

Üniversitemiz Senatosu'nun 20.03.2015 tarih ve 08 sayılı toplantısında kabul edilen

**ERCİYES ÜNİVERSİTESİ SINIRLARI İÇİNDE HİZMET VEREN YEMEKHANE,
KANTİN, KAFETERYA, LOKANTA vb YİYECEK ÜRETİM VE SATIŞ
YERLERİNE İLİŞKİN HİJYEN YÖNERGESİ**

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1– Bu Yönergenin amacı, Erciyes Üniversitesi kampüsü içerisinde, öğrenci ve personelin beslenme, dinlenme ve diğer sosyal ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, lokanta, lokal, büfe, çay ocağı gibi yerlerin hijyen şartlarına ve gıda güvenilirliğine uygunluğunun denetlenmesi veya kontrol usul ve esaslarını belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2– Bu Yönerge, Erciyes Üniversitesi'ne bağlı birimlerde faaliyet gösteren her türlü yiyecek-ıçecek üretim ve satış işletmelerinin hijyen şartlarına, buralarda satışa veya tüketime sunulan gıdaların güvenilirliğine ve kontrolüne ilişkin usul ve esasları kapsar.

Dayanak

MADDE 3– 2547 sayılı Yükseköğretim Kanununun 47. Maddesi (a) fıkrası ile Yükseköğretim Kurumları Mediko-Sosyal, Sağlık, Kültür ve Spor İşleri Dairesi Uygulama Yönetmeliğinin 15. Maddesi (a) fıkrası hükümleri gereğince hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4– Bu yönergede geçen;

- a) Üniversite: Erciyes Üniversitesini,
- b) Rektör: Erciyes Üniversitesi Rektörünü,
- c) Senato: Erciyes Üniversitesi Senatosunu,
- d) Komisyon: Rektör tarafından görevlendirilen 5 kişiden oluşan hijyen komisyonunu,
- e) Kafeterya: Erciyes Üniversitesi'ne bağlı Merkez ve merkez dışı Kampüslerde bulunan Fakülte, Yüksek Okul, Meslek Yüksek Okulu ve diğer idari binalarda veya müstakil binalarda faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, lokanta, lokal, büfe, çay ocağı gibi yiyecek/ıçecek üretim ve satış yerlerini ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Komisyon üyelerinin belirlenmesi, komisyon başkanının atanması, süresi, görevleri

MADDE 5- Hijyen Komisyonu Erciyes Üniversitesi Rektörü tarafından uygun Fakülte ve Yüksekokullarda görev yapan öğretim elemanlarından seçilen beş (5) kişiden oluşur. Komisyon üyeleri üç (3) yıllığına seçilirler. Komisyon üyeleri, süresi sona erdiğinde tekrar görevlendirilebilirler.

MADDE 6- Rektör, komisyon üyelerinden birisini Hijyen Komisyonu Başkanı olarak üç (3) yıllığına görevlendirir. Komisyon Başkanı, süresi sona erdiğinde tekrar görevlendirilebilir.

MADDE 7-Komisyon, her bir kafeteryaya yıl içerisinde en az bir defa, 3 üyeden az olmamak şartıyla kafeterya denetimleri yapar ve kafeteryaları üçüncü bölümde belirtilen hijyen kriterlerine uygunluk açısından denetler. Denetim sonunda, denetime katılan komisyon üyelerinin imzaladığı ek 1’de verilen bir tutanak hazırlar. Bu tutanakta kafeteryanın hijyen kriterlerine uyup-uymayan yönlerini tespit eder. Uymayan yönler varsa, tutanakta belirterek kafeterya hakkında hijyen yönetmeliği açısından “ağır kusurlu” veya “hafif kusurlu” kararlarından birisi verilir. Hafif kusur tespiti halinde kusurların giderilmesi için süre verilir. Kusurun giderilmemesi ya da ağır kusur tespiti halinde ise tutulan tutanak eklenerek gereği yapılmak üzere Rektörlüğe bildirilir.

MADDE 8-Hakkında ağır kusur tespiti yapılan kafeterya, ağır kusuru belirleyen eksiklikler 5996 sayılı gıda yasasına aykırılık içerdiği için, durum Rektörlük tarafından ayrıca Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü’ne bildirilir.

MADDE 9-Rektörlük, bir (1) yıl içerisinde hijyen komisyonu tarafından, hakkında üç kez hafif kusur veya bir kez ağır kusur tutanağı tutulan ve tanınan sürede gereğini yerine getirmeyen kafeteryanın kira sözleşmesini fesih edebilir. Bu durum kira sözleşmesinde de ayrıca belirtilir.

MADDE 10- Ağır ve hafif kusurların belirlenmesi şu şekilde yapılır.

a) Bu yönetmeliğin 15. Madde (a), (d) ve (g) fıkrası; 18. Madde (a) ve (b) fıkrası; 19. Madde (b) fıkrası; 21. Madde (a) fıkrası, 22. Madde (e) ile Madde 23 (b) fıkrasına uymayan bir durum tespit edilmiş ise söz konusu kantin veya kafeterya ağır kusurlu olarak belirlenir.

b) Ağır kusuru gerektiren hususların dışında bir eksiklik tespit edilmiş ise söz konusu kantin veya kafeterya hafif kusurlu olarak belirlenir.

MADDE 11- Komisyon, kantin-kafeterya için gerekli fiziki şartları sağlayamayan yerleri tespit ederek fiziki şartların iyileştirilmesi veya bu kafeteryalara alternatif yerlerin temini noktasında Rektörlükten talepte bulunabilir.

MADDE 12- Hijyen Komisyonu, her eğitim öğretim yılı sonunda yaptığı bütün denetimlerden elde ettiği izlenimleri belirten, üniversitede faaliyet gösteren kafeteryaların

hijyen durumlarını ve bu konuda alınması gereken önlemleri içeren bir yıllık rapor hazırlayarak Rektörlüğe sunar.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Uyulması Gereken Hijyen Kriterleri

MADDE 13– Kafeteryaların kullanımı ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Kafeteryalarda gıda hazırlık alanı, satış ve hammadde depolama alanları farklı bölümlerde olmalıdır.

b) Kafeteryalarda gıdanın hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler pürüzsüz, düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalıdır. Bu yüzeylerin kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir.

c) Kafeteryalarda üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde dezenfektanlı hijyen paspası bulundurulur. Bu paspaslara düzenli aralıklarla dezenfektan ilave edilir ve temizliği, düzenli aralıklarla yapılır.

d) Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanır. Sıcaklık değerleri izlenir.

e) Kafeterya çevresinde zararlıların (her türlü hayvan ve haşerat) barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmez. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdaki uzaklaştırılır.

Ekipman ile ilgili gereklilikler

MADDE 14 –Ekipman ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman temizlenir ve dezenfekte edilir. Anlık temizlenmesi gereken malzemelerin anlık, günlük temizlenmesi gereken malzemelerin ise günlük temizlenmesi gerekir. Kullanılan tencere, tava, bıçak gibi malzemeler anlık temizlenmelidir. Tost makineleri, ızgara, fritözler, gözleme sacları ise günlük düzenli temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Bu malzemelerin üzerinde temizlenmediği için kalan yiyecek artıklarının ısı etkisi ile tortu oluşturmaya sebebiyet verilmemelidir.

b) Kafeteryalarda kullanılan bıçaklık ve bıçakların sapları tahta malzemedendir olmamalıdır. Mikrop barınmasına engel olan mutfak malzemesinden yapılmış olmalıdır. Bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilir. Bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmaz ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmaz. Bıçak ve bıçaklıkların temizliği ve dezenfeksiyonu düzenli olarak yapılır.

c) Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemedendir olmalıdır. Çapraz bulaşmaya sebep olabilecek gıdalar ayrı doğrama tezgâhlarında hazırlanır.

Personel hijyeni

MADDE 15– Kafeteryalarda çalışan personel ile ilgili hijyen gereklilikleri aşağıda belirtilmiştir.

a) Kafeteryalarda çalıştırılacak personel hijyen eğitimi almış olmalıdır.

b) Hijyen eğitimi, hijyen kavramını tanımlamaya, hijyen kurallarını öğretmeye, bu kurallara uymanın önemini anlatmaya, kafeteryalarda satışı yapılan gıdaların sağlıklı olma kriterlerini, hazırlamada ve depolamada dikkat edilmesi gereken noktaları personelin seviyesine göre anlatmaya yarayan bir eğitimi kapsar. Hijyen eğitimi, ehliyet sahibi, bu konuda faaliyet gösteren özel firmalardan, bakanlıklara bağlı hijyen eğitimi veren kurumlardan alınabileceği gibi Üniversitemizde bulunan sürekli eğitim merkezinden (ERSEM) de alınabilecektir.

c) Hijyen eğitimi almış çalışanlar, eğitimde öğrenmiş oldukları veya bilmesi gereken temizlik ve hijyen kurallarına uymak zorundadır.

d) Kantin ve kafeteryalarda çalışan personelin sağlık raporları olmalı, her 6 ayda bir portör muayenesi yaptırmış olmalıdır. İşe alınacak personel de bu raporu sağladıktan sonra çalıştırılmaya başlanmalıdır. Çalışanlara ait portör muayenesi sonuçları, denetim esnasında ibraz edilmek üzere çalıştığı yerde bulundurulmalıdır.

e) Kantin ve kafeteryalarda gıda hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanmalı, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da kısa kollu giyinmişse tek kullanımlık kolluk takarak çalışmalı ve böylece üretilecek ürünlere kıl bulaşma ihtimalini ortadan kaldırmalıdır. Bu alan içerisinde çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila(krem) ve makyaj malzemesi kullanmamalı ve takı takmamalıdır.

f) Kantin ve kafeteryalarda gıdaya temas eden bütün personel eldiven kullanmalıdır. Ellerinde açık yara, çıban olan çalışanlar gıdaya temas ettirilmemelidir. Çalışanların el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanılmalıdır. Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin kantin ve kafeteryalarda çalışmasına izin verilmemelidir.

g) Kantin ve kafeteryaların hiçbir alanında sigara içilmemelidir.

MADDE 16– Kafeteryalarda personelin kullanacağı soyunma odası bulunmak zorundadır.

a) Tuvaletler, gıdaların hazırlandığı odalara doğrudan açık olmamalı ve tuvaleti kullanan personelin elini yıkaması için ve diğer temizlik kurallarını yerine getirmesi için hatırlatıcı uyarı levhaları tuvalette bulundurulmalıdır. Elleri yıkamak için uygun nitelikte sabun ve kurulayıcı malzeme bulundurulmalıdır. Fiziki şartların uygun olmadığı durumlarda bu hususa komisyon karar verir.

b) Tuvalet ve soyunma odalarının uygun bir havalandırma sistemi olmalıdır.

c) Soyunma odasında, personelin iş esnasında günlük kıyafetlerini, iş sonrasında ise iş kıyafetlerini koyacağı dolaplar bulunmalıdır.

d) Soyunma odalarında basit yaralanmalara müdahale edilebilecek şekilde temel ilk yardım malzemelerini içeren ecza dolabı bulunmalıdır.

Havalandırma

MADDE 17– a) Sıcaklığın aşırı oranda yükselmesini, buharın yoğunlaşmasını, toz oluşumunun önlenmesini, kirli havanın kantin-kafeterya ortamından atılmasını, ortamda gıda hazırlamadan gelen kokuların önlenmesini sağlamak amacıyla etkili bir havalandırma tertibatı bulunmalıdır. Havalandırma tertibatının kantine açılan bölümlerinde filtre bulunmalıdır. Bu filtreler belli aralıklarla temizlenmelidir.

Hammadde ve gıdanın temini, hazırlanması

MADDE 18– a) Kantin ve kafeteryalarda satışa sunulacak olan gıda mamulleri 5996 sayılı kanunun 21. maddesinde belirtilen gıda güvenilirliğine ve 23. maddesinde belirtilen gıda kodeksine uygun olmalıdır. Son kullanma tarihi geçmiş ürünler satılmamalı, bunlar kullanılarak ürün hazırlanmamalıdır.

b) Gıda hazırlamada kullanılan malzemeler paslanmaz nitelikte olmalıdır. Paslanmış malzeme kesinlikle bulunmamalıdır. Pişirme esnasında gıdaya geçiş yapabilecek nitelikteki malzemelerden (teflon gibi) yapılmış tencere-tava kullanılmamalıdır.

c) Çok yoğun kullanılan malzemelerin niteliğini yitirmesine meydan vermeden değişimi sağlanmalıdır. Gözleme sacı, tost makinesi ızgarası gibi malzemeler veya ilgili parçaları belli aralıklarla yenisi ile değiştirilmelidir.

d) Gıda hazırlama bölümünde bulunan bankolar (tezgâhlar), endüstriyel mutfak malzemesi olarak üretilmiş paslanmaz çelikten olmalıdır.

e) Tezgâh altı ve üstü dolaplarda yağ ve kir kalıntısı bulunmamalıdır.

f) Kızartmalarda susuz endüstriyel kızartma yağları tercih edilmeli, bir gün boyunca kullanılan kızartma yağlarının günlük değişimi yapılmalıdır.

g) Pide ve ekmek çeşitlerinin kapaklı ekmek dolabında veya kapaklı plastik kutular içinde tutulması gereklidir. Bunlar fırınlardan geldiği kasalar içinde, üzerlerine bez örtülerek tutulmamalıdır.

h) Dökme mayonez ve ketçap kullanılmamalıdır. Bittiğinde atılan kutu veya tek kullanımlık ambalajlanmış küçük paketlerde servis yapılmalıdır. Biten mayonez ve ketçap kutuları atılmalıdır.

Depolama ve muhafaza

MADDE 19– Kantin ve kafeteryalarda hammadde ve gıdanın depolanması ve muhafazası ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir.

a) Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilir. Gıdalar, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilir.

b) Son kullanma tarihi geçmiş ürünler depoda bulundurulmamalıdır.

c) Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılır ve bu alanlarda gıda maddesi depolanamaz.

d) Depolarda gıda taşınmasına uygun malzemeden yapılmış ve kolayca temizlenebilir, dezenfekte edilebilir nitelikte ve zeminin temizliğine engel olmayacak uygun bir yükseklikte paletler kullanılır. Depolanacak gıdalar bu paletler üzerine koyulur. Gıda paketleri doğrudan yere temas edecek şekilde istiflenmemelidir.

e) Depodaki gıdanın zeminden yüksekliği en az 15 cm olmalıdır.

f) Depodaki stok yönetimi ve yerleşimi "ilk-giren gıda ilk-çıkart" kuralına göre yapılmalıdır.

g) Çiğ gıdalar, özellikle tüketime hazır hale getirilmiş gıdalardan ayrı bir yerde ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

h) Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalıdır.

Servis ve satış

MADDE 20-a) Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve sunulmalıdır.

b) Soğukta depolanması gereken gıdalar gün içinde satış için depodan çıkarılmışsa, soğutmalı tezgâhlarda satışa sunulmalıdır. Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülüp ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmelidir.

c) Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekân kullanılmalıdır.

d) Ambalajı açılmış granül ve toz halindeki dökme gıdalar (tuz, baharat vb), gıdalara uygun kapaklı kaplarda bulundurulmalıdır.

e) Gıdaların sunum ve servisinde kullanılan kaplar mümkünse tek kullanımlık olmalıdır.

f) Serviste, metal çatal-bıçak-kaşık kullanılıyor ise bunların kişiye özel, tek kullanımlık kağıt ambalajlar içinde servis edilmesi gereklidir.

g) Soğuk içeceklerin içiminde kullanılan tek kullanımlık pipetlerin her birinin ambalajlı olması gerekir.

h) Çay şekerlerinin her birinin tek kullanımlık ambalaj içinde bulunması gerekir.

i) Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar (gazete-dergi yaprağı gibi) ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere satış ve servis sırasında kullanılmamalıdır. Kâğıt, karton, vb kâğıt esaslı madde ve malzemelerden gıdaya boyar madde geçişi olmamalıdır.

Zararlı ve kemirgenlerle mücadele

MADDE 21– a) Haşere ve kemirgenlerle mücadele için gıda firmalarında faaliyet gösterebilmeye ehliyetine sahip firmalara, Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan ilgili mevzuat doğrultusunda gıda işletmelerinde kullanımına izin verilen ilaçlar ile periyodik ilaçlama yaptırılmış olmalı ve ilaçlama belgeleri hijyen komisyonu denetimlerinde izlenebilirliğin sağlanması amacıyla kantin ve kafeteryada dosyalanmalıdır.

b) Gıda hazırlık ve depo alanlarından dışarıya açılan pencerelere zararlı girişini önlemek amacıyla gerekli koruyucu tedbirler alınmalıdır (sineklik vs).

c) İşyerindeki atıklar birikmeden hızla uzaklaştırılmalıdır. Atık su gider ve diğer su tahliye sistemlerinin temizliğine ve çalışır durumda olmasına dikkat edilmelidir.

d) İşletmede akvaryum dışında evcil hiçbir hayvan bulundurulmamalıdır.

Temizlik ve dezenfeksiyon

MADDE 22– a) Kafeteryalarda temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinin nasıl, hangi kimyasal maddeler kullanılarak, ne zaman ve kim tarafından yapılacağı belirlenmelidir.

b) Farklı alanlar için niteliğine göre uygun temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri uygulanmalıdır.

c) Kantin ve kafeteryalarda yağlı bulaşıkların yıkandığı evye ile sebzelerin ve ellerin yıkandığı evyelerin ayrı ayrı olması gereklidir.

d) Temizlikte kullanılan malzemelerin (fırça, temizlik sünger gibi) kısa sürelerde değişimi sağlanmalı, vasıflarını kaybetmemiş olmasına dikkat edilmelidir.

e) Temizlik ve dezenfeksiyon için 31/12/2009 tarihli ve 27449 sayılı 4 üncü Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Biyosidal Ürünler Yönetmeliği kapsamında ruhsat verilen dezenfektanlar ve Sağlık Bakanlığı bildirim bulunan temizlik kimyasalları kullanılmalıdır.

f) Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında, uygun kapalı yerlerde muhafaza edilmeli, bunların muhafaza edildiği yerlerde gıda maddesi bulundurulmamalıdır.

Atık ve çöp yönetimi

MADDE 23– a) Atıklar üzerleri kapaklarla örtülebilen kaplarda, bu amaçla üretilmiş çöp poşeti gibi maddelerin içinde toplanmalı, kapların içindeki çöp poşetleri ile hazırlık ve üretim alanından uzaklaştırılmalıdır. Çöp kovaları aşırı çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılmalı, belirli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Gıdalardan olabildiğince uzak noktalara konmalıdır.

b) Kafeteryalar kızartma ve atık yağlarını depolamak için “atık yağ depolama tankı” bulundurmamalıdır.

İzlenebilirlik

MADDE 24– Gıdanın geriye dönük izlenebilirliğinin sağlanmasına dikkat edilmeli, gıdaya ait izlenebilirlik bilgileri gıdanın kabul kayıtları ile fatura/irsaliyelerinden takip edilmelidir. Bu hususa ambalaj üzerindeki son kullanma tarihleri de dahildir.

Acil durumlar

MADDE 25– a) Satışa ve tüketime sunulan gıdalarda paketleme veya etiketlemede olumsuzluk olması, bulaşma riski veya bozulma olması durumunda söz konusu gıdaların toplatılması için kantin ve kafeteryalar gıda temini yaptıkları gıda tedarikçilerine başvurmalı, bu durumda bulunan gıdaları kesinlikle satışa sunmamalıdır. Denetim sırasında saptanan, durumu uygun olmayan gıdaların nasıl yok edildiği ilgili işletme tarafından dökümanite edilebilmelidir.

b) Kantin veya kafeterya; satılan bir gıda hakkında, tüketilmesi sonucunda gıda kaynaklı hastalık veya zehirlenmeye maruz kalmış birden çok tüketiciden şikâyet alması veya kişilerin zehirlendiğine dair rapor bulunması durumunda, ilgili gıda maddesini derhal satıştan ve tüketimden kaldırmak zorundadır.

c) Kafeteryada satıştan ve tüketimden kaldırılan gıdalar ve gıda bileşenleri, güvenilir kaplarda ayrı alanlarda muhafaza edilmeli, servis edilen gıdalarla karıştırılmamalıdır.

d) İnsan sağlığını ilgilendiren acil durumlarda kafeterya bağlı bulunduğu fakülte, yüksek okul veya meslek yüksek okulu idaresini konuyla ilgili olarak en hızlı şekilde bilgilendirmeli ve tedbir alınmak üzere Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na müracaat etmelidir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1– a) Bu Yönergenin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren kantin ve kafeteryalar, yönergenin senatoca kabulünü izleyen 3 (üç) ay içerisinde bu Yönerge hükümlerine uyum sağlamakla yükümlüdür.

b) Bu Yönergenin yayımından önce faaliyet gösteren kantin ve kafeteryalar, 15 inci maddenin a fıkrası gereğince halihazırda çalışan personellerine hijyen yönergesinin kabulünü izleyen ilk 6 (altı) ay içerisinde hijyen eğitimini tamamlamış olmaları gereklidir. Hijyen yönergesinin kabulünden sonra yeni işe alınacak personel için de yayım tarihinden sonraki 6 (altı) aylık süre geçerli olacaktır. Yayım tarihini izleyen altı aylık süre sonunda hijyen eğitimi almamış personeli kantin veya kafeteryasında çalıştıramaz.

Yürürlük

MADDE 26– Bu Yönerge Erciyes Üniversitesi Senatosu kabulü ile yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 27 – Bu Yönerge hükümlerini Erciyes Üniversitesi Rektörü yürütür.

EK-1

Erciyes Üniversitesi Yemekhane, Kantin, Kafeterya, Lokanta vb Yiyecek Üretim ve Satış Yerleri Hijyen Kontrol Formu			
Kafeterya Adı:			Tarih
İşyeri sahibi			
	Ağır kusur gerektiren haller	EVET	HAYIR
1	Çalıştırılan personel hijyen eğitimi almış olmalıdır		
2	Çalışan personelin sağlık raporu olmalı, her 6 ayda bir portör muayenesi yaptırmış olmalıdır.		
3	Kantin ve kafeteryaların hiçbir alanında sigara içilmemelidir.		
4	Satışa sunulan gıda mamulleri 5996 sayılı kanunun 21. maddesinde belirtilen gıda güvenilirliğine ve 23. maddesinde belirtilen gıda kodeksine uygun olmalıdır.		
5	Son kullanma tarihi geçmiş ürün bulundurulmamalıdır		
6	Kullanılan malzemeler paslanmaz nitelikte olmalıdır. Gıdaya geçiş yapabilecek nitelikteki malzemelerden (teflon gibi) yapılmış tencere-tava kullanılmamalıdır.		
7	Haşere ve kemirgenlerle mücadele yapılmalıdır		
8	Biyosidal Ürünler Yönetmeliği kapsamında ruhsat verilen dezenfektanlar ve Sağlık Bakanlığı bildirimini bulunan temizlik kimyasalları kullanılmalıdır.		
9	Kızartma ve atık yağları depolamak için “atık yağ depolama tankı” olmalıdır		
	Hafif Kusur gerektiren Haller		
10	Gıda hazırlık alanı, satış ve hammadde depolama alanları farklı bölümlerde olmalıdır.		
11	Üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde dezenfektanlı hijyen paspası bulundurulmalı ve bu paspaslara düzenli aralıklarla dezenfektan ilave edilmelidir		
12	Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanmalıdır.		
13	Kafeterya çevresinde atık birikimine izin verilmez. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılmalıdır.		
14	Kullanılan tencere, tava, bıçak gibi malzemeler anlık temizlenmelidir. Tost makineleri, ızgara, fritözler, gözleme sacları ise günlük düzenli temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.		
15	Bıçaklık ve bıçak sapları tahta malzemeden olmamalıdır. Bıçaklar kullanılmadıkları zaman, bıçaklıklarda bekletilir. Bıçaklığa kesinlikle kirli bıçak konulmaz ve bıçaklar kesinlikle duvar ile tezgâh arasına sıkıştırılmaz.		
16	Gözleme sacı, tost makinesi ızgarası gibi kullanılan malzemelerin niteliğini yitirmesine ve üzerinde tortu birikimine meydan vermemeli, değişimi sağlanmalıdır.		
17	Gıdaların doğranmasında ve hazırlanmasında kullanılan doğrama tezgahları tahta malzeme dışında kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir bir malzemeden olmalıdır		
18	Çalışan personel saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka/maske kullanmalı, tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila(krem) ve makyaj malzemesi kullanmamalıdır		
19	Gıdaya temas eden bütün personel eldiven kullanmalıdır		
20	Kafeteryalarda personelin kullanacağı soyunma odası bulunmak zorundadır.		
21	Soyunma odasında, kıyafet dolapları bulunmalıdır.		
22	Soyunma odalarında ecza dolabı bulunmalıdır.		
23	Etkili bir havalandırma tertibatı bulunmalıdır. Havalandırma tertibatının kantine açılan bölümlerinde filtre bulunmalıdır.		
24	Gıda hazırlama bölümünde bulunan bankolar (tezgâhlar), endüstriyel mutfak malzemesi olarak üretilmiş paslanmaz çelikten olmalıdır.		
25	Tezgâh altı ve üstü dolaplarda, bankolarda yağ ve kir kalıntısı bulunmamalıdır.		
26	Kızartmalarda susuz endüstriyel kızartma yağları tercih edilmeli, bir gün boyunca kullanılan kızartma yağlarının günlük değişimi yapılmalıdır.		
27	Pide ve ekmek çeşitlerinin kapaklı ekmek dolabında veya kapaklı plastik kutular içinde tutulması gereklidir. Bunlar fırınlardan geldiği kasalar içinde, üzerlerine bez örtülerek tutulmamalıdır.		
28	Dökme mayonez ve ketçap kullanılmamalıdır. Bittiğinde atılan kutu veya tek kullanımlık ambalajlanmış küçük paketlerde servis yapılmalıdır. Biten mayonez ve ketçap kutuları		

	atılmalıdır.		
29	Gıdalar gruplarına göre sınıflandırılarak temiz ve hijyen kurallarına uygun ortamlarda muhafaza edilmek üzere uygun depolara yerleştirilmeli, grup bazında ilgili mevzuatta belirtilen sıcaklık derecelerinde muhafaza edilmelidir		
30	Hazırlık ve üretim alanları sadece gıda hazırlama ve üretim amacıyla kullanılmalı ve bu alanlarda gıda maddesi depolanmamalıdır		
31	Gıda paketleri doğrudan yere temas edecek şekilde istiflenmemeli, paletler üzerine koyulmalıdır		
32	Depolarda ambalajı açık bırakılmış gıda maddesi bulundurulmamalıdır.		
33	Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve sunulmalıdır.		
34	Soğukta depolanması gereken gıdalar gün içinde satış için depodan çıkarılmışsa, soğutmalı tezgâhlarda satışa sunulmalıdır.		
35	Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekan kullanılmalıdır.		
36	Ambalajı açılmış granül ve toz halindeki dökme gıdalar (tuz, baharat vb), gıdalara uygun kapaklı kaplarda bulundurulmalıdır.		
37	Serviste kullanılan metal çatal-bıçak-kaşıkların kişiye özel, tek kullanımlık kağıt ambalajlar içinde servis edilmesi gereklidir.		
38	Soğuk içecek içiminde kullanılan tek kullanımlık pipetlerin her birinin ambalajlı olması gerekir.		
39	Çay şekerlerinin her birinin tek kullanımlık ambalaj içinde bulunması gerekir.		
40	Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar (gazete-dergi yaprağı gibi) ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere satış ve servis sırasında kullanılmamalıdır.		
41	İşletmede akvaryum dışında hiçbir evcil hayvan bulundurulmamalıdır.		
42	Kantin ve kafeteryalarda yağlı bulaşıkların yıkandığı evye ile sebzelerin ve ellerin yıkandığı evyelerin ayrı ayrı olması gereklidir.		
43	Temizlikte kullanılan malzemelerin (fırça, temizlik süngeri gibi) vasıflarını kaybetmemiş olmasına dikkat edilmelidir.		
44	Temizlikte kullanılan alet ve ekipman, temizlik maddeleri ve dezenfektanlar gıda maddelerinin bulunduğu alanların dışında, uygun kapalı yerlerde muhafaza edilmeli, bunların muhafaza edildiği yerlerde gıda maddesi bulundurulmamalıdır.		
45	Atıklar üzerleri kapaklarla örtülebilen kaplarda, bu amaçla üretilmiş çöp poşeti gibi maddelerin içinde toplanmalı, çöp kovaları aşırı çöp birikimine izin verilmeden sık sık boşaltılmalıdır.		
46	Kafeteryada satıştan ve tüketimden kaldırılan gıdalar ve gıda bileşenleri, güvenilir kaplarda ayrı alanlarda muhafaza edilmeli, servis edilen gıdalarla karıştırılmamalıdır.		

Hijyen Komisyonu Üyeleri

İmza

imza

imza

İmza

imza