

ŞİŞLİ MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ
2020 NİSAN UZAKTAN EĞİTİM DERS NOTLARI

Alan/Dal Adı	: Et ve Et Ürünleri İşletmeciliği
Ders Adı	: Et ve Et Ürünlerinin Satışı
Dersin Sınıf Düzeyi	: 12. Sınıf
Modül/Kazanım Adı	: Ürün Satışı
Konu Yönetmelik	: Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki
Konu Tarihi Aralığı	: 27-30 Nisan 2020
Ders Öğretmenleri	: Özgüç YAĞCI

T.C. Sağlık Bakanlığının Gıda Üretim ve Satış Yerleri Hakkındaki Yönetmeliği

Gıda Satış ve Toplu Tüketim Yerlerinin Taşınması Gereken Genel Özellikler:

Madde 33- Bu işyerlerinde aşağıdaki özellikler aranır,

a) 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.

b) Kapı ve pencerelere veya işyerini iç kısımlarına yapılacak uygun donanımlarla zararlı canlıların girişini engelleyecek önlemler alınmalıdır. Bakanlıkça izin verilen zararlı canlılarla mücadele ilaçları kullanılmalı ve bunlar kilitli yerlerde saklanmalıdır.

c) İşyerinde içme ve kullanma suyu donanımı, akarsu düzeni, ayrıca servis hizmeti verilen işyerlerinde akar sıcak su düzeni bulunmalıdır.

d) Yapılan işin özelliğine göre bina için, zemin ve duvarlar dezenfeksiyona uygun, geçirgen olmayan, koku yapmayan, insan sağlığını olumsuz yönde etkilemeyen uygun malzemeden yapılmalı ve sürekli temiz tutulmalıdır.

e) İşyeri sahibi/yönetici, işyerinin faaliyetleri sırasında su, toprak ve hava ile çevresinde bulunan diğer işyeri, kurum ve kuruluşları kirletmeyecek ve buralarda çalışanlarla çevrede yaşayan veya ikamet edenlerin sağlığı olumsuz yönde etkilenmesini engelleyecek önlemleri almalıdır.

f) İşyerinde çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayı ve büyüklükte ağızları kapalı ve sızdırmaz madenî veya plastik çöp kovaları ve bunların içinde çöp torbaları bulundurulmalıdır.

g) İşyerinde akvaryum temizlik malzemeleri ve gıda maddelerini etkileyebilecek diğer alkollü maddeler ayrı bölümlerde bulundurulmalıdır.

h) İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmalıdır.

ı) İşyerinin özelliğine göre tuvalet ve lavabolarda temizlik sağlanarak sabun, tercihen sıvı sabun, kâğıt havlu veya el kurutma makinesi bulundurulmalıdır.

j) İşyerinde ilkyardım malzemesi bulundurulmalıdır.

Alet ve ekipman

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

a) Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlığa uygun malzemeden yapılmalı, kolay ve iyi temizlenebilir özellikte olmalıdır. Bunlar daima temiz bulundurulmalı ve gerektiğinde dezenfekte

edilmelidir. Kirlı, kırık, paslı, çatlak, lekeli, kötü kokulu, yırtık sırrı dökülmüş ve eksik donanımla gıda satış ve servisi yapılmamalıdır.

b) Kullanılan malzeme, alet ve ekipmandan varsa, yasal düzenleme ile izne 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 temasta bulunan personelin resmî bir kurumdan alınmış sağlık raporu olmalıdır. Bu personelin periyodik sağlık kontrolleri 3 ayda bir yapılarak sağlık karnelerine işlenmelidir. Bu uygulamalardan işyeri sahibi/yönetici sorumludur.

Satış, muhafaza, depolama

Madde 36- Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde satışa sunulan gıda maddelerin muhafazası ve depolanmasında aşağıdaki özellikler aranır.

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.

c) Son kullanma tarihi geğen, imalat hatası bulunan veya bozulmuş olup iade edilecek olan gıda maddeleri, satış bölümünden ayrı bir yerde bulundurulmalı ve satışa sunulmamalıdır.

d) Ambalajı yırtılmış, bombaj yapmış, etiketsiz, imal ve son kullanma tarihi bulunmayan, ambalaj ve/veya etiketi üzerinde ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısı yer almayan gıda maddeleri satışa sunulmamalıdır.

e) Yemek fabrikalarında üretilen ve toplu tüketim yerlerinde tüketime sunulan hazır yemek partisinin her çeşidinden alınan örnekler 24 saat uygun koşullarda saklanmalıdır.

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.

Denetim esasları

Madde 40- Denetimlerde aşağıdaki hususlar aranır,

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

b) Denetimler şikâyet ve özel hâller dışında Ek-9' da belirtilen sıklıkta yapılır.

e) Denetimlerde gizlilik prensibi esastır.

d) Gıda maddeleri satış ve toplu tüketim yerlerinde denetim ve numune alma işlemi, en az iki yardımcı denetim elemanından oluşan ekip ile gerekli hâllerde ise denetim elemanı ve yardımcı denetim elamanından oluşan en az iki kişilik ekip tarafından yapılır.

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.

g) Belediyeler denetimle ilgili görevlerini Genel Müdürlük/İl Teşkilatının belirleyeceği esaslara göre yapmaya ve denetim sonuçlarını bir sonraki ayın 10' una kadar İl Teşkilatına göndermeye zorunludur.

Numune alma

Madde 41- Bakanlıkça hazırlanacak numune alma rehberine göre numune alınır. Analizleri yapılmak üzere alınacak numuneler için herhangi bir bedel ödenmez.

Denetim sonuçlarının değerlendirilmesi

Madde 42- Denetim formları Ek-7'de belirtildiği gibi değerlendirilir. Ağırlık puanı (5) olarak tespit edilen hususlardan herhangi biri (-5) olarak işaretlenmiş ise, 24 saatte durumun düzeltilmesi

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

Ağırlık puanı (2) ve (1) olarak tespit 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, tespit edilen hususlar düzeltilmediği takdirde denetlenen işyeri hakkında 4128 sayılı Kanun'a
göre işlem yapılır.



Temel gıda ürünümüz ekmekte ilk kural sağlığa uygunluk