

TÜKETİCİLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN GIDALARIN RESMİ KONTROLÜ VE HİJYEN YASASI

(1/2020 Sayılı Yasa)

Madde 96 Altında Yapılan Tüzük

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü Ve Hijyen Yasası'nın 96'ncı maddesinin (1)'inci fıkrasının (C) bendinin kendisine verdiği yetkiye dayanarak aşağıdaki Tüzüğü yapar:

Kısa İsim 1. Bu Tüzük, “Gıda Hijyen Tüzüğü” olarak isimlendirilir.

BİRİNCİ KISIM Genel Kurallar

Tefsir 2. Bu Tüzükte metin başka türlü gerektirmedikçe;

“Ambalajlama/ambalaj”, gıdanın bir kaba doğrudan temas edecek biçimde yerleştirilmesini veya kabın kendisini anlatır.

“Bakanlık”, Sağlık İşleri İle İlgili Bakanlığı anlatır.

“Bulaşma”, bir tehlikeyi veya başlangıcını anlatır.

“Codex Alimentarius”; Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü tarafından yayınlanan gıda ile ilgili uluslararası standartlar, kılavuzlar ve uygulama kodlarını anlatır.

“Eşdeğer”, aynı hedefleri karşılamaya yetkin olan farklı sistemler veya tedbirleri anlatır.

“Gıda”; doğrudan insan tüketimine sunulmayan canlı hayvanlar, yem, hasat öncesi bitkiler, tedavi amaçlı kullanılan tıbbi ürünler, kozmetikler, tütün ve tütün ürünleri, narkotik veya psikotropik maddeler ile kalıntı ve bulaşanlar hariç, insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün; içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tabi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir maddeyi anlatır.

“Gıda hijyeni”, tehlikenin kontrol altına alınması ve gıdaların kullanım amacı dikkate alınarak, insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli her türlü önlem ve koşulları anlatır.

“Gıda işi”, kar amaçlı olsun veya olmasın, kamu kurum ve kuruluşları ile gerçek veya tüzel kişiler tarafından, gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımının herhangi bir aşamasıyla ilgili bir faaliyeti anlatır.

“Gıda İşletmecisi”, kendi kontrolleri altında yürütülen gıda işinin gıda mevzuatına uygunluğundan sorumlu olan gerçek veya tüzel kişileri anlatır.

“Gıda Mevzuatı”, genelde gıdayı ve özelde gıda güvenliğini düzenleyen yasa, tüzük ve yönetmelikleri anlatır. Gıda mevzuatı, gıda ve aynı zamanda gıdanın elde edildiği hayvanlar için üretilen veya onlara yedirilen yemin üretimi, işlenmesi ve dağıtımıyla ilgili her aşamayı kapsar.

“HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları)”, uygun

şekilde uyarlanmış bir prosedürle kontrol edilmesi gereken sürecin belli kritik noktalarında tehlikelerin meydana gelişinin analiz edilmesi esasına dayanan özel bir iç kontrol sistemi, kritik kontrol noktaları ve tehlike analizini anlatır.

“Hermetik olarak kapatılmış kap”, tehlike girişine karşı güvenlik oluşturmak amacıyla tasarlanmış kabı anlatır.

İçilebilir su: Çevre Yasası’nın 17’nci maddesinin (2)’nci fıkrasının (A) bendi uyarınca çıkarılması öngörülen tüzükte belirtilen özelliklere uygun insan tüketimi amaçlı suları anlatır.

“İşleme”, ısıtma işlemi, tutsüleme, kürlenme, olgunlaştırma, kurutma, marinasyon, ekstraksiyon, ekstrüzyon ya da bunların bir veya bir kaçının birlikte uygulanmasını da kapsayan ve başlangıçtaki ürünü temel olarak değiştiren herhangi bir işlemi yapmıştır.

“İşlenmemiş ürünler”, hasat edilen, bölünen, parçalara ayrılan, dilimlenen, doğranan, kemiğinden ayrılan, kıyılan, yüzülen, soyulan, çekilen, kesilen, temizlenen, ayıklanan, trimlenen, kabuğundan ayrılan, öğütülen, soğutulan, dondurulan, derin dondurulan veya çözündürülen ürünleri de içeren işlemeye tabi tutulmamış gıdaları anlatır.

“İşlenmiş ürünler”, işlenmemiş ürünlerin işlenmesi sonucu elde edilen ve üretimleri için gerekli olan veya onlara karakteristik özelliklerini veren bileşenleri içeren gıdaları anlatır.

“Mikroorganizma”; bakteri, virüs, küf, maya, alg, parazitik protozoon, mikroskopik parazitik helmint ve bunların toksin ve metabolitlerini anlatır.

“Numune”; büyük bir partiden veya maddeden alınan parti veya maddenin belirli bir özelliği hakkında bilgi sağlamak ve bunların üretiminin gerçekleştirildiği işlem hakkında alınacak karara esas teşkil etmek amacıyla farklı yöntemler kullanılarak seçilen bir veya birden fazla birimden oluşan seti anlatır.

“Paketleme/paket”, bir veya birden fazla ambalajlanmış gıdanın ikinci bir kaba yerleştirilmesini veya ikinci kabın kendisini anlatır.

“Piyasaya Arz”, gıdanın, bir bedel karşılığında veya bedelsiz olarak satış, satış teklifi verme veya başka herhangi bir devir biçimi için bulundurulması veya satışı, dağıtımı veya başka bir devir biçimini anlatır.

“Risk”; sağlık üzerinde olumsuz etki yaratma ihtimali olan tehlike ile şiddeti arasındaki fonksiyonel ilişkiyi anlatır.

“Son tüketici”, gıdayı herhangi bir ticari iş veya faaliyet amacıyla kullanmayacak olan en son tüketiciyi anlatır.

“Tehlike”, gıdada olumsuz bir sağlık etkisi yaratma potansiyeli bulunan, biyolojik, kimyasal veya fiziksel bir etken/etmen veya gıda ve yemle ilgili bir durumu anlatır.

“Tesis”, gıda işletmesindeki herhangi bir birimi anlatır.

“Üretim, İşleme ve Dağıtım Aşamaları”; bir gıdanın ithali, işleme, depolama, nakliye, son tüketiciye satışı veya arzını da içeren herhangi bir aşamayı anlatır.

26/2014

maddesi uyarınca Bakanlığın denetiminden sorumlu olduğu gıda işletmecisinin, tüketicinin korunmasını sağlamak amacıyla gıda güvenilirliği açısından uyması gereken gıda hijyenine ilişkin genel kuralları belirlemektir.

Kapsam

3. (1) Bu Tüzük; gıda işletmecisinin üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıda hijyenini sağlamak üzere uyması gereken genel hijyen kuralları ile sorumluluklarına ilişkin usul ve esasları kapsar.
- (2) Bu Tüzük, ev içi kullanıma yönelik veya ev içi tüketim için gıdanın evde hazırlanması, işlenmesi veya depolanması süreçlerini kapsamaz.
- Ancak, piyasaya arz amacıyla gıdanın evde hazırlanması, işlenmesi veya depolanması süreçlerini kapsar.

İKİNCİ KISIM

Gıda İşletmecisinin Genel Sorumlulukları, Genel İlkeler, Genel ve Özel Hijyen Gereklilikleri

Gıda

İşletmecisinin

Genel

Sorumlulukları

4. Gıda işletmecisi, kontrolü altındaki üretim, işleme ve dağıtım aşamalarının tümünün bu Tüzükte belirtilen ilgili hijyen gerekliliklerinin sağlanmasından sorumludur.

Genel İlkeler

5. Gıda işletmecisi için gıda hijyenine ilişkin bu Tüzükte belirlenen kurallar aşağıdaki genel ilkeler dikkate alınarak belirlenmiştir.
- (1) Gıda güvenliğinin sağlanmasında sorumluluk öncelikle gıda işletmecisindedir.
- (2) Gıda güvenliğinin, gıda zinciri boyunca sağlanması gereklidir.
- (3) Ortam sıcaklığında güvenilir bir şekilde muhafaza edilemeyen özellikle soğukta muhafazası gereken gıdalarda, soğuk zincirin korunması gereklidir.
- (4) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayanan prosedürlerin iyi hijyen uygulamaları ile birlikte uygulanmasından gıda işletmecisi sorumludur.
- (5) İyi uygulama kılavuzları, gıda işletmecisine gıda zincirinin tüm aşamalarında gıda hijyeni kuralları ile tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine uyum için yardımcı olan önemli bir araçtır.
- (6) Bilimsel risk değerlendirmesine dayalı mikrobiyolojik kriterlerinin ve sıcaklık kontrol gerekliliklerinin belirlenmesi gerekir.
- (7) İthal edilen gıdanın, en az yurtiçinde üretilen gıda ile aynı hijyen kurallarına veya eşdeğer bir kurala tabi olması gerekir

Genel ve Özel

Hijyen

Gereklilikleri

6. (1) Gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından birini yürüten gıda işletmecisi, bu Tüzüğün üçüncü kısmında yer alan genel hijyen gereklilikleri ile birlikte gıda mevzuatında yer alan hayvansal gıdalar için özel hijyen gerekliliklerini

yerine getirmekle sorumludur.

- (2) Gıda işletmecisi, faaliyetinin gerektirdiği durumlarda, aşağıdaki özel hijyen kurallarına uymak zorundadır.
 - (A) Gıdalar için belirlenen mikrobiyolojik kriterlere uymak.
 - (B) Bu Tüzüğün amaçlarına ulaşmak için gerekli prosedürleri uygulamak.
 - (C) Gıdalar için sıcaklık kontrolü gerekliliklerine uymak.
 - (Ç) Soğuk zinciri korumak ve kayıt altına almak.
 - (D) Numune almak ve analiz etmek veya ettirmek.
- (3) Gıda işletmecisi, numune alma ve analiz metodu olarak, gıda mevzuatında belirtilen uygun yöntemleri veya bu tür yöntemlerin bulunmaması halinde, elde edilen sonuçlara eşdeğer sonuç sağlayan ve uluslararası kabul görmüş kurallar veya protokollere göre bilimsel olarak doğrulanmış referans yöntemleri kullanır.
- (4) Gıda işletmecisi, bu Tüzükte belirtilen sorumlulukları yerine getirmek üzere iyi uygulama kılavuzlarını kullanabilir.

ÜÇÜNCÜ KISIM

Gıda İşletmeleri İçin Genel Hijyen Gereklilikleri

9'uncu Maddede
Belirtilenler
Dışındaki Gıda
İşletmeleri İçin
Genel
Gereklilikler

7. (1) Gıda işletmelerinin temiz, iyi durumda olması, bakım ve onarımının düzenli olarak yapılması sağlanır.
- (2) Gıda işletmelerinin yerleşimi, tasarımı, inşası, oturumu ve büyüklüğü;
 - (A) Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, havadan kaynaklanan bulaşmayı engelleyen veya en aza indiren ve tüm faaliyetlerin hijyenik olarak yapılmasına uygun ve yeterli çalışma alanı sağlar.
 - (B) Kir birikimi, toksik maddelerle temas, gıdanın içine parçacıkların düşmesi ve yoğunlaşma veya yüzeyde istenmeyen küflerin oluşmasını engeller.
 - (C) Bulaşmaya karşı ve özellikle zararlı kontrolü dahil, iyi gıda hijyeni uygulamalarına izin verir.
 - (Ç) Gerekli durumlarda, gıdanın uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede depolama şartları ile uygun sıcaklık kontrollü muameleyi, sıcaklıkların izlenmesini ve gerekli durumlarda kayıt edilmesini sağlar.
- (3) Yeterli sayıda, etkin bir drenaj sistemine bağlı sifonlu tuvalet bulunur. Tuvaletler gıdanın muamele edildiği odalara doğrudan açılmaz.
- (4) Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunur. El temizleme lavabolarında, sıcak ve soğuk akan su, el temizleme ve hijyenik kurulama maddeleri bulunur. Gerekli durumlarda, gıda yıkama bölümleri el yıkama bölümlerinden ayrı olur.
- (5) Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenleri bulunur. Bulaşık alandan temiz alana mekanik

hava akımı önlenir. Havalandırma sistemi; filtrele, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilir şekilde yerleştirilir.

- (6) Personel tuvaleti, duş ve soyunma odalarında yeterince doğal veya mekanik havalandırma sağlanır.
- (7) Gıda işletmelerinde yeterli doğal ve/veya yapay aydınlatma sağlanır.
- (8) İstenilen amaca uygun olarak drenaj sistemi kurulur. Drenaj sistemi bulaşma riskini önleyecek şekilde tasarlanır ve inşa edilir. Drenaj kanallarının tamamen veya kısmen açık olması halinde bu kanallar, atıkların kirli alandan temiz alana, özellikle son tüketici için yüksek risk oluşturan gıdaların muamele edildiği alanlara doğru veya bu alanların içerisine akmasını engelleyecek şekilde tasarlanır.
- (9) Gerekli durumlarda, personel için yeterli kapasitede ve sayıda çalışma kıyafetlerinin hijyenik tanzimine izin veren soyunma, giyinme bölüm ve imkânları ile yeterli sayıda duş bulunur.
- (10) Temizlik ve dezenfeksiyon maddeleri gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda depolanmaz.

Yemek Yenilen Alanlar Ve 9'uncu Maddede Belirtilen Gıda İşletmeleri Dışındaki Gıdanın Hazırlandığı, Muameleye Tabi Tutulduğu Veya İşlendiği Odalar İçin Özel Gereklilikler

8. (1) Taşıma araçlarının bulunduğu odalar dahil gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya işlendiği odaların tasarım ve planı, işlemler arasında ve sırasındaki bulaşmaya karşı koruma dahil iyi gıda hijyeni uygulamalarına imkân sağlayacak şekilde tasarlanır ve planlanır;
 - (A) Zemin yüzeylerinin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Zemin yüzeylerinin, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir. Uygun durumlarda, zemin yüzeyleri yeterli drenaja imkân sağlar.
 - (B) Duvar yüzeylerinin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Duvar yüzeylerinin, su geçirmez, emici olmayan, yıkanabilir ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması ve duvarların işlemlere uygun bir yüksekliğe kadar pürüzsüz bir yüzeye sahip olması gerekir.
 - (C) Tavanlar veya tavan olmayan yerlerde çatının iç yüzeyinin ve çatıdaki veya tavandaki yapı elemanlarının ve donanımların kir birikimini önleyecek, yoğunlaşmayı ve istenmeyen küflerin gelişmesini, parçacıkların düşüşünü azaltacak biçimde olması gerekir.
 - (Ç) Pencere ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Dış ortama açılanlara, gerekli durumlarda haşere ve kemirgenlerin girişini engelleyecek temizleme maksadıyla rahatça

çıkarılabilen ekipman takılır. Açık pencerelerin bulaşmaya sebep olabileceği durumlarda, pencereler üretim esnasında kapatılır ve sabitlenir.

- (D) Kapıların temizlenebilir, gerekli durumlarda dezenfeksiyonu yapılabilir, pürüzsüz ve emici olmayan malzemeden üretilmiş olması gerekir.
- (E) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlardaki yüzeylerin ve özellikle ekipman yüzeyleri dahil gıda ile temas eden tüm yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.
- (2) Gerekli durumlarda çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği, dezenfeksiyonu ve depolanması için yeterli teçhizat ve mekân sağlanır. Bu teçhizat ve mekânın, korozyona dayanıklı malzemeden yapılmış olması, kolay temizlenebilen ve yeterli sıcak ve soğuk su tedarikine sahip olması gerekir.
- (3) Gerekli durumlarda, gıdanın yıkanması için yeterli donanım sağlanır. Gıdanın yıkanması için kullanılan lavabo veya benzeri teçhizatın 13'üncü maddede yer alan gereklilikler ile uyumlu, yeterli sıcak ve/veya soğuk içilebilir suya sahip olması, temiz tutulması ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesi gerekir.

Çadır, Büfe Ve
Seyyar Satış
Araçları Gibi
Taşınabilir
Ve/Veya Geçici
Gıda İşletmeleri,
Öncelikli
Yerleşim Amacı
Özel Konut Olan
Ancak İçinde
Gıdanın Düzenli
Olarak Piyasaya
Arzı İçin
Hazırlandığı Bina
Ve Satış
Makineleri İçin
Gereklilikler

- 9. (1) Taşınabilir ve/veya geçici gıda işletmeleri, özellikle hayvanlar ve haşerelerden kaynaklanan bulaşma riskini engelleyecek şekilde tasarlanır, inşa edilir, yerleştirilir, temiz tutulur ve iyi şartlarda korunur.
- (2) Gerekli durumlarda;
 - (A) Personel hijyeninin yeterli düzeyde sağlanmasına yönelik olarak ellerin hijyenik bir şekilde yıkanması, kurulanması, hijyen kurallarına uyulması, gerekli durumlarda giysi değiştirme yerleri de dahil olmak üzere yeterli imkânlar sağlanır.
 - (B) Gıda ile temas eden yüzeylerin sağlam, kolay temizlenebilir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilebilir olması gerekir. Bu yüzeylerin pürüzsüz, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden üretilmiş olması gerekir.
 - (C) Çalışma alet ve ekipmanlarının temizliği ve gerekli durumlarda dezenfeksiyonu için yeterli imkânlar sağlanır.
 - (Ç) Gıda işletmesinde yürütülen faaliyetlerin bir parçası olarak, gıdanın temizlenmesi durumunda bu işlemin hijyenik olarak yapılabilmesi için yeterli imkânlar sağlanır.
 - (D) Yeterli miktarda sıcak ve/veya soğuk içilebilir nitelikte su tedariki sağlanır.
 - (E) Tehlikeli ve/veya yenmeyen maddelerin ve sıvı veya

katı atıkların hijyenik bir şekilde depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.

- (F) Gıdanın yapısına uygun sıcaklık şartlarının korunması ve izlenmesi için yeterli düzenlemeler yapılır veya imkânlar sağlanır.
- (G) Gıda mümkün olabildiğince bulaşma riskini önleyecek şekilde yerleştirilir

Taşıma

10. (1) Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumak için temiz tutulur, bakımlı bir şekilde ve iyi şartlarda muhafaza edilir ve gerekli durumlarda yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanır ve imal edilir.
- (2) Taşıma araçlarının ve/veya konteynerlerin içindeki kaplar, bulaşmaya sebep olabileceği için, gıdadan başka herhangi bir maddenin taşınmasında kullanılmaz.
- (3) Gerekli durumlarda; gıdalar ile gıda dışındaki maddelerin veya farklı gıdaların aynı anda birlikte konteyner ve/veya taşıma araçları ile taşınması halinde ürünlerin birbirinden yeterince ayrılması sağlanır.
- (4) Sıvı, granül ve toz halindeki hazır ambalajlı hale getirilmemiş gıda; gıdanın taşınması için ayrılmış kaplar ve/veya konteyner/tankerlerde taşınır. Bu tür konteynerler, gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, Yalnız Gıda İçindir. şeklinde Türkçe veya Türkçe ile birlikte diğer herhangi bir yabancı dil kullanılarak, açıkça görülebilecek, silinmeyecek ve bu amaca yönelik olarak kullanıldığını gösterecek şekilde işaretlenir.
- (5) Araçlar ve/veya konteynerler, sürekli taşınan gıdadan başka herhangi bir madde veya farklı gıdaların taşınmasında kullanılmaları durumunda, bulaşma riskinden kaçınmak için, yüklemeler arasında etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir.
- (6) Gıdalar, araçların ve/veya konteynerlerin içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilir ve korunur.
- (7) Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya konteynerlerin, gerekli durumlarda taşınan gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza etmesi ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olması gerekir.

Ekipman İle İlgili Gereklilikler

11. (1) Gıda ile temas eden malzeme, alet ve ekipman:
 - (A) Etkili bir şekilde temizlenir ve gerekli durumlarda dezenfekte edilir, temizlik ve dezenfeksiyon işlemi bulaşma riskini önlemek için yeterli sıklıkta yapılır.
 - (B) Bulaşma riskini en aza indirmeyi mümkün kılacak biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.
 - (C) Geri dönüşümlü olmayan taşıma kapları ve paketleme

malzemeleri hariç ekipmanın, temizliğe ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona imkân verecek biçimde yapılmış ve bu amaca uygun malzemeden üretilmiş olması, çalışır durumda, bakımlı ve iyi şartlarda tutulması gerekir.

(Ç) Ekipman; kendisinin ve çevresindeki alanın, yeterli temizliğine imkân verecek şekilde yerleştirilir.

- (2) Bu Tüzüğün amaçlarına ulaşılmasını güvenceye almak için ekipmana gerektiğinde uygun bir kontrol cihazı yerleştirilir.
- (3) Ekipman ve taşıma kaplarında korozyonu önlemek için kimyasal maddelerin kullanılması gerektiğinde, bu maddeler iyi uygulama ilkelerine göre kullanılır.

Gıda Atığı

12. (1) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; gıda bulunan ortamlarda birikmelerini engellemek için mümkün olduğunca hızlı bir şekilde uzaklaştırılır.
- (2) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıklar; kapatılabilir kaplarda veya bu Tüzüğün amacına uygun alternatif bir sistemle toplanır. Kapların veya alternatif sistemin uygun şekilde yapılmış olması, sağlam durumda muhafaza edilmesi, kolayca temizlenmeye ve gerekli durumlarda dezenfeksiyona uygun olması gerekir.
- (3) Gıda atığı, gıda olarak tüketilmeyen yan ürünler ve diğer atıkların depolanması ve işletmeden uzaklaştırılması için gerekli imkânlar sağlanır. Atık depoları; temiz tutulmasına imkân sağlayan, gerekli durumlarda hayvanlardan ve haşerelerden korunacak şekilde tasarlanır ve buna uygun olarak kullanılır.
- (4) Bütün atıklar, mevzuatına göre hijyenik ve çevreye zarar vermeyecek şekilde ortamdaki uzaklaştırılır, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı olması engellenir.

Su Tedariki

13. (1) Gıdaya bulaşmayı önlemek üzere, her zaman kullanıma hazır ve yeterli miktarda içilebilir su sağlanır.
- (2) Yangın kontrolü, buhar üretimi, soğutma ve benzeri diğer amaçlar için içilemeyen su kullanıldığında, bu suyun gerektiği gibi işaretlenmiş ayrı bir sistem içerisinde dolaşması ve içilemeyen suyun içilebilir su sistemi ile bağlantısının veya içine karışma durumunun olmaması gerekir.
- (3) Geri kazanılmış suyun işlemede veya bileşen olarak kullanılması durumunda bulaşma riski oluşturmaması gerekir. Bu suyun kalitesinin gıdanın son halinin sağlığa uygunluğunu etkilemeyeceği hususu Bakanlığa ispat edilmedikçe içilebilir su ile aynı kalitede olması gerekir.
- (4) Gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak temas eden buz, içilebilir sudan elde edilir. Buz, bulaşmadan korunacak şekilde üretilir, muameleye tabi tutulur ve depolanır.
- (5) Gıda ile doğrudan temas edecek buhar, sağlık için tehlikeli herhangi bir madde içeremez veya gıdayı bulaştırma ihtimali

bulunamaz.

- (6) Hermetik olarak kapatılmış kaplar içindeki gıdaya ısıtıl işlem uygulandığında, ısıtıl işleminden sonra kapları soğutmak için kullanılan suyun, gıda için bulaşma kaynağı olmaması sağlanır.

Personel Hijyeni

14. (1) Gıdanın muameleye tabi tutulduğu alanlarda çalışan bütün personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, temiz ve gerekli durumlarda uygun koruyucu kıyafet giymesi gerekir.
- (2) Gıda ile taşınabilen bir hastalığı olan veya bu hastalığın taşıyıcısı durumundaki veya enfekte yara, deri enfeksiyonları, ağrılar veya ishal gibi şikâyetleri olan kişilerin herhangi bir şekilde doğrudan veya dolaylı bulaştırma ihtimali varsa, gıda ile temasına, gıdaları muamele etmesine veya gıdaların muameleye tabi tutulduğu alanlara girmesine izin verilmez.
- (3) Gıda işinde çalışan, gıda ile teması olma ihtimali olan ve bu maddenin (2)'nci fıkrasında bahsedilen belirtileri gösteren kişiler, hastalığını veya belirtilerini ve eğer mümkünse hastalığının sebeplerini gıda işletmecisine bildirir.

Gıdalara
Uygulanabilen
Hükümler

15. (1) Gıda işletmecisi, hijyenik olarak normal tasnif ve/veya hazırlama veya işleme prosedürleri uygulanmasına rağmen son ürünü insan tüketimi için uygunsuz hale getiren; parazitler, patojenik mikroorganizmalar veya toksinler tarafından kirletilmiş veya bozulmuş veya yabancı madde olduğu veya yabancı maddelerle bulaştığı bilinen ham maddeleri veya bileşenleri veya işlenmiş ürünlerin üretiminde kullanılan diğer maddeleri kabul etmez.
- (2) Gıda işletmesinde depolanan tüm bileşenler ve ham maddeler; bozulma, kokuşma ve bulaşmadan korunacak şekilde tasarlanmış uygun şartlarda muhafaza edilir.
- (3) Gıda; üretim, işleme ve dağıtımın tüm aşamalarında gıdayı insan tüketimine uygun olmaktan çıkarabilecek; sağlığa zarar veren veya bulaşma sonucunda tüketiminin beklenmediği tüm bulaşmalara karşı korunur.
- (4) Haşere ve kemirgen kontrolü için uygun prosedürler uygulanır. Bu prosedürler, gıdanın hazırlandığı, muameleye tabi tutulduğu veya depolandığı yerlere evcil hayvanların girmesini önlemek amacıyla da uygulanır.
- (5) Patojenik mikroorganizmaların üremesi veya toksin oluşumuna imkân verebilecek ham maddelerin, bileşenlerin, ara ve son ürünlerin sağlık riski oluşturabilecek sıcaklıklarda tutulmaması ve soğuk zincirin kırılmaması gerekir. Hazırlama, taşıma, depolama, sergileme ve gıda servisi gibi uygulamalara imkân vermek amacıyla, sağlık için bir risk oluşturmamak şartıyla sınırlı süreler için söz konusu ürünlerin dış ortam sıcaklığında bulundurulmasına izin verilebilir. İşlenmiş gıdayı üreten, muamele eden ve

ambalajlayan gıda işletmelerinin, ham maddeler ile işlenmiş maddelerin ayrı depolanmasını sağlayacak yeterli genişlikte uygun odalara ve soğuk hava depolarına sahip olması gerekir.

- (6) Gıdanın düşük sıcaklıklarda tutulması veya servis yapılması durumunda; ısıtım işlem aşamasını takiben veya herhangi bir ısıtım işlem uygulanmamışsa son hazırlama aşamasından sonra sağlık için risk oluşturmayacak sıcaklığa derhal soğutulması gerekir.
- (7) Dondurulmuş gıdanın çözündürülmesi; patojenik mikroorganizmaların üremesi veya gıdada toksin oluşumu riskini en aza indirecek ve sağlık için bir risk oluşturmayacak sıcaklıklarda yapılır. Çözündürme sırasında ortaya çıkan sıvılar, sağlık için risk oluşturabileceğinden uygun bir şekilde drene edilir. Gıda, çözündürülme sonrasında patojenik mikroorganizmaların gelişimi ve toksin oluşumu riskini en aza indirecek biçimde muamele edilir.
- (8) Tehlikeli ve/veya yenilemeyen maddeler, uygun bir biçimde etiketlenir ve güvenli kaplarda ayrı depolanır.

Gıdaların
Ambalajlanmasına
Ve
Paketlenmesine
İlişkin Hükümler

16. (1) Ambalajlama ve paketleme için kullanılan materyal bulaşma kaynağı olamaz.
- (2) Ambalaj materyali, bulaşma riskine maruz kalmayacak biçimde depolanır.
- (3) Ambalajlama ve paketleme işlemleri ürünlerin bulaşmasını önleyecek şekilde yürütülür. Uygun durumlarda ve özellikle teneke kutu ve cam kavanoz kullanıldığında, kapların yapısının bütünlüğünün ve temizliğinin sağlanması gerekir.
- (4) Gıdalar için tekrar kullanılan ambalajlama ve paketleme materyalinin temizlenmesi ve gerekli durumlarda dezenfekte edilmesinin kolay olması gerekir.

Isıl İşlem

17. Gıdanın hermetik olarak kapatılmış kaplarda piyasaya sunulması durumunda aşağıdaki gerekliliklere uyulur:
 - (1) İşlenmemiş bir ürünü işlemek veya işlenmiş bir ürünü daha ileri düzeyde işlemek için kullanılan herhangi bir ısıtım işlem yönteminin; işleme tabi tutulan ürünün her tarafını verilen zaman süresi içerisinde istenilen sıcaklığa yükseltmesi ve işlem sırasında gıdanın bulaşmasını önlemesi gerekir.
 - (2) Gıda işletmecisinin, uygulanan yöntemin istenilen amaçlara ulaşabilmesini sağlamak için, otomatik cihazların kullanılması dahil, özellikle sıcaklık, basınç, kapama ve mikrobiyoloji gibi ilgili temel parametreleri düzenli olarak kontrol etmesi gerekir.
 - (3) Kullanılan yöntemin; pastörizasyon, ultra yüksek sıcaklık/UHT veya sterilizasyon gibi uluslararası kabul görmüş standartlara uygun olması gerekir.

Eğitim

18. Gıda işletmecisi,
 - (1) Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği

- gıda hijyeni konularında kontrol edilmelerini ve bilgilendirilmelerini ve/veya eğitilmelerini,
- (2) Bu Tüzüğün 19'uncu maddesinin (1)'inci fıkrasında belirtilen prosedürün geliştirilmesi ve sürdürülmesinden veya iyi uygulama kılavuzlarının uygulanmasından sorumlu olan personelin, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitimi almalarını sağlar.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları/HACCP, Resmi Kontroller, Onay ve Kayıt

- Tehlike Analizi Ve Kritik Kontrol Noktaları/HACCP
19. (1) Gıda işletmecisi, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerine dayalı prosedürleri veya kalıcı bir prosedürü uygulamaya koyar, uygular ve sürdürür.
- (2) Tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP aşağıdaki yedi temel ilkeyi içerir;
- (A) Önlenmesi, elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi gereken tehlikelerin belirlenmesi,
- (B) Bir tehlikenin önlenmesi veya elimine edilmesi veya kabul edilebilir düzeylere düşürülmesi için kontrolün temelini oluşturan aşama veya aşamalarda kritik kontrol noktalarının belirlenmesi,
- (C) Belirlenen kritik kontrol noktalarında, tanımlanan tehlikenin önlenmesi, elimine edilmesi veya azaltılması için, kabul edilebilirliği kabul edilemezlikten ayıran kritik limitlerin oluşturulması,
- (Ç) Kritik kontrol noktalarında etkin izleme prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
- (D) Yapılan izlemede, kritik kontrol noktasının kontrol altında tutulamadığı durumlar için düzeltici faaliyet prosedürlerinin oluşturulması ve uygulanması,
- (E) (A), (B), (C), (Ç) ve (D) bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının doğrulanması için düzenli olarak yürütülen prosedürlerin oluşturulması,
- (F) (A), (B), (C), (Ç), (D) ve (E) bentlerde belirtilen tedbirlerin etkin olarak uygulandığının kanıtlanması için işletmenin yapısı ve büyüklüğüne uygun belge ve kayıtların oluşturulması.
- (3) Gıda işletmecisi; üründe, üretilen gıdanın işleme yönteminde veya üretimin herhangi bir aşamasında değişiklik yaptığında prosedürü gözden geçirir ve üzerinde gerekli değişiklikleri yapar.
- (4) Bu maddenin birinci fıkrası gıdanın üretimi, işlenmesi ve dağıtımı aşamalarından birini veya birkaçını yürüten gıda işletmecisi için geçerlidir.
- (5) Gıda işletmecisi;
- (A) İşletmesinin faaliyet alanı ve büyüklüğünü dikkate alarak, bu maddenin (1)'inci fıkrasında belirtilen

şartları karşıladığını kanıtlayan bilgi ve belgeleri, Bakanlığın talep ettiği şekilde sağlar.

- (B) Bu madde uyarınca geliştirilen prosedürleri tanımlayan bütün belgelerin güncelliğini sağlar.
- (C) Diğer tüm belge ve kayıtları uygun bir süre ile saklar.

- Resmi Kontroller, Onay Ve Kayıt 20. (1) Gıda işletmecisi, gıda mevzuatının uygulanması konusunda Bakanlıkla işbirliği yapar.
- (2) Gıda işletmecisi, gıdanın üretim, işleme ve dağıtım aşamalarından herhangi birinde faaliyet gösteren tesisinin kayıt veya onay işlemlerini Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen Yasası'nın dördüncü kısmına göre yaptırmak zorundadır.

BEŞİNCİ KISIM

İyi Uygulama Kılavuzları ve Kılavuzlar İçin Tavsiyeler

- İyi Uygulama Kılavuzları 21. (1) Bakanlık aşağıda koşulları belirtilmiş olan, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması ile iyi hijyen uygulamalarını içeren iyi uygulama kılavuzlarının hazırlanmasını teşvik eder. Gıda işletmecisinin kullanımına yönelik olarak hazırlanan bu kılavuzlar ihtiyari nitelik taşır.
- (2) İyi uygulama kılavuzları, Codex Alimentarius Komisyonunun mevcut olan iyi uygulama kılavuzları ve mevzuat hükümleri göz önünde bulundurularak, Bakanlık ve tüketici örgütleri de dahil kılavuzdan etkilenebilecek ilgili tarafların katılımı veya görüşü alınarak gıda sektörü tarafından hazırlanır.
- (3) Hazırlanan iyi uygulama kılavuzlarının Bakanlıkça değerlendirilmesinde aşağıdaki hususlar dikkate alınır:
- (A) İyi uygulama kılavuzlarının bu maddenin (2)'nci fıkrasına uygun olarak hazırlanmış olması.
- (B) İyi uygulama kılavuzlarının içeriğinin ilgili sektör tarafından uygulanabilir olması.
- (C) İyi uygulama kılavuzlarının, bu Tüzüğün 5'inci, 6'ncı ve 19'uncu maddelerinde belirtilen yükümlülükleri yerine getirebilmesi için kapsadığı gıdalara yönelik ilgili sektöre yol gösterici olması.

ALTINCI KISIM

İthalat ve İhracat

- İthalat 22. İthal edilen gıdaların hijyen gereklilikleri bu Tüzüğün 5'inci, 6'ncı 19'uncu ve 20'nci maddelerinde belirtilen gerekliliklere ayrıca, Genel Gıda ve Yem Yasası'nın 12'nci maddesine uygun olmak zorundadır.
- İhracat 23. İhraç veya yeniden ihraç edilen gıdaların hijyen gereklilikleri, bu Tüzüğün 5'inci, 6'ncı 19'uncu ve 20'nci maddelerinde belirtilen gerekliliklere, ayrıca Genel Gıda ve Yem Yasası'nın 12'nci maddesine uygun olmak zorundadır.

YEDİNCİ KISIM

Son Kurallar

Yürütme Yetkisi
Yürürlüğe Giriş

Bu Tüzük, Bakanlık tarafından yürütülür.
Bu Tüzük, Resmi Gazete'de yayımlandığı tarihten başlayarak yürürlüğe girer.