yöneticisinin isteği üzerine, istediği laboratuvarda analiz yaptırması amacıyla fazla sayıda alınır, mühürlenir ve tutanakla talep sahibine teslim edilir. Denetim ekibi tarafından alınan numune ile istek üzerine alınan numuneye ait analiz raporlarına farklılık olması durumunda işyerine bırakılan şahit numune analiz edilmek üzere ilgili makam tarafından yetkili laboratuvara gönderilir. Yetkili laboratuvarın analiz raporu kesin olup verilecek karara esastır. Yapılacak analizlere ait ücretler itiraz eden tarafından ödenir.

(1) Ek Madde 1 - Çalışma izni başvurusu; Yönetmeliğin 28.inci maddesinde istenen bilgi ve belgelere ilave olarak çalışma izni ücret dekontu ile,

Gıda işyeri sicil kaydı başvurusu; Yönetmeliğin 28.inci maddesinde istenen bilgi ve belgeler ile,

Yetkili makama yapılır.

(1) Ek Madde 2- 9/7/1998 tarihinden önce faaliyetine izin verilen ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinin, Ek-10/A'nın 1.inci bendinin (a), (b), (c) ve (d) ait bentlerindeki özellikler ile 3.üncü bendindeki baca sistemi dışındaki özelliklere uymaları zorunludur. Ancak, ekmek ve ekmek çeşitleri üreten işyerlerinin devri halinde; Ek-10/A'daki özelliklerin tamamı aranır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren gıda ve gıda katkı maddeleri üreten işyerleri ile gıda satış ve toplu tüketim yerleri, bu Yönetmeliğin yayım tarihinden itibaren bir yıl içinde Yönetmeliğin hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. 4128 sayılı Kanuna göre haklarında yasal işlem yapılır.

Geçici Madde 2- Halen faaliyet gösteren gıda ve gıda katkı maddeleri üreten işyerleri çalışma izni belgesi alıncaya kadar üretimlerine devam ederler.

(2) Geçici Madde 3 -

Yürürlük

Madde 46 – Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 47 - Bu Yönetmelik hükümlerini Sağlık Bakanı yürütür.

- (1) Bu madde 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile eklenmiştir.
(2) Bu geçici madde 9.7.1998 tarihli Yönetmelikle eklenmiş ve 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile yürürlükten kaldırılmıştır.

**GENEL MÜDÜRLÜKÇE ÇALIŞMA İZİNİ VERİLECEK ve/veya GIDA İŞYERİ SİCİLİNE
KAYDEDİLECEK İŞYERLERİ (1)**

1. Meyve ve sebze işleyen işyerleri (boylama ve sarartma yapan işyerleri hariç),
2. Dondurulmuş gıda maddesi üreten işyerleri,
3. Bisküvi, çikolata, kakaolu ve benzeri ürünleri üreten işyerleri,
4. Süt ve süt ürünleri işleyen işyerleri (günlük olarak 10.000 litreden fazla süt işleyen),
5. Fabrikasyon çerez üreten işyerleri 8Kuruyemiş hariç mısır cipsi, patates cipsi vb.)
6. Fabrikasyon olarak dondurma ve buz ürünleri üreten işyerleri,
7. Fabrikasyon olarak çay işleyen işyerleri,
8. Alkollü içki üreten işyerleri,
9. Maya üreten işyerleri (Ekmek, peynir ve her türlü maya),
- (2)10. Aroma üretenler dahil her türlü gıda katkı maddesi üreten işyerleri,
11. Çocuk mamaları ve ek besinleri üreten işyerleri,
12. Özel amaçlı gıda maddesi üreten işyerleri (Diyetetik, diyabetik, enteral beslenme ürünleri, sporcu gıdası vb.),
13. Sadece nişasta üreten işyerleri,
14. Katkılı tuz işleyen işyerleri,
15. Entegre fındık, fıstık vb. Ürünleri işleyen işyerleri,
16. İçecek tozu üreten işyerleri,
17. Sıvı ve katı bitkisel yağ üreten işyerleri,
18. Zeytinyağı üreten işyerleri (yağhaneler hariç),
19. Şeker üreten işyerleri (paketleme hariç),
- (3) 20. Hazır çorba, bulyon, hazır toz karışımları, mayonez, soslar vb. Ürünleri üreten işyerleri,
21. Meşrubat üreten işyerleri,
- (3)22. Vaks ve/veya sakız bazı (sakız mayası-gumbase) üreten işyerleri,
- (3)23. Gıda ışınlanması yapılan işyerleri,
- (3)24. Diğerleri.

-
- (1) Bu başlığın 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile değiştirilen şeklidir.
(2) Bu bendin 25.7.2001 R.G. tarihli Yönetmelik ile değiştirilen şeklidir.
(3) Bu bent 25.7.2001 tarihli Yönetmelik ile eklenmiştir.

